

**STRATEGI PENGELOLAAN BAHAN BAKU UNTUK
MENINGKATKAN KINERJA PROGRAM
MAKAN GIZI GRATIS**

TESIS

**Untuk syarat mencapai derajat
Megister Strata Pascasarjana S2**

**Program Pascasarjana Universitas Islam Sultan Agung Semarang
Program Studi : Magister Manajemen
Konsentrasi : Magister Manajemen Pemasaran**



Diajukan Oleh :

**SLAMET PUTRAHADI
NIM. 20402400056**

**PROGRAM MAGISTER MANAJEMEN
UNIVERSITAS ISLAM SULTAN AGUNG
SEMARANG
2025**

HALAMAN PERSETUJUAN

STRATEGI PENGELOLAAN BAHAN BAKU UNTUK MENINGKATKAN KINERJA PROGRAM MAKAN GIZI GRATIS

TESIS

Disusun Oleh:

SLAMET PUTRAHADI
NIM.20402400056

Telah disetujui oleh pembimbing dan selanjutnya
dapat diajukan kehadapan sidang panitia ujian penelitian Tesis
Program Magister Manajemen
Universitas Islam Sultan Agung Semarang

Semarang, 22 Juli 2025

Pembimbing



Dr. Drs. Marno Nugroho, MM
NIK: 0608036601

HALAMAN PENGESAHAN

STRATEGI PENGELOLAAN BAHAN BAKU UNTUK MENINGKATKAN KINERJA PROGRAM MAKAN GIZI GRATIS

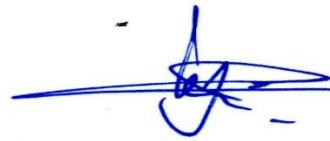
Disusun Oleh :

Slamet putrahad
NIM. 20402400056

Telah dipertahankan didepan penguji pada 7 Agustus 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Pembimbing



Dr. Drs. Marno Nugroho, MM
NIK: 0608036601

Penguji I,



Prof. Dr. Heru Sulistyo, S.E.,M.Si
NIK. 210493032

Penguji II,



Prof. Dr. Ibnu Khajar, S.E.,M.Si
NIK. 210491028

Tesis ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan

Untuk memperoleh Gelar Megister Manajemen

Tanggal, 7 Agustus 2025

Ketua Program Studi Magister Manajemen
Fakultas Ekonomi



Prof. Dr. H. Ibnu Hajar, S.E.,M.Si
NIK. 210491028

PERNYATAAN PERSETUJUAN UNGGAH KARYA ILMIAH

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

NAMA : Slamet putrahadi
NIM : 20402400056
PROGRAM STUDI : Megister Manajemen
FAKULTAS : Ekonomi

Dengan ini menyerahkan karya ilmiah berupa Tugas Akhir Skripsi/Tesis/desertasi, dengan judul :

STRATEGI PENGELOLAAN BAHAN BAKU UNTUK MENINGKATKAN KINERJA PROGRAM MAKAN GIZI GRATIS

dan menyetujui sebagai hak milik Universitas Islam Sultan agung serta memberikan Hak Bebas Royalti non eksklusif untuk disimpan, dialihmediakan, dikelola dalam pangkalan data, dan dipublikasikannya di internet atau media lain untuk kepentingan akademis selama tetap mencantumkan nama penulis sebagai pemilik Hak Cipta.

Pernyataan ini saya buat dengan sungguh-sungguh. Apabila dikemudian hari terbukti ada pelanggaran Hak Cipta atau Plagiarisme dalam karya ini, maka segala bentuk tuntutan hukum yang timbul akan saya tanggung secara pribadi tanpa melibatkan pihak Universitas Islam Sultan Agung.

Semarang, 7 Agustus 2025

Yang membuat Pernyataan

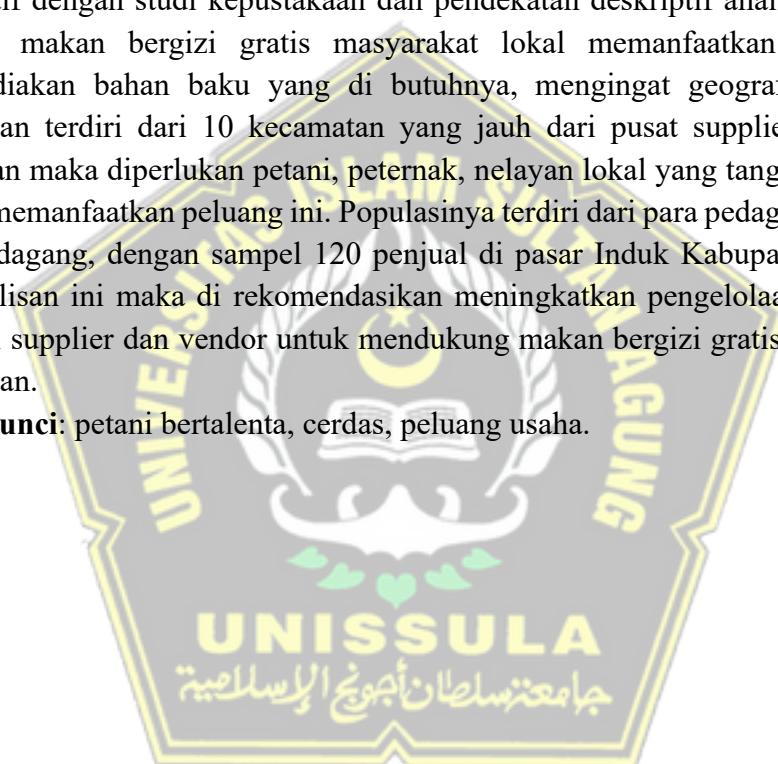


Slamet putrahadi
NIM. 20402400056

ABSTRAK

Antusiasme orangtua dalam menyambut program makan bergizi gratis sangatlah “gembira” karena meringankan beban belanja dan uang saku anak apalagi jika orangtua memiliki anak yang sekolah lebih dari satu, sehingga terjamin mutu gizi anak dan mencegah stunting pada anak. Tujuan adalah masyarakat juga harus selaras, searah dan sejalan dengan program pemerintah untuk menyediakan bahan baku makanan tersebut, bahan lokal setempat terutama petani, peternak, nelayan mampu menyediakan memenuhi bahan masakan tersebut. Metode yang digunakan kualitatif dengan studi kepustakaan dan pendekatan deskriptif analitik. Hasilnya dengan makan bergizi gratis masyarakat lokal memanfaatkan lahan untuk menyediakan bahan baku yang di butuhnya, mengingat geografis Kabupaten Bulungan terdiri dari 10 kecamatan yang jauh dari pusat supplier bahan baku makanan maka diperlukan petani, peternak, nelayan lokal yang tangguh bertalenta tinggi memanfaatkan peluang ini. Populasinya terdiri dari para pedagang berjumlah 500 pedagang, dengan sampel 120 penjual di pasar Induk Kabupaten Bulungan. Dari tulisan ini maka di rekomendasikan meningkatkan pengelolaan bahan baku melalui supplier dan vendor untuk mendukung makan bergizi gratis di Kabupaten Bulungan.

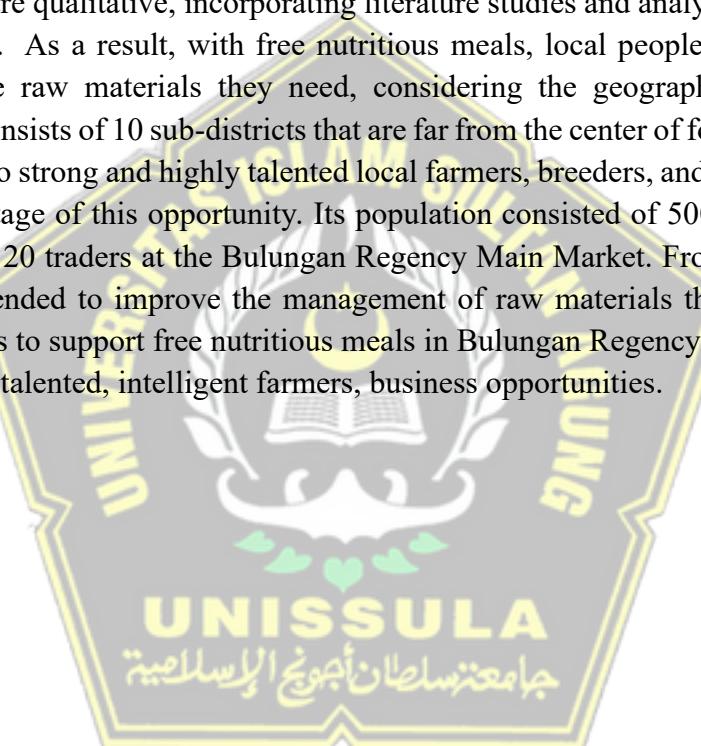
Kata kunci: petani bertalenta, cerdas, peluang usaha.



ABSTRACT

Parents' enthusiasm in welcoming the free nutritious meal program is very "joyful" because it eases the burden of shopping and children's pocket money, especially if parents have more than one child in school, so that the quality of children's nutrition is guaranteed, and stunting in children is prevented. The goal is that the community must also be in harmony, in line with the government's program to provide food, raw materials and local ingredients. This will enable farmers, breeders, and fishermen to provide the necessary ingredients for the cuisine. The methods employed are qualitative, incorporating literature studies and analytical descriptive approaches. As a result, with free nutritious meals, local people use the land to provide the raw materials they need, considering the geography of Bulungan Regency consists of 10 sub-districts that are far from the center of food raw material suppliers, so strong and highly talented local farmers, breeders, and fishermen must take advantage of this opportunity. Its population consisted of 500 traders, with a sample of 120 traders at the Bulungan Regency Main Market. From this article, it is recommended to improve the management of raw materials through suppliers and vendors to support free nutritious meals in Bulungan Regency.

Keywords: talented, intelligent farmers, business opportunities.



PRAKATA

Dengan keikhlasan hati mengucapkan puji syukur penulis haturkan kepada Allah SWT, dengan kehendak serta RidhoNya, penulis dapat menuntasakan tesis sesuai dengan yang ditargetkan.

Tenggang waktu proses penulisan tesis ini, dukungan, bimbingan serta bantuan yang penulis terima dari sumber yang berkompeten. Kesempatan ini izinkan penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. H. Gunarto,S.H.,S.E.,Akt.,M.H sebagai Rektor Universitas Islam Sultan Agung Semarang.
2. Dr. Drs. Marno Nugroho, MM. sebagai dosen pembimbing sangat baik, memberikan arahan, saran dan masukan dalam menyusun dan meyelesaikan penelitian tesis ini.
3. Prof. Dr. Heru Sulistyo, S.E.,M.Si sebagai Dekan Fakultas Ekonomi serta Penguji I Universitas Islam Sultan Agung.
4. Prof. Dr. Ibnu Khajar, S.E.,M.Si sebagai Ketua Program Studi Magister Manajemen Fakultas Ekonomi dan Penguji II Universitas Islam Sultan Agung.
5. Kedua orang tua, Bapak Sarponen. Alm dan Ibunda Sadimah tersayang.
6. Istri Heryani Wahyu, S.E anak tercinta Maharani Azzahra dan Akhmad Nabawi Zahran yang selalu mendukung dan memberikan doa terbaiknya.
4. Pemerintah Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan Utara yang selalu memberikan support dan semangatnya.
5. Seluruh pihak dalam membantu serta melancarkan dan menuntaskan penelitian tesis ini.

Harapan dari bantuan semua pihak tercatat ladang pahala serta di catat amal ibadah berlipat ganda oleh Allah SWT. Dengan telah selesaiya tesis ini memberikan manfaat bagi Pemerintah Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan Utara dan manfaat masyarakat Kabupaten Bulungan.

Semarang, Juli 2025

Penulis,

Slamet putrahadi

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN UNGGAH KARYA ILMIAH	iv
ABSTRAK	v
PRAKATA	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR BAGAN	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	6
1.5 Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIANTEORI	8
2.1. Teori Persetujuan warga	8
2.2. Teori Keterlibatan Talenta Lokal	8
2.3. Teori Sistem Kesehatan	8
2.4. Teori Pemenuhan Kebutuhan Gizi	8
2.5. Teori Sistem Sosial	9
2.6. Teori Sosial dan Kesejahteraan (Welfare Theory)	9
2.7. Teori Ekonomi Makro (Public Good dan Externalities)	9
2.8. Teori Pangan dan Keadilan Pangan (Food Justice)	9
2.9. Teori Pendidikan dan Gizi Gratis	9
2.10. Teori Makan Cerdas dengan Anggaran terbatas (Smart Eating a Budget)	11
2.11. Teori Kepemimpinan Lokal dan Pengelolaan Sumber Daya Lokal..	11
2.12. Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management-SCM)	11

2.13. Manajemen Pengadaan (Procurement Management)	12
2.14. Manajemen Persediaan (Inventory Management)	12
2.15. Manajemen Kualitas Bahan Baku (Raw Material Quality Management)	13
2.16. Kinerja Program	13
2.17. Rantai Pasok di sektor Publik	14
2.18. Journal Of Nutrition dan Food Logistics	14
2.19. Kerangka Model Penelitian	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1 Pendekatan Deskriptif Kualitatif	15
3.2 Teknik Pengumpulan Data	15
3.2.1. Interviu Mendalam	15
3.2.2. Focus Group Discussion (FGD)	15
3.2.3. Observasi Lapangan	15
3.3 Analisis Data	16
3.4 Lokasi dan Sampel Penelitian	16
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	17
4.1. Deskripsi Pelaksanaan makan gizi gratis di Kabupaten Bulungan ..	17
4.2. Data sebelum penelitian (baseline data)	19
4.3. Hasil penelitian	20
4.3.1. Pemasok daging ayam	20
4.3.2. Pemasok beras	20
4.3.3. Pemasok daging sapi	26
4.3.4. Pemasok ikan	27
4.3.5. Pemasok sayuran	29
4.3.6. Pemasok telur	31
4.4. Obrolan kata (word chat)	33
4.5. Rencana mengantisipasi haraga agar stabil	39
4.6. Data sesudah penelitian (setelah implementasi strategi)	39
4.7. Kebaruan (novelty)	41
4.7.1. Model pasokan dari pembelian pasar ke kemitraan hiperlokal ...	30

BAB V PENUTUP	45
5.1. Kesimpulan	45
5.2. Saran	46
5.2.1. Bagi pemerintah atau instansi penyelenggara program	46
5.2.2. Bagi pihak pemasok	47
5.2.3. Bagi peneliti selanjutnya	47
Daftar Pustaka	49



DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Kerangka Model Penelitian	14
Struktur kata 6. Wordcloud	33
Bagan 2. Diagram lingkaran pemasok	36



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pemasok daging ayam	23
Tabel 2. Pemasok daging sapi	27
Tabel 3. Pemasok ikan	28
Tabel 4. Pemasok sayuran	30
Tabel 5. Pemasok telur	32
Tabel 6. Perbandingan eksisting	40
Tabel 7. Perbandingan inovasi	44



BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Human resources yang handal dimulai dari pribadi cerdas, sehat, serta produktifitas tinggi persyaratnya yaitu pemenuhan makanan yang bernutrisi warganya, pada umumnya untuk kaum penerus bangsa. Sumber daya manusia handal sebagai tolok ukur keberhasilan untuk dasar pencapaian Indonesia yang lebih baik, dihadapan kita masih ada hambatan, peluang dan rintangan memerlukan pemikiran khusus seluruh komponen masyarakat memecahkan masalah yang ada terutama penyediaan makanan untuk warga. Masalah yang dihadapi yaitu kelebihan nutrisi serta kekurangan gizi yang dihadapi tantangan penting masyarakat. Kekurangan gizi masyarakat Indonesia pada posisi 21,6% walaupun terjadi perbaikan gizi pada saat kondisi yang lalu. Negara mentargetkan adanya perbaikan gizi sebesar 14% di tahun 2024. Kurang gizi yang dihadapai negara pada sentra masyarakat tertentu akan mempengaruhi sumber daya manusia, dengan stunting maka kondisi tumbuhkembang anak berpengaruh terhadap pengetahuan, struktur tubuh, serta merosotnya belajar murid, sehingga menurunnya hasil yang diharapkan kedepannya. Adanya murid yang kekurang nutrisi maka diperlukan langkah-langkah cepat dan tepat sasaran yang menerimanya sehingga segera teratasi atas perbaikan gizi dengan pemberikan makan secara gratis oleh Pemerintah.

Program makan gizi gratis memiliki tujuan menyiapkan makan siang kepada murid yang berkualitas, makan gizi gratis Kabupaten Bulungan teruntuk murid dan warga dalam komunitas belum memiliki akses yang memadai terhadap makanan bergizi. Penyediaan makanan bergizi dan sehat secara gratis diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan dan kesehatan kelompok yang dilayani, sehingga menciptakan kondisi yang lebih baik agar perkembangan serta pertumbuhan murid. Makan gizi gratis proses wujud memperbaiki pemenuhan nutrisi sehingga melahirkan generasi kuat berupa pengetahuan, psikis, fisik, melalui makan bergizi agar warga lebih bermutu serta berkomputitif. Mutu bahan baku makanan yang akan disajikan harus berkualitas sebagai dasar keberhasilan untuk menghasilkan

daya saing yang bermutu. Makan bergizi gratis melahirkan manusia yang tangguh, rencana makan bergizi merupakan program unggulan agar masyarakat mendatang lebih bermartabat, menghasilkan manusia yang mampu permanfaat bagi negara. Program makan bergizi berdampak strategis, pada pendidikan, ekonomi, kesehatan, serta penyediaan bahan baku makanan. Selanjutnya pengaruh program ini diharapkan pada sektor perekonomian: Makan bergizi memberikan kesempatan usaha kecil, peternak, nelayan, serta petani sebagai penyedia bahan baku sebagai penggerak perekonomian setempat. Peran suppleir dalam pendistribusian hingga penghasil makan bermutu. Kesehatan: Program makan gizi gratis diharapkan meminimalkan tingkat penyebaran hambatan pertumbuhan murid atau kekurangan atau kelebihan gizi, terutama pada kelompok rentan. Pendidikan: Tersedianya makan gizi bagi murid, mampu fokus dalam menimba ilmu pengetahuan. Dengan mengkomsumsi makanannya berimbang murid mampu mengikuti Pelajaran dengan baik sehingga orangtua mendorong anaknya untuk bersekolah, usaha menumbuhkan mutu pendidikan Indonesia. Ketahanan Pangan: maksudnya agar menghindari pemasok melakukan impor pangan serta memperkokoh hasil pangan lokal. Melalui peningkatan produk makanan lokal bermutu, dengan mengunggatkan persediaan makanan agar tidak tergantung oleh produsen luar.

Program makan gizi gratis masih ditemukan kekurangan terutama keberadaan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) atau dapur makan gizi gratis akan dibangun bertahap di setiap titik desa mengingat Kabupaten Bulungan secara geografis penduduknya terpencar hingga kepedalaman hutan. Diketahui bersama, dapur makan gizi gratis pemasok makanan penyedia bahan baku sampai penyaluran makan gizi gratis hingga pemanfaat, pembangunan dapur harus memperhatikan standar kebersihan. Pentingnya memperhatikan standar keamanan pangan guna menjamin kualitas gizi hingga sampai ke penerima manfaat, walaupun terlaksana, kegiatan ini menghadapi hambatan, terutama terkait distribusi ke daerah-daerah terpencil. Pendistribusian makan gizi gratis saat ini memang belum merata di seluruh wilayah karena pembangunan SPPG atau Dapur makan gizi gratis di satu wilayah membutuhkan beberapa persyaratan harus disediakan oleh calon mitra atau yayasan. Pemerintah terus berusaha terbaik agar makan gizi gratis tersalurkan

sampai daerah terpencil. Berkolaborasi para pemasok lokal untuk persiapan makan gizi gratis.

Program yang telah di berikan makanan di sekolah berdampak positif terhadap pendidikan, kesehatan, dan kesejahteraan sosial. Makan Bergizi gratis bahwa memberian makan gizi gratis berbagai eksternalitas di bidang pendidikan dan kesehatan. Implementasi program ini terbukti meningkatkan akses pendidikan melalui pengurangan hambatan bersekolah, peningkatan angka partisipasi pendaftaran, peningkatan tingkat kehadiran, peningkatan kemampuan konsentrasi siswa, serta peningkatan hasil pembelajaran. Memiliki kognitif dan prestasi pendidikan juga mengalami perbaikan. Pelaksanaan makan gizi gratis di sekolah berpengaruh signifikan substansial bagi murid di daerah dengan pendapatan rendah. Konsumsi makanan disajikan di sekolah seringkali menjadi pokok asupan nutrisi rutin yang bisa mereka akses setiap hari. Kondisi ini menunjukkan bahwa relevansi program pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (SDGs) kedua, yakni meminilisir kelaparan di daerah berpendapatan rendah, makan gizi gratis ini umumnya di desain, kebiasaan makan anak-anak menjadi lebih sehat dan mempengaruhi preverensi makanan mereka. Dengan makan gizi gratis kebijakan ke depan akan diutamakan kepada murid pra sekolah atau PAUD serta murid SD, dan SMP di Kabupaten Bulungan terdapat kekurangan gizi serta dibawah garis miskin, agar daerah menyiapkan sebagai penunjang makan gizi gratis kepada murid penerima manfaat.

Pemberian makanan bergizi secara gratis merupakan salah satu strategi yang dapat meningkatkan kualitas kesehatan masyarakat, khususnya di daerah dengan tingkat kesejahteraan rendah. Program Makan Bergizi Gratis (MBG) bertujuan mengurangi angka malnutrisi serta meningkatkan daya tahan tubuh masyarakat terhadap berbagai penyakit. Di Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan Utara, program ini dikembangkan melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) agar lebih terstruktur dan tepat sasaran. Keterlibatan talenta lokal dalam penyelenggaraan makan gizi gratis menjadi aspek penting yang dapat meningkatkan efektivitas program. Dengan memberdayakan masyarakat setempat sebagai tenaga ahli gizi, penyedia bahan makanan, dan tenaga distribusi, program

ini dapat terlaksana lebih efisien. Studi menunjukkan bahwa keterlibatan komunitas lokal dalam penyediaan pangan bergizi dapat meningkatkan keberlanjutan program (Sucahyo et al, 2023). Di beberapa daerah, keterlibatan tenaga kerja lokal yang juga terbukti mampu meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya konsumsi makanan sehat. Dengan demikian, peran aktif talenta lokal dalam mendukung makan gizi gratis di Kabupaten Bulungan, Provinsi Kalimantan Utara menjadi aspek yang patut dikaji lebih lanjut. Keberhasilan program ini bergantung pada kolaborasi antara pemerintah daerah, tenaga kerja lokal, dan penerima manfaat. Oleh karena itu, analisis mendalam terkait dampak keterlibatan talenta lokal dalam program ini menjadi hal yang sangat relevan. Realisasi makan gizi gratis mengutamakan keberhasilan jaringan pasokan bahan dasar. Ternyata realiasnya terdapat hambatan dalam penyediaan bahan dasar ini, berupa ekspedisi terlambat, bahan busuk, rendahnya kontrol kualitas, pasokan yang tidak fleksibel. Apabila terjadi gagal dalam penyediaan bahan dasar makanan akan berpengaruh mutu hingga turunya kepercayaan masyarakat karena terhalang yang menjadi maksud program masa datang makan gizi gratis. Diharapkan adanya cara untuk menyediakan bahan dasar makanan ini secara integratif.

Kesuksesan program makan gizi gratis di Kabupaten Bulungan tidak tergantung pada kebijakan dari pemerintah pusat dan daerah, keterlibatan peran serta talenta lokal. Talenta lokal yang handal memiliki pemahaman mendalam berkenaan kondisi sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat setempat menjadi kekuatan besar dalam mendukung keberhasilan pelaksanaan program ini. Keterlibatan tenaga kesehatan, ahli gizi, tenaga pendidik, serta masyarakat setempat dapat menciptakan solusi yang lebih tepat sasaran, berbasis kebutuhan lokal, dan berkelanjutan. meskipun potensi keterlibatan talenta lokal dalam mendukung program makan gizi gratis cukup besar, penelitian yang mengkaji peran mereka secara spesifik dalam konteks satuan pelayanan pemenuhan gizi di Kabupaten Bulungan masih terbatas. Penelitian memiliki tujuan bagaimana strategi meningkatkan kinerja program makan gizi gratis sehingga berkontribusi langsung kepada pemanfaat, serta bagaimana keterlibatan suppleir dan vendor dapat memperkuat efektivitas dan keberlanjutan program tersebut di Kabupaten

Bulungan. Akses yang luas bagi masyarakat lokal untuk mendukung makan gizi gratis terlibat langsung pemenuhan bahan baku dasar, tentu akan membuka peluang usaha dengan harapan terpenuhinya secara mandiri tanpa tergantung dari luar, bahkan dapat membantu desa lain untuk memenuhi kebutuhan bahan baku dasar yang tidak terdapat di desa tersebut. Jika diperlukan melakukan barter antar desa bahan baku dasar yang saling membutuhkan disebabkan geografis serta alat transportasi hingga infrastruktur jalan yang masih mengandalkan jalur sungai satu-satunya alternatif pendistribusian dengan alasan menjaga kualitas bahan baku agar tetap segar sehingga segera diolah menjadi bahan makanan yang siap dikonsumsi oleh pemanfaat, selain itu makanan yang diolah harus memenuhi kriteria kelayakan hewani yang dikonsumsi hindari makanan hewani yang tidak masuk dalam menu yang tertera layak dan bergizi.

1.2. Rumusan Masalah

Di dasari dari paparan diatas maka peneliti memiliki pertanyaan yaitu :

1. Para pemasok penyediaan bahan baku makan gizi gratis.
2. Bagaimana strategi meningkatkan bahan baku makan gizi gratis.
3. Bagaimana dampak program makan gizi gratis bagi masyarakat.

1.3. Pembatasan masalah

Agar fokus meneliti perlu dibatasi permasalahannya sebagai acuan yang dijadikan kajian adalah :

1.3.1. Wilayah Penelitian

Penelitian ini terbatas pada Kabupaten Bulungan, Provinsi Kalimantan Utara, sebagai lokasi penerapan program penyedia bahan baku makan gizi gratis. Penelitian tidak mencakup kabupaten atau kota lain di luar wilayah ini.

1.3.2. Fokus pada Keterlibatan penyedia bahan baku lokal

Penelitian ini hanya akan membahas peran dan keterlibatan penyedia bahan baku lokal makan gizi gratis, yang mencakup petani, peternak, nelayan, suppleir, vendor masyarakat setempat dalam mendukung implementasi program makan gizi gratis. Tidak akan membahas aspek lain yang terkait dengan kebijakan pemerintah pusat atau daerah secara keseluruhan.

1.3.3. Aspek Program makan gizi gratis

Fokus penelitian adalah pada pelaksanaan program penyedia bahan baku. Penelitian ini tidak akan membahas program lain yang berkaitan dengan pemberian bantuan pangan atau distribusi makanan yang tidak terkait langsung dengan makan gizi gratis.

1.3.4. Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaanya antara bulan mei sampai juni tahun 2025, yang memungkinkan untuk memfokuskan analisis pada data dan informasi yang relevan pada periode tersebut. Penelitian tidak mencakup evaluasi jangka panjang atau dampak program makan gizi gratis di luar periode penelitian.

1.3.5. Data yang Digunakan

Peneliti ini akan memanfaatkan data kualitatif yang didapat melalui interview pengamatan, dan catatan yang ada. Data yang digunakan terbatas pada informasi yang diperoleh selama pelaksanaan penelitian dan tidak melibatkan analisis data kuantitatif terkait dengan indikator kesehatan masyarakat secara lebih luas.

1.4. Tujuan Penelitian

Penjelasan dari peneliti diatas maka tujuan penelitian ini yaitu:

1. Melaksanakan dan mengevaluasi strategi penyediaan bahan baku makan bergizi gratis.
2. Menyediakan bahan baku makan gizi gratis yang efektif, peluang dan modelnya.
3. Menyusun strategi penyediaan bahan baku lokal makan gizi gratis yang tepat dan efektif untuk meningkatkan kinerja dan keunggulan penyediaan bahan baku lokal untuk meningkatkan ekonomi masyarakat lokal.

1.5. Kegunaan Penelitian

1.5.1. Kegunaan

Mengembangkan model bahan baku penunjang makan gizi gratis agar efektif dalam pengelolaan program pangan di berbagai wilayah setempat khususnya lokal desa.

1.5.2. Manfaat Praktis

Pemerintah Kabupaten Bulungan dan pemangku kebijakan, menjadi acuan dalam merancang kebijakan program pangan bergizi yang lebih inklusif. Dengan melibatkan talenta lokal dalam berbagai aspek program, keberlanjutan serta

dampak ekonomi dari program makan gizi gratis dapat lebih maksimal (Sucahyo et al, 2023). Kajian ini juga dapat membantu para pelaku usaha lokal dalam meningkatkan kapasitas mereka dalam penyediaan bahan baku makanan bergizi.

1.5.3. Manfaat Sosial

Penelitian ini dapat membantu mewujudkan peran serta warga lokal menyediakan bahan baku serta mengkonsumsinya, hingga memanfaatkan dari keteterlibatan mereka dalam program sosial. Dengan meningkatnya partisipasi masyarakat dalam produksi dan distribusi pangan, maka akan tercipta efek domino positif dalam peningkatan kesejahteraan sosial (Fauziyah & Dinara 2024). Selain itu, keberhasilan program makan gizi gratis dapat menjadi inspirasi bagi daerah lain untuk menerapkan model serupa guna meningkatkan ketahanan pangan masyarakat.

1.5.4. Manfaat Akademis

Penelitian ini sebagai rujukan kajian untuk para akademisi dalam mengembangkan model baru memberikan makan gizi gratis sehingga tepat sasaran bagi pengguna manfaat, serta dijadikan model bagi pemerintah terhadap pelayanan prima kepada masyarakat setempat sehingga penyedia bahan baku lokal meningkat yang pada akhirnya meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat dan mengurangi ketergantungan pasukan bahan baku dari luar Kabupaten Bulungan bahkan meningkatnya pendapatan asli daerah.

BAB II

KAJIAN TEORI

Mengacu pada beberapa konsep yang akan memperkuat argumen dan kerangka berpikir, maka teori yang relevan untuk penelitian ini antara lain:

2.1. Teori persetujuan warga:

Pemberdayaan Masyarakat (Community Empowerment) berkaitan dengan pemberian kesempatan kepada masyarakat lokal ikut serta membangun penyediaan bahan baku makan gizi gratis berbasis lokal termasuk dalam pemenuhan gizi. Merujuk pada teori ini pemberdayaan dari Robert Chambers atau Alison Gilchrist yang menekankan pentingnya partisipasi aktif dan inisiatif lokal dalam mengatasi masalah sosial dan kesehatan.

2.2. Teori Keterlibatan Talenta Lokal:

Social Capital Theory atau Teori Modal Sosial yang dikembangkan oleh Pierre Bourdieu dan James Coleman dapat digunakan untuk menjelaskan bagaimana hubungan sosial dan jaringan komunitas mempengaruhi keberhasilan program seperti MBG. Talenta lokal memiliki peran penting dalam menciptakan jaringan sosial yang saling mendukung dan meningkatkan hasil program gizi.

2.3. Teori Sistem Kesehatan:

Health Systems Theory atau Teori Sistem Kesehatan dapat membantu menganalisis bagaimana SPPG berperan dalam sistem kesehatan masyarakat. Ini juga bisa menjelaskan bagaimana talenta lokal menjadi bagian integral dari sistem tersebut dalam menyediakan layanan kesehatan dan gizi yang efektif

2.4. Teori Pemenuhan Kebutuhan Gizi:

Model Kebutuhan Dasar Manusia dari Abraham Maslow bisa digunakan untuk mendalami bagaimana pemenuhan gizi berperan dalam memenuhi kebutuhan dasar masyarakat, terutama mereka yang kurang mampu atau terpinggirkan.

2.5. Teori Sistem Sosial

Teori Sistem Sosial (Luhmann, 2000) berfokus pada hubungan antar elemen dalam suatu sistem dan bagaimana perubahan dalam satu elemen akan memengaruhi sistem secara keseluruhan. Dalam hal ini, SPPG dan talenta lokal

berperan sebagai bagian dari sistem yang lebih besar untuk memperbaiki status gizi masyarakat. Keterlibatan talenta lokal dalam sistem ini akan memengaruhi keberhasilan program makan gizi gratis di Kabupaten Bulungan. Teori Jaringan Sosial (Burt, 2000) menyatakan bahwa hubungan sosial antara individu atau kelompok dalam masyarakat dapat memperkuat atau menghambat akses terhadap sumber daya. Talenta lokal yang memiliki jaringan yang baik dengan masyarakat dan pemerintah dapat lebih efektif dalam mendukung pelaksanaan program makan gizi gratis.

2.6. Teori Sosial & Kesejahteraan (Welfare Theory)

Dalam konteks kebijakan publik, "makan gizi gratis" sering dikaitkan dengan program bantuan sosial atau subsidi makanan bergizi yang diberikan gratis oleh pemerintah kepada masyarakat, terutama kelompok rentan (anak-anak, lansia, masyarakat miskin). Tujuannya adalah: Mengurangi angka stunting dan gizi buruk, Meningkatkan kualitas SDM, mengurangi beban ekonomi masyarakat, mewujudkan keadilan social.

2.7. Teori Ekonomi Mikro (Public Goods & Externalities)

Dalam ilmu ekonomi, makanan bergizi gratis bisa dianggap sebagai public good (barang publik) atau memiliki positive externalities (dampak positif terhadap masyarakat). Karena: konsumsi makanan bergizi meningkatkan kesehatan masyarakat secara umum, anak-anak yang sehat akan belajar lebih baik dan tumbuh menjadi tenaga kerja produktif, maka, investasi negara dalam gizi dapat menghasilkan manfaat jangka Panjang.

2.8. Teori Pangan & Keadilan Pangan (Food Justice)

Gerakan keadilan pangan berpendapat bahwa akses terhadap makanan bergizi adalah hak asasi manusia, bukan sekadar komoditas ekonomi. Maka: negara/komunitas seharusnya menyediakan makanan sehat tanpa diskriminasi, model seperti food bank, warung makan gratis, atau urban farming komunitas bisa menjadi sarana penyediaan makan gizi gratis.

2.9. Teori Pendidikan Gizi Gratis

Dalam konteks promosi kesehatan, makan gizi gratis bisa berarti edukasi gizi yang gratis, agar masyarakat bisa: menyusun pola makan bergizi dengan bahan

murah & local, meningkatkan kesadaran akan pentingnya gizi seimbang, mencegah penyakit akibat pola makan buruk.

2.10. Makan cerdas dengan anggaran terbatas (Smart Eating on a Budget)

Melalui mendidik kita memberikan pengajarkan bagaimana: membuat menu sehat dari bahan murah atau gratis (contoh: hasil kebun, sisa bahan makanan), memasak sendiri untuk menghindari jajan tidak sehat, memanfaatkan program dapur sehat, warung sehat, atau kebun sekolah

2.11. Teori Kepemimpinan Lokal dan Pengelolaan Sumber Daya Lokal

Teori Kepemimpinan Transformasional (Bass, 1990) menyatakan bahwa pemimpin yang inspiratif dapat mendorong perubahan sosial yang positif dalam masyarakat. Talenta lokal dapat berfungsi sebagai pemimpin transformasional dalam mengelola program makan gizi gratis, dengan menginspirasi masyarakat untuk lebih peduli terhadap pola makan sehat dan gizi yang baik. Teori Pengelolaan Sumber Daya Alam (Hardin, 1968) mengemukakan bahwa pengelolaan sumber daya yang efektif memerlukan keterlibatan masyarakat lokal yang memahami kondisi setempat. Hal ini juga berlaku dalam pengelolaan sumber daya gizi dalam program makan gizi gratis, yang harus melibatkan talenta lokal dalam mengatur distribusi dan pemanfaatan sumber daya secara optimal.

Keterlibatan talenta lokal dalam program makanan bergizi gratis merupakan strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus memperkuat perekonomian lokal. Dalam berbagai penelitian, tenaga kerja lokal dianggap memiliki pemahaman lebih baik terhadap kebutuhan masyarakat setempat, sehingga program sosial yang melibatkan mereka cenderung lebih efektif dan berkelanjutan. Selain itu, pemberdayaan tenaga lokal dalam program pangan dapat membantu mengurangi angka pengangguran serta meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah makanan bergizi. Studi oleh Bin-Tahir et al (2023). Dengan adanya program berbasis komunitas, masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat tetapi juga memiliki peran aktif dalam penyelenggaraan program tersebut. Oleh karena itu, keterlibatan tenaga lokal dalam program makan Bergizi Gratis (MBG) harus dikaji secara lebih mendalam agar dapat memberikan manfaat yang optimal bagi masyarakat.

Program makanan bergizi gratis berdampak mewujudkan kualitas nutrisi warga, tetapi juga dapat memberikan efek positif terhadap ekonomi daerah. Dengan melibatkan suppleir, vendor serta produsen setempat akan mempermudah penyediaannya sehingga selalu kondisi segar tanpa bahan pengawet sehingga berdampak positif terhadap keberlanjutan program sosial. Agar kualitas dan mutu masakan terjaga maka diperlukan pelatihan para penyelenggara koki mencakup berbagai aspek, mulai dari teknik memasak makanan bergizi, manajemen usaha kecil, hingga keterampilan distribusi makanan yang efesien. Selain itu, pendampingan oleh ahli gizi dan praktisi kesehatan juga dapat membantu meningkatkan kompetensi tenaga kerja lokal dalam memahami standar gizi yang harus diterapkan dalam program makan gizi gratis. Dengan adanya pelatihan yang terstruktur, tenaga kerja lokal tidak hanya dapat berpartisipasi dalam program ini, tetapi juga memiliki peluang untuk mengembangkan usaha berbasis pangan bergizi. Untuk mengkaji bagaimana program pelatihan dapat disusun agar lebih efektif dalam meningkatkan keterlibatan tenaga kerja lokal dalam program makan gizi gratis.

Keberhasilan program makan gizi gratis tidak hanya bergantung pada peran pemerintah dan tenaga kerja lokal, saling bekerjasama dari berbagai unsur. Sektor swasta dapat berkontribusi dalam penyediaan dana, teknologi, dan jaringan distribusi yang dapat meningkatkan efektivitas program. Studi oleh Yuyun (2023) menunjukkan bahwa kolaborasi antara sektor publik dan swasta dalam program sosial dapat meningkatkan jangkauan serta keberlanjutan program (Yuyun, 2023). Salah satu bentuk kolaborasi yang dapat diterapkan adalah melalui skema kemitraan antara produsen makanan lokal dan perusahaan besar yang memiliki kapasitas produksi yang lebih baik. Selain itu, organisasi masyarakat dapat berperan dalam mendukung distribusi makanan serta memberikan edukasi kepada penerima manfaat mengenai pentingnya pola makan sehat. Dengan adanya sinergi antara berbagai pihak, program makan gizi gratis dapat lebih efektif dalam mencapai tujuan serta lebih baik.

2.12. Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management - SCM)

Manajemen Rantai Pasok (SCM) adalah konsep sentral dalam pengelolaan bahan baku. Christopher (2016) mendefinisikan SCM sebagai "pengelolaan hubungan hulu (upstream) dan hilir (downstream) dengan pemasok dan pelanggan untuk memberikan nilai pelanggan yang superior dengan biaya yang lebih rendah bagi rantai pasok secara keseluruhan."

Dalam konteks Program Makan Gizi Gratis, SCM mencakup seluruh rangkaian aktivitas mulai dari:

1. Pengadaan (Procurement): Pemilihan dan hubungan dengan pemasok bahan baku (petani, distributor).
2. Operasional (Operations): Proses penyimpanan dan persiapan bahan baku.
3. Distribusi (Distribution): Pengiriman bahan baku dari gudang atau pemasok ke titik-titik sasaran (sekolah atau dapur umum).

Tujuan SCM dalam program ini bukan untuk mencari laba, melainkan untuk mencapai efisiensi (biaya rendah, minim pemborosan) dan efektivitas (kualitas gizi terjamin, tepat waktu, tepat jumlah).

2.13. Manajemen Pengadaan (Procurement Management)

Pengadaan adalah proses memperoleh barang dan jasa. Menurut Van Weele (2018), pengadaan strategis tidak hanya berfokus pada harga beli terendah, tetapi pada penciptaan nilai jangka panjang. Dalam program publik, strategi pengadaan dapat berupa:

1. Pengadaan Terpusat (Centralized Procurement): Semua pembelian dikoordinasikan oleh satu unit pusat. Kelebihannya adalah kekuatan tawar yang lebih besar, standardisasi, dan kontrol yang lebih baik.
2. Pengadaan Terdesentralisasi (Decentralized Procurement): Setiap unit (misalnya, sekolah atau gugus wilayah) melakukan pembelian sendiri. Kelebihannya adalah fleksibilitas dan kecepatan, namun rentan terhadap inkonsistensi harga dan kualitas.
3. Kemitraan Strategis (Strategic Partnership): Membangun hubungan jangka panjang dengan pemasok terpilih untuk memastikan pasokan yang stabil dan berkualitas, seperti bermitra dengan kelompok tani lokal.

2.14. Manajemen Persediaan (Inventory Management)

Manajemen persediaan bertujuan untuk penyediaan pasokan tepat waktu yang dengan pembiayaan serendah mungkin. Heizer, Render, & Munson (2020) menjelaskan bahwa tujuan utamanya adalah menyeimbangkan antara biaya penyimpanan (holding cost) dan biaya pemesanan/kekurangan stok (ordering/stockout cost). Konsep yang relevan meliputi:

1. Kuantitas pesanan ekonomis (EOQ): Model merencanakan mutu persediaan ideal menekan biaya rendah.
2. Just-in-Time (JIT): Sistem di mana bahan baku tiba tepat pada saat dibutuhkan untuk diproses, sehingga mengurangi biaya penyimpanan dan risiko kerusakan (sangat relevan untuk bahan baku segar).
3. Safety Stock: Stok pengaman untuk mengantisipasi ketidakpastian permintaan atau pasokan.

2.15. Manajemen Kualitas Bahan Baku (Raw Material Quality Management)

Dalam program gizi, kualitas adalah segalanya. Kualitas tidak hanya berarti kesegaran, tetapi juga kesesuaian dengan standar nutrisi yang ditetapkan. Menurut Goetsch & Davis (2016), kuantitas pesanan ekonomi (Total Quality Management - TQM) adalah pendekatan yang melibatkan seluruh organisasi untuk mencapai kualitas. Aspek pentingnya adalah:

1. Standar Kualitas: Menetapkan spesifikasi yang jelas untuk setiap bahan baku (ukuran, warna, tingkat kematangan, bebas pestisida).
2. Kontrol Kualitas (Quality Control): Proses inspeksi dan pengujian bahan baku di titik penerimaan untuk memastikan kesesuaian dengan standar.
3. Jaminan Kualitas (Quality Assurance): Sistem dan prosedur yang dirancang untuk mencegah terjadinya cacat kualitas sejak awal, misalnya dengan melakukan verifikasi terhadap pemasok.

2.16. Kinerja Program

Kinerja adalah ukuran keberhasilan suatu program. Dalam konteks program publik seperti ini, kinerja tidak hanya diukur dari sisi finansial. Kaplan & Norton (1992) dengan konsep Balanced Scorecard menginspirasi pengukuran kinerja dari berbagai perspektif. Untuk program ini, kinerja dapat diukur melalui:

1. Efisiensi Biaya: Biaya per porsi makan, tingkat pemborosan (waste) bahan baku, dan biaya logistik.
2. Efektivitas Program: Ketepatan waktu distribusi, kesesuaian jumlah bahan baku, dan tercapainya standar kualitas gizi.
3. Keandalan (Reliability): Konsistensi pasokan tanpa adanya kekurangan stok (stockout).
4. Akuntabilitas dan Transparansi: Kemampuan untuk melacak aliran bahan baku dan dana secara transparan.

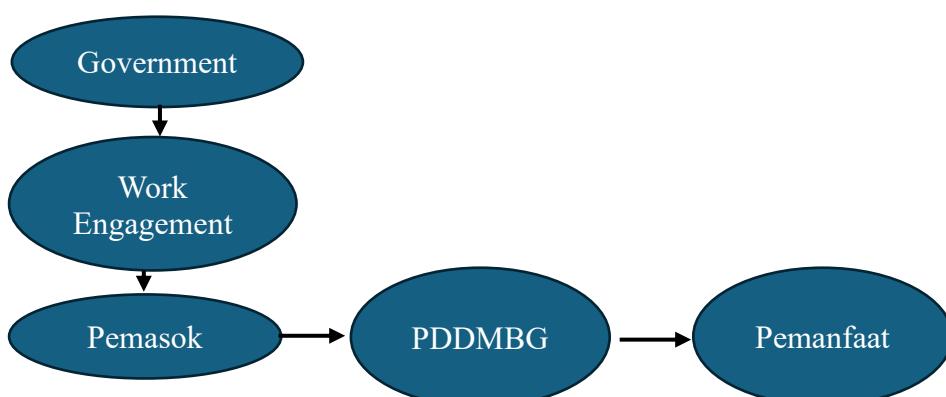
2.17. Rantai Pasok di Sektor Publik

Mengelola rantai pasok di sektor publik memiliki tantangan yang berbeda dari sektor swasta. Panda & Sahu (2019) dalam studi tentang rantai pasok pangan publik menyoroti tantangan seperti birokrasi yang kompleks, pengaruh politik, keterbatasan anggaran, dan tuntutan akuntabilitas yang tinggi. Keberhasilan SCM di sektor publik sangat bergantung pada tata kelola yang baik (good governance), transparansi, dan kolaborasi antar lembaga.

2.18. Journal of Nutrition dan Food Logistics bahwa pengendalian stok bahan dasar berhasil guna tergantung pelaksanaan makan gizi gratis meliputi kualitas bahan, penjadwalan ekspedisi, harga stabil, menjadi peran utama kesuksesan program. Siregar dan Wibowo, 2020.

2.19. Indonesian Journal of Health Management, “Kegagalan dalam rantai pasokan bahan makanan dapat menyebabkan keterlambatan distribusi, kerusakan bahan, dan penurunan kualitas gizi, yang berujung pada rendahnya efektivitas program intervensi gizi”. Putri et al., 2021.

2.20. Kerangka model penelitian



BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Mengingat fokus penelitian ini pada strategi kinerja program makan gizi gratis, pendekatan kualitatif menjadi pilihan yang tepat karena dapat menggali lebih dalam mengenai pengalaman, persepsi, dan peran aktor lokal dalam pelaksanaan program tersebut. Berikut beberapa langkah metodologi yang di pertimbangkan:

3.1. Pendekatan Deskriptif Kualitatif

3.1.1. Desain Penelitian:

Menggunakan studi kasus untuk memfokuskan penelitian pada implementasi program makan gizi gratis di Kabupaten Bulungan. Hal ini memungkinkan untuk mengkaji secara mendalam tentang peran talenta lokal dalam satuan pelayanan pemberian gizi. Pendekatan fenomenologi mendalam pengalaman individu atau kelompok yang terlibat langsung dalam program makan ngizi gratis. Pendekatan ini membantu menggali pengalaman langsung dari pihak-pihak yang terlibat (misalnya tenaga medis, ahli gizi, atau penerima manfaat).

3.2. Teknik Pengumpulan Data:

3.2.1. Interviu Mendalam

Melakukan interviu beserta aktor kunci seperti badan logistik, dinas usaha menengah kecil , pemimpin komunitas, dan penerima manfaat program makan gizi gratis untuk mendapatkan perspektif tentang efektivitas penyedia bahan baku makan gizi gratis dan peran talenta lokal meliputi supplier dan vendor.

3.2.2. Focus Group Discussion (FGD)

Focus Group Discussion bisa digunakan untuk menggali lebih lanjut pandangan dari kelompok masyarakat atau anggota kelompok kerja terkait program gizi.

3.2.3. Observasi Lapangan

Observasi langsung di pasar induk, pasar subuh, pasar sore di Kabupaten Bulungan tentang penyediaan bahan baku makan gizi gratis di lapangan sembari

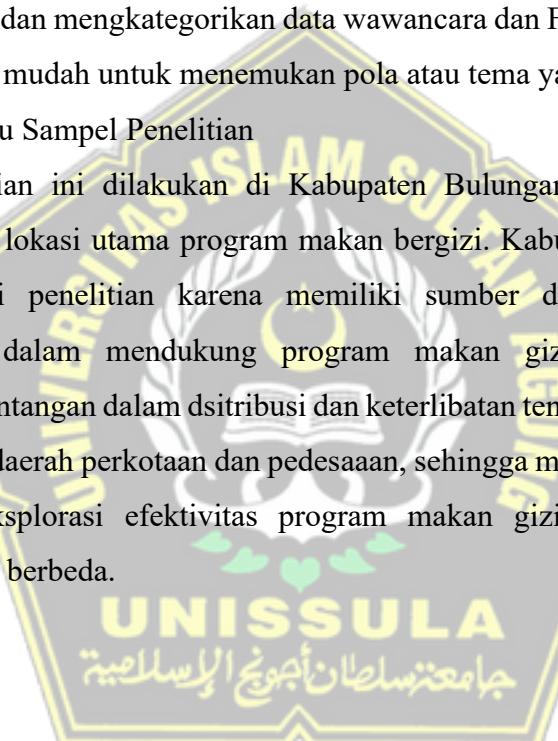
interviu kepada pedagang mengenai bagaimana proses penyediaan bahan baku untuk pemenuhan makan gizi gratis dilaksanakan.

3.3. Analisis Data

Menggunakan teknik analisis tematik atau konten untuk mengidentifikasi pola-pola yang muncul dari data wawancara dan observasi. Ini akan membantu menemukan tema utama yang berkaitan dengan peran talenta lokal dalam mendukung program makan gizi gratis dan tantangan yang dihadapi. Prosedur Analisis menggunakan software seperti **NVivo** atau **ATLAS.ti** untuk membantu mengorganisir dan mengkategorikan data wawancara dan Focus Group Discussion, sehingga lebih mudah untuk menemukan pola atau tema yang muncul.

3.4. Lokasi atau Sampel Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Bulungan, Provinsi Kalimantan Utara, sebagai lokasi utama program makan bergizi. Kabupaten Bulungan dipilih sebagai lokasi penelitian karena memiliki sumber daya lokal yang dapat dioptimalkan dalam mendukung program makan gizi gratis, namun juga menghadapi tantangan dalam distribusi dan keterlibatan tenaga kerja lokal. Wilayah ini mencakup daerah perkotaan dan pedesaan, sehingga memungkinkan penelitian untuk mengeksplorasi efektivitas program makan gizi gratis dalam kondisi geografis yang berbeda.



BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Deskripsi Pelaksanaan makan gizi gratis di Kabupaten Bulungan

Provinsi Kalimantan Utara, Kabupaten Bulungan merupakan provinsi yang ke 34 hasil dari pemekaran Provinsi Kalimantan Timur berdasarkan Undang undang Nomor 20 tahun 2012 tentang pembentukan Provinsi Kalimantan Utara tertanggal 16 November 2012 Kalimantan Utara di berlakukan tanggal 17 Novemver 2012 dalam Lembaran Negara 2012/No.229, TLN No. 5362, LL SETNEG: 16 HLM. Selama kurun waktu 13 tahun ini Kalimantan Utara yang terdiri dari 4 kabupaten dan 1 kota meliputi, Kabupaten Malinau, Nunukan, Tana Tidung, Bulungan serta 1 kota Tarakan berbarengan membangun wilayahnya dengan kabupaten induk Bulungan bahu membahu membangun berupa sarana dan prasarana untuk mendukung meningkatkan pelayanan masyarakat terutama gedung perkantoran, fasilitas umum, taman terbuka sehingga terlihat asri, salah satunya Kabupaten Bulungan juga berbenah diri. Geografis Kabupaten Bulungan yang sangat menantang berupa sungai Kayan yang indah terbentang menyatukan wilayah ini hingga ke pedalaman, pegunungan, hutan perawan, lahan rawa, bahan tambang berupa batu bara, minyak bumi, emas di kelola negara untuk kemakmuran masyarakat, serta potensi pesisir dan sungai yang sangat menguntungkan sebagai pendukung di sektor ekonomi, pertanian, Perkebunan, peternakan, perikanan.

Lahan yang subur sangat cocok untuk di tanami dan di budidayakan berbagai sumber makanan baik nabati maupun hewani dalam pemenuhan dasar kebutuhan masyarakat, namun dengan sumberdaya manusia yang masih minim diperlukan masyarakat baru melalui program transmigarsi untuk medatangkan orang-orang yang mengelola yang telah dilakukan mulai tahun 1975 hingga sekarang untuk mengelola lahan yang belum di manfaatkan sebagai pendukung meningkatkan sumber makanan sebagai kebutuhan sehari-hari. Bahkan dapat mensupplay daerah sekitar sebagai pemenuhan kebutuhan dasar. Selain itu transmigarsi menambah jumlah populasi penduduk yang ada di Kabupaten Bulungan dengan wilayah yang luas namun jumlah penduduk sedikit. Penduduk

lokal yang sangat ramah dan mau menerima masyarakat baru mempercepat meningkatkan kesejahteraan ekonomi terutama pada bidang pemenuhan pangan yang sangat di butuhkan. Elaborasi penduduk lokal dengan penduduk transmigrasi memperkuat menghasilkan sumber pangan yang dapat di handalkan memenuhi kebutuhan sendiri melalui dukungan sumber daya alam yang subur dan pemerintah daerah dengan memberikan bibit unggul, pupuk, serta menyediaan lahan yang produktif. Keterlibatan talenta lokal petani, nelayan, peternak dari hasil kerja mereka tentu diperlukan pemasaran yang menguntungkan maka diperlukan supplier. Menjaga kualitas pangan yang di hasilkan para vendor perlu tempat yang menampung menjaga ketahanan pangan agar tetap segar perlu peran serta kopersi desa sebagai penyetok atau pemasok pangan tersebut yang selanjutnya di pasarkan ke konsumen yang memerlukan terutama sebagai bahan baku makan gizi gratis di desa tersebut sehingga hanya bahan baku tertentu saja yang diperlukan untuk di supplay dari daerah lain.

Bahan baku makanan yang dihasilkan di desa perlu tempat lumbung atau gudang penyimpanan dan pengelolanya agar tetap terjaga kualitas gizinya dengan harapan makanan tersebut menjadi cadangan di desa itu. Mengingat kondisi geografi di 10 kecamatan 74 desa serta 7 kelurahan di Kabupaten Bulungan berbeda-beda yang hanya dapat di capai melalaui tranfortasi sungai maka diperlukan gudang penyimpanan di setiap desa yang dikelola oleh pihak desa, agar terjaga mutu bahan baku pangan diperlukan kerjasama dengan pihak-pihak terkait untuk diberikan pembekalan atau pelatihan menjaga agar makanan tetap segar dan terjaga gizinya. Sumber daya manusia yang mumpuni harus di siapkan agar terlatih di setiap desa sebagai ujung tombak keberhasilan makan gizi gratis khusus di Kabupaten Bulungan peran Badan Usaha Milik Desa, koperasi diperdayakan atau para supplier dan vendor talenta lokal terlibat aktif agar perekonomian desa meningkat serta warga memiliki pekerjaan yang pada akhirnya mengurangi pengangguran di desa setempat. Penunjang lain yang perlu disiapkan setiap desa adalah pusat dapur desa makan gizi gratis (PDDMBG) sebagai titik utama suksesnya program makan gizi gratis yang memasak, menyiapkan, menyalurkan, menjaga kualitas makanan agar efektifitas dan efisiensi makanan tersalur tanpa

basi, terhambur, terkontaminasi dengan bakteri dan tepat sasaran, tepat waktu penyajiananya para penerima manfaatnya, sehingga dapat membantu peningkatan kesejahteraan, kesehatan, akademik murid sehingga sumberdaya manusia di Kabupaten Bulungan mampu bersaing dan dapat dihandalkan berbagai bidang kehidupan untuk membangun bulungan yang lebih kompetitif serta bermartabat.

4.2. Data sebelum penelitian (baseline data)

Data ini menggambarkan kondisi awal atau masalah yang ada dalam sistem pasokan bahan baku sebelum strategi baru diimplementasikan. Data ini berfungsi sebagai titik acuan (benchmark) untuk mengukur keberhasilan. Umumnya, data ini akan menunjukkan adanya inefisiensi, pemborosan, dan ketidakpastian. Berdasarkan data pemasok bahwa harga beli menunjukkan jenis bahan baku cenderung fluktuatif dan tinggi karena tidak ada kontrak atau negosiasi yang terstruktur. Jumlah pemasok terlalu banyak sehingga pemasok tidak terverifikasi atau ketergantungan oleh satu pemasok sehingga rentan terhadap gangguan pasokan. Tingkat keterlambatan pengiriman (*Delivery Lead Time*) persentase pengiriman yang terlambat dari pemasok cukup tinggi. Waktu tunggu dari pemesanan hingga barang diterima tidak konsisten.

Persediaan bahan baku terkadang habis(stockout rate) dimana bahan baku tertentu saat akan digunakan habis sehingga terjadi berubahnya menu secara mendadak. Bahkan sebaliknya kelebihan persediaan(overstock) terutama bahan baku segar sayuran dan lauk dikuatirkan akan busuk(food waste percentage) disebabkan rusak saat pengiriman, kadaluwarsa cendrung meningkat. Persediaan yang di inginkan cenderung tidak ada, akurasi persediaan pencatatan masih manual dan tidak di siplin pemasok. Kinerja program frekuensinya selalu berubah menu disebabkan bahan dasar utama tidak tersedia. Tidak sesuai standar gizi ketidakmampuan program menyediakan bahan baku yang telah ditetapkan.

Kualitas proses pemilihan pemasok tidak memiliki kriteria yang jelas dan bahan baku hanya di dasarkan pada kebiasaan, kedekatan personal, hingga ada tawaran langsung ke pemasok. Kualitas bahan baku yang di terima pemasok tidak konsisten terkadang bagus, kurang segar, ukuran tidak seragam bahkan masa kadaluwarsa. Keluhan pelaksana terhadap bahan baku dari juru masak mengenai

sulitnya mendapatkan bahan baku, kualitas rendah atau jumlah tidak sesuai. Sistem pencatatan persediaan masih manual, rentan salah serta sulit dilacak.

4.3. Hasil Penelitian

Dari pengumpulan berbagai informasi berupa interview, pengamatan dan telaah dokumen strategi pengelolaan bahan baku di awali dari pengadaan, pengumpulan pangan di gudang, memasak, sampai pembagian ke manfaat. Kegiatan makan gizi gratis program pemerintah pusat yang didelegasikan ke daerah agar melaksanakan makan siang gratis di setiap sekolah dengan maksud terpenuhinya gizi murid, menurun anak putus sekolah, hingga malnutrisi pada anak di desa, dari makan gizi gratis ini diharapkan terpenuhinya makanan 4 sehat 5 sempurna. Pelaksanaanya ditemukan permasalahan berupa lambatnya pembagian bahan baku, fluktuasi barang, serta persediaan bahan segar. Kabupaten Bulungan memiliki beberapa pasar yang mendukung persediaan untuk makan gizi gratis yaitu, pasar sentra atau induk sebagai pemasok utama kebutuhan bahan dasar makanan, pasar subuh merupakan kegiatan jual beli bahan pokok makanan dan sayur mayur serta kebutuhan lain yang di buka terbatas dari jam 05.00 pagi hingga 08.00 pagi, pasar sore kegiatannya pada pukul 16.00 hingga 21.00, lalu di dukung dengan pasar bongkar yang aktivitasnya dari pukul 05.00 pagi hingga 08.00 yang harus segera di bersihkan karena area lapangan futsal untuk aktivitas olah raga masyarakat, selain itu warga bulungan juga menyediakan pasar Dayak yang terlaksana setiap seminggu sekali pada hari sabtu mulai jam 06.00 hingga siang hari pukul 12.00. Data yang di dapat dari peneliti berupa interview para pemasok secara sampel untuk mendapatkan data awal yang ada, dapat dilihat pada hasil wawancara ini terhadap pemasok ayam, pemasok beras, pemasok daging sapi, pemasok ikan, pemasok sayuran, dan pemasok telor.

4.3.1. Pemasok daging ayam

Analisis hasil wawancara pemasok daging ayam, wawancara ini dilakukan pada tanggal 24 Juni 2025 terhadap 20 responden pemasok daging ayam. Tujuannya adalah untuk memahami pasokan, ketersediaan, dan kendala dalam penyediaan daging ayam untuk program makan gizi gratis. Dari keseluruhan wawancara, dapat

ditarik beberapa rincian dan tema utama yang konsisten di antara para responden, ditemukan :

1. Jenis Ayam yang dipasok:

- a. Dominasi Ayam Negeri (Broiler) mayoritas besar (12 dari 20 responden) secara eksklusif hanya memasok ayam negeri. Alasan yang seragam diberikan adalah karena harga ayam lokal/kampung jauh lebih mahal, sehingga tidak praktis untuk program ini.
- b. Pemasok ayam Kampung: Terdapat 8 responden yang menjual kedua jenis ayam, baik negeri maupun lokal atau kampung.

2. Ketersediaan Pasokan:

- a. Secara umum mencukupi semua 20 responden menyatakan bahwa persediaan daging ayam pada dasarnya selalu ada dan mencukupi untuk memenuhi permintaan harian.
- b. Kendala dan Solusi meskipun pasokan dinilai cukup, semua responden juga mengakui adanya kendala yang sama, yaitu terkadang persediaan barang kurang. Namun, masalah ini dapat diatasi dengan cepat melalui pasokan dari peternak lokal. Ini menunjukkan adanya rantai pasok yang fleksibel namun juga rentan terhadap kekurangan stok dari sumber utama.

3. Kondisi dan kualitas daging ayam:

- a. Umumnya segar: para pemasok serempak menyatakan bahwa ayam yang mereka terima dari pemasok (peternak) sebagian besar dalam keadaan segar.
- b. Masalah kualitas: terdapat masalah kualitas yang juga diakui oleh semua responden, yaitu adanya sebagian ayam yang kondisinya sudah rusak. Penyebabnya diidentifikasi karena proses pengiriman atau penyimpanan yang terlalu lama. Ini merupakan titik kritis yang perlu diperhatikan dalam menjaga kualitas gizi makanan.

4. Volume penjualan harian:

- a. Ayam negeri: Total pemasok harian ayam negeri dari 20 responden adalah sekitar 2.100 kg per hari. Rata-rata pemasok per pemasok bervariasi, mulai dari 60 kg hingga 150 kg per hari.

- b. Ayam lokal atau kampung: total penjualan harian ayam lokal atau kampung dari 8 responden yang menjualnya adalah sekitar 455 kg per hari.
- c. Catatan Penting: Terdapat inkonsistensi pada data responden 01 (Jumiati). Ia menyatakan tidak menjual ayam lokal, namun memberikan angka penjualan 60 kg per hari untuk ayam lokal. Data ini perlu diklarifikasi. Rangkuman detail per responden dalam tabel.

Untuk kemudahan perbandingan, berikut adalah data yang dirangkum dalam bentuk tabel.

No.	Nama Responden	Jenis Ayam	Pemasok Ayam Negeri (kg/hari)	Pemasok Ayam Kampung (kg/hari)	Keterangan	
1	Jumiati	Ayam Negeri	120	60	Menyatakan tidak jual ayam kampung, tapi ada data penjualan.	Yuli
2	Sulistin Setiawati	Ayam Negeri	80	-		
3	Ani Sulistia	Ayam Negeri	60	-		
4	Michael Sambeani Kewo	Negeri & Kampung	95	50		
5	Selmiati	Ayam Negeri	100	-		
6	Simon Anton	Negeri & Kampung	130	30		
7	Yusin	Ayam Negeri	120	-		
9	Chistian Bangun	Negeri & Kampung	120	65		

No.	Nama Responden	Jenis Ayam	Pemasok Ayam Negeri (kg/hari)	Pemasok Ayam Kampung (kg/hari)	Keterangan
10	Suriansyah	Negeri & Kampung	120	60	
11	Petrus Paipinan	Ayam Negeri	120	-	
12	Ruslan	Negeri & Kampung	90	50	
13	Ramli	Ayam Negeri	120	-	
14	Sri Maryati	Negeri & Kampung	110	90	
15	Musyarif	Negeri & Kampung	120	60	
16	Mursalim	Ayam Negeri	150	-	
17	Nur Aisyah Humaira	Ayam Negeri	90	-	
18	Rappe	Negeri & Kampung	130	50	
19	Hairul	Ayam Negeri	100	-	
20	Edison Singa	Ayam Negeri	95	-	
TOTAL			2.100	455	<i>Total pemasok ayam kampung tidak termasuk data dari Jumiati.</i>

Tabel 1. Pemasok daging ayam

Wawancara ini memberikan gambaran yang jelas mengenai operasional pasokan ayam untuk program makan gizi gratis. Pasokan utama adalah ayam negeri

karena faktor harga. Meskipun ketersediaan dinilai aman, terdapat ketergantungan pada peternak lokal sebagai penyangga saat stok utama menipis. Tantangan terbesar yang perlu segera ditangani adalah menjaga kualitas daging ayam agar tidak rusak akibat durasi pengiriman atau penyimpanan yang terlalu lama, untuk memastikan tujuan program makan gizi gratis benar-benar tercapai dengan baik.

4.3.2. Pemasok beras

Analisis ini merangkum dan menyintesis jawaban dari 20 pemasok beras yang diwawancara pada tanggal 24 Juni 2025. Perlu dicatat bahwa jawaban yang diberikan oleh semua responden hampir identik, yang menunjukkan adanya keseragaman informasi atau kondisi pasar yang sangat homogen. Secara keseluruhan, para pemasok beras untuk program makan gizi gratis memiliki strategi pasokan yang serupa. Mereka menyediakan berbagai jenis beras, baik merek nasional maupun produk lokal, untuk memenuhi permintaan. Pasokan dilaporkan selalu tersedia dan mencukupi setiap hari, meskipun ada pengakuan mengenai kendala kekurangan stok sesekali. Kendala ini diatasi dengan mengandalkan pasokan dari petani lokal. Sumber utama beras berasal dari petani lokal dan didatangkan dari luar daerah jika pasokan lokal tidak mencukupi. Detail temuan dari wawancara.

1. Jenis beras yang dipasok

Para pemasok menyediakan berbagai macam merek dan jenis beras untuk memenuhi kebutuhan program. Jenis-jenis tersebut dapat dikelompokkan menjadi dua kategori utama:

- a. Beras Merek Nasional (dari luar daerah): Restoran, Raja Lele, Pandan Wangi
- b. Beras Lokal: Beras Gunung, Beras Talas, Beras Krayan, Beras Dolog/Bulog.
- c. Disebutkan secara spesifik oleh responden Aan (05) dan Samuji (06), yang mengindikasikan kemungkinan pasokan juga berasal dari cadangan pemerintah.

2. Harga dan sumber pasokan

Tidak ada responden yang memberikan angka pasti mengenai harga masing-masing jenis beras.

- a. Penetapan harga: harga beras bersifat fluktuatif (macem-macem harganya). Faktor utama yang menentukan harga adalah pasokan dari petani. Hal ini

- menunjukkan bahwa harga tidak tetap dan dapat berubah sewaktu-waktu tergantung musim panen dan ketersediaan di tingkat produsen.
- b. Sumber pasokan: para pemasok menerapkan strategi sumber ganda (dual-sourcing): Prioritas Utama: Pasokan dari petani lokal, sedangkan sumber alternatif: Mendatangkan beras dari luar daerah jika pasokan lokal tidak mencukupi untuk memenuhi permintaan. Ini terutama berlaku untuk beras merek nasional seperti Restoran, Raja Lele, dan Pandan Wangi.

3. Ketersediaan stok dan kendala

Terdapat sedikit kontradiksi dalam jawaban responden mengenai ketersediaan stok, namun hal ini menunjukkan dinamika nyata di lapangan.

- a. Ketersediaan harian: semua responden mengklaim bahwa persediaan beras selalu ada dan mencukupi setiap harinya. Ini menunjukkan kepercayaan diri para pemasok dalam kemampuannya memenuhi permintaan rutin.
- b. Kendala yang dihadapi: di sisi lain, semua responden juga mengakui adanya kendala, yaitu terkadang persediaan barang kurang.
- c. Solusi: Kekurangan tersebut dapat diatasi dengan cepat melalui pasokan dari petani lokal. Hal ini menegaskan peran krusial petani lokal sebagai penyangga (buffer) untuk menjaga stabilitas pasokan.

Fenomena paling menonjol dari seluruh wawancara ini adalah jawaban yang seragam dari ke-20 responden. Hampir setiap jawaban untuk setiap pertanyaan adalah sama persis. Ada beberapa kemungkinan interpretasi untuk hal ini:

- a. Kondisi pasar yang seragam: para penjual beras di wilayah tersebut mungkin beroperasi dalam ekosistem yang sangat mirip, menggunakan distributor yang sama, dan menghadapi tantangan yang identik.
- b. Informasi terpusat: ada kemungkinan para pemasok ini tergabung dalam satu asosiasi atau mendapatkan arahan dari koordinator program makan gizi gratis, sehingga informasi yang disampaikan menjadi seragam.

Penyediaan beras untuk program makan gizi gratis didukung oleh jaringan pemasok yang fleksibel. Berikut adalah poin-poin utamanya: Produk beragam pemasok menyediakan campuran beras merek nasional dan beras lokal untuk variasi dan pemenuhan kebutuhan. Pasokan stabil namun dinamis meskipun diklaim selalu

cukup, pasokan rentan terhadap kekurangan sesekali yang solusinya sangat bergantung pada petani lokal. Harga fleksibel harga tidak tetap dan sangat dipengaruhi oleh ketersediaan pasokan dari tingkat petani. Sumber ganda ketergantungan pada pasokan lokal dan luar daerah menjadi kunci untuk menjaga kelancaran program.

4.3.3. Pemasok daging sapi

Berdasarkan hasil wawancara terhadap 20 responden pemasok daging sapi, berikut adalah penjelasan secara detail mengenai peran dan kondisi pemasok daging sapi dalam mendukung program penyediaan makan gizi gratis:

1. Jenis produk yang dipasok

Seluruh responden menyatakan bahwa mereka menyuplai bahan-bahan berikut untuk makan gizi gratis berupa daging sapi segar, tetelan sapi, jeroan sapi (hati, paru, babat, dll.), tulangan sapi. Produk-produk ini merupakan sumber utama protein hewani yang esensial dalam mendukung kecukupan gizi penerima manfaat.

2. Ketersediaan stok harian

Semua responden menjawab bahwa persediaan daging selalu tersedia dan mencukupi setiap harinya. Ini menunjukkan adanya rantai pasokan yang terjaga stabil meskipun beberapa tantangan tetap muncul.

3. Kendala dalam Penyediaan

Walaupun stok umumnya mencukupi, semua responden mengakui adanya kendala utama, yaitu terkadang terjadi kekurangan pasokan daging sapi, terutama saat permintaan meningkat atau pasokan dari luar tersendat. Namun demikian, mereka tetap mampu memenuhi kebutuhan dengan cara meningkatkan pasokan dari peternak lokal dan mengimpor pasokan dari luar daerah jika perlu. Strategi ini memperlihatkan adanya fleksibilitas dan kerja sama antara pemasok dan peternak lokal untuk menjamin kontinuitas program makan gizi gratis.

4. Asal usul sapi

Semua pemasok menyebutkan bahwa sapi yang mereka jual berasal dari dua sumber peternak lokal (majoritas), pihak luar daerah bila pasokan lokal tidak mencukupi. Ini menegaskan bahwa program ini mendukung ekonomi lokal, sekaligus tetap menjaga kestabilan dengan cadangan dari luar.

5. Jumlah pemotongan sapi harian

Setiap responden menyebut bahwa dalam operasional hariannya minimal 1 ekor sapi dipotong per hari, dan kadang lebih, tergantung pada permintaan.

Jika dikalkulasi secara kasar, $20 \text{ pemasok} \times 1 \text{ ekor sapi per hari} = \text{minimal } 20 \text{ ekor sapi per hari}$ untuk mendukung program makan gizi gratis. Ini mencerminkan skala besar dari program, serta kebutuhan logistik dan distribusi yang cukup signifikan. Pemasok daging sapi berperan vital dalam program penyediaan makan gizi gratis dengan rincian sebagai berikut:

Komponen	Rincian
Jenis yang dipasok	Daging segar, tetelan, jeroan, tulangan
Ketersediaan	Tersedia dan mencukupi setiap hari
Kendala	Terkadang kekurangan stok, diatasi dengan suplai dari lokal/luar
Asal sapi	Peternakan lokal (utama), luar daerah (cadangan)
Jumlah sapi/hari	1 ekor per pemasok (20+ ekor per hari total)

Tabel 2. Pemasok daging sapi

4.3.4. Pemasok ikan

Memperhatikan interview terhadap 20 responden yang merupakan pemasok ikan untuk penyediaan makan gizi gratis di Bulungan, berikut adalah penjelasan detail terkait pemasok ikan, mencakup jenis ikan yang dipasok, ketersediaan harian, kendala, kondisi ikan, dan volume harian:

1. Jenis Ikan yang dipasok

Terdapat dua kelompok besar jenis ikan yang dipasok oleh para pemasok:

- Ikan laut (dipasok oleh 10 orang) dipasok oleh Anto, M. Rayyanza Ramadhan, Hendra Cipta, Wadone Prigilleya Dambaan, Ashar, Shanum Aliza, Puji Aji, Evantinus, Yossi, Delvianus Dedy Bata (sebagian). Sedangkan jenis-jenis ikan laut yang dipasok : ikan kakap, ikan merah, ikan senangin, udang, ikan layang, ikan gembung, ikan tongkol, ikan tenggiri, ikan pare, ikan sembilang, ikan buntut kuning, ikan selar.

- b. Ikan tawar (dipasok oleh 10 orang) dipasok oleh Rafly Manmau, Jumadil, Andika Rizki Perdana, Ifan Lutian, Syarif, Rafifah, M. Soegeng, Jakaria, Agus Prans, Delvianus Dedy Bata (sebagian). Sedangkan jenis-jenis ikan tawar ikan lele, ikan gabus, ikan nila, ikan gurami.

2. Ketersediaan ikan harian

Pemasok ikan laut (10 orang) umumnya menyatakan bahwa persediaan selalu ada dan mencukupi, meskipun ada hari tertentu ketika jumlahnya berkurang. Pemasok ikan tawar (10 orang) mayoritas mengatakan persediaan kadang kurang bahkan tidak ada, karena bergantung pada ketersediaan budidaya lokal.

3. Kendala yang Dihadapi

Terdapat beberapa pola kendala yang umum dilaporkan:

- Pemasok ikan laut kadang persediaan kurang, cuaca buruk memengaruhi hasil tangkapan, terkadang ikan terlalu lama di laut, sehingga kualitas menurun
- Penjual ikan tawar keterbatasan tempat budidaya, produksi dari nelayan lokal rendah, kualitas ikan menurun karena terlambat distribusi.

4. Kondisi ikan saat diterima dari nelayan

Mayoritas responden menyatakan bahwa ikan yang diterima dalam keadaan segar, namun ada sebagian yang rusak, disebabkan oleh terlalu lama di laut (ikan laut), terlalu lama perjalanan atau penyimpanan (ikan tawar)

5. Volume ikan yang dipasok per hari

Ikan laut rata-rata pasokan harian 70–90 kg beberapa responden menyebut 80 kg atas nama Anto, M. Rayyanza, Ashar, Shanum, 90 kg atas nama Evantinus, Yossi, 70 kg atas nama Puji Aji, Wadone, 60 kg atas nama Hendra. Sedangkan ikan tawar rata-rata pasokan harian: 40–50 kg beberapa menyebut 40 kg atas nama Rafly, Jumadil, Andika, Ifan, Soegeng, Jakaria, Agus, 50 kg atas nama Syarif, Delvianus, 70 kg atas nama Rafifah. Untuk mempermudah mengklasifikasi persediaan ikan dapat di lihat pada tabel berikut :

Aspek	Ikan Laut	Ikan Tawar
Jenis Ikan	Kakap, Merah, Senangin, Udang, Layang, Gembung, dll.	Lele, Gabus, Nila, Gurami

Aspek	Ikan Laut	Ikan Tawar
Ketersediaan	Umumnya stabil	Sering kurang/tidak ada
Kendala	Cuaca, kerusakan karena lama di laut	Keterbatasan budidaya
Kondisi Ikan	Segar, kadang rusak	Segar, kadang rusak
Volume Harian	70–90 kg	40–50 kg

Tabel 3. Pemasok ikan

4.3.5. Pemasok sayuran

Memperhatikan hasil jawaban wawancara dengan 20 orang pemasok sayur mayur pada tanggal 25 Juni 2025, berikut adalah penjelasan detail mengenai pemasok sayuran untuk program makan gizi gratis:

1. Jenis Sayuran yang dipasok

Seluruh responden memberikan jawaban yang seragam terkait jenis sayuran yang mereka pasok, yaitu:

- Sayuran daun dan batang Bayam, Kangkung, Lombok, Sawi, Kol.
- Sayuran buah dan polong Kacang Panjang, Buncis, tomat.
- Sayuran tambahan dan pelengkap Wortel, Kentang, Berbagai jenis bumbu dapur.

Semua jenis sayuran ini merupakan bahan pokok dalam penyediaan makanan bergizi, yang mengandung berbagai zat gizi penting seperti serat, vitamin A, C, zat besi, dan kalsium.

2. Sumber atau asal sayuran

Pemasok menyebutkan bahwa sayuran berasal dari dua sumber utama:

a. Petani lokal

Sebagian besar sayuran seperti bayam, kangkung, kacang panjang, dan buncis didapatkan dari petani lokal yang berada di sekitar area pasar atau wilayah distribusi.

b. Luar daerah (non-lokal)

Beberapa jenis seperti kentang, kol, wortel, dan bumbu dapur tertentu sering didatangkan dari luar daerah karena tidak ditanam secara luas oleh petani lokal.

Sistem kombinasi lokal dan luar daerah ini bertujuan menjaga ketersediaan bahan baku secara kontinyu, terutama saat pasokan lokal mengalami penurunan.

3. Harga sayuran

Semua responden menegaskan bahwa harga bersifat fluktuatif tergantung pada pasokan dan musim tanam harga bisa naik jika pasokan dari petani lokal kurang atau saat permintaan tinggi, penyesuaian harga dilakukan secara fleksibel, disesuaikan dengan kemampuan anggaran program gizi dan kondisi pasar, tidak ada informasi harga spesifik yang disebutkan dalam wawancara, hanya bahwa harga sangat bergantung pada situasi lapangan.

4. Persediaan sayuran

Mayoritas responden menyatakan persediaan sayuran selalu tersedia dan mencukupi setiap harinya, meskipun demikian, mereka mengakui bahwa ada kalanya persediaan dari petani lokal berkurang karena faktor cuaca atau hasil panen yang sedikit, untuk mengatasi ini, penambahan suplai dari luar daerah dilakukan agar permintaan tetap terpenuhi.

5. Kendala yang Dihadapi

Kendala utama yang dihadapi oleh para pemasok adalah kekurangan stok dari petani lokal, terutama saat musim kemarau, gagal panen, atau bencana alam, keterbatasan jenis tanaman lokal, yang menyebabkan ketergantungan pada suplai luar daerah untuk jenis tertentu, namun, solusi telah ditemukan, yaitu dengan menjalin kerja sama dengan pemasok luar atau petani dari daerah lain untuk memastikan suplai tetap lancar.

6. Konsistensi dan Komitmen

Para pemasok menunjukkan komitmen kuat dalam mendukung program makan gizi gratis, mereka selalu siap memenuhi kebutuhan harian dan menyesuaikan pasokan agar gizi anak-anak tetap terpenuhi. Jenis Sayuran yang Paling Sering dipasok, yaitu :

No	Jenis Sayuran	Jumlah Menyebutkan (n=20)	Pemasok	Percentase (%)
1	Kacang Panjang	20		100%

No	Jenis Sayuran	Jumlah Menyebutkan (n=20)	Pemasok	Percentase
			(%)	
2	Buncis	20		100%
3	Sawi	20		100%
4	Kol	20		100%
5	Bayam	20		100%
6	Kangkung Lombok	20		100%
7	Kentang	20		100%
8	Wortel	20		100%
9	Bumbu dapur umum	20		100%

Tabel 4. Pemasok Sayuran

Pemasok sayuran untuk program makan gizi gratis terdiri dari pelaku usaha lokal yang menyediakan berbagai jenis sayur bergizi. Meski menghadapi beberapa kendala seperti keterbatasan stok lokal dan harga yang fluktuatif, mereka tetap berupaya memenuhi permintaan melalui sistem distribusi campuran (lokal dan luar daerah). Kerja sama yang solid antara petani, pemasok, dan pengelola program sangat penting agar program makan gizi gratis berjalan lancar dan berkelanjutan.

2.4.5. Pemasok telur

Hasil pengumpulan data wawancara dengan 20 responden pemasok telur yang dilakukan pada tanggal 23 Juni 2025, berikut adalah rangkuman dan analisis detail terkait pemasok telur untuk program makan gizi gratis:

1. Jenis Telur yang dipasok

Seluruh responden menyatakan bahwa mereka menyediakan telur ayam negeri, telur ayam lokal, telur puyuh, beberapa juga menyebut telur ayam kampung sebagai tambahan.

2. Ketersediaan dan persediaan harian

Semua responden menyatakan bahwa persediaan tersedia dan mencukupi setiap hari untuk mendukung program makan gizi gratis, mereka siap memenuhi permintaan harian, meskipun ada tantangan dalam distribusi jenis telur tertentu.

3. Kendala dalam penyediaan

Hampir seluruh responden menyampaikan kendala yang sama, yaitu kadang kekurangan pasokan telur ayam negeri namun, masalah ini dapat diatasi dengan pasokan dari peternak lokal dan substitusi dengan telur ayam lokal dan kampung.

4. Asal usul telur

Telur ayam negeri sebagian besar didatangkan dari luar daerah atau dari luar pemasok lokal, sebagai pendukung pemasok telur ayam lokal dan kampung, maka menjadi pemasok utama, karena lebih mudah diakses dan tersedia secara lokal serta didukung oleh peternak-peternak kecil di daerah setempat.

5. Jumlah telur yang dihabiskan setiap hari

Jumlah konsumsi telur setiap harinya bervariasi antar pemasok, tergantung pada volume permintaan di wilayah masing-masing. Berikut ringkasannya:

Jumlah Piring Telur/Hari	Jumlah Responden
30 piring	3 orang
40 piring	2 orang
50 piring	6 orang
55 piring	2 orang
60 piring	2 orang
65 piring	2 orang
70 piring	2 orang
75 piring	1 orang
Rata-rata	konsumsi
	harian:

Total = 1.085 piring telur dibagi 20 responden $\rightarrow \pm 54,25$ piring telur/hari per pemasok.

Tabel 5. Pemasok telur

Dari penjelasan diatas maka kebutuhan pasokan telur dalam rangka makan gizi gratis di Kabupaten Bulungan dapat di pastikan kesiapan dan ketersediaan telur dari para pemasok sangat mendukung program makan gizi gratis, telur ayam lokal dan kampung menjadi komponen terpenting karena stabilitas pasokan, telur negeri meskipun populer, cenderung fluktuatif dalam pasokan, tetapi tidak mengganggu keberlangsungan program karena adanya dukungan dari peternak lokal, konsistensi

penyediaan dan kemitraan dengan peternak lokal menjadi kunci utama kelancaran distribusi telur.

Data yang di dapat dari peneliti maka ditemukan berbagai pasokan bahan baku makan gizi gratis selama 2 bulan Mei dan Juni tahun 2025 dapat di lihat pada nama responden diatas. Data primer ini sebagai awal pengumpulan informasi yang bakal diolah tentang kecukupan pasokan makan gizi gratis sesuai dengan pedoman pertanyaan dan jawaban yang diberikan oleh responden diolah dengan menggunakan aplikasi software Nvivo windows.

4.4. Obrolan kata(Word chat)



Struktur kata 6. Wordcloud

Wordcloud di atas menampilkan kata-kata yang paling sering muncul dalam sebuah teks atau kumpulan data yang kemungkinan berhubungan dengan topik pasokan makanan bergizi gratis. Berikut adalah analisis detail terkait dengan kata kunci pemasok makan gizi gratis sebagai pemasok:

1. Pemasok dalam Wordcloud

Kata pemasok muncul dengan ukuran huruf sedang, menunjukkan bahwa istilah ini disebut cukup sering. Ini mengindikasikan peran penting para pemasok dalam penyediaan makanan, terutama dalam konteks distribusi gizi gratis.

2. Makan dan Gizi

Kata makan dan gizi memiliki ukuran besar, yang berarti kata-kata ini adalah pusat dari pembicaraan atau narasi. Hal ini menunjukkan bahwa isu makanan bergizi merupakan fokus utama dari sumber data. Makanan ini kemungkinan dikaitkan dengan program distribusi gratis.

3. Gratis

Kata gratis juga ditampilkan dengan ukuran besar, menyiratkan bahwa program penyediaan makanan ini tidak dipungut biaya. Kemungkinan besar ini merupakan program bantuan sosial, inisiatif pemerintah, atau CSR perusahaan.

4. Relasi antara kata-kata

Beberapa frasa yang bisa dibangun dari wordcloud tersebut Pemasok makan gizi gratis artinya pihak-pihak yang menyediakan makanan bergizi tanpa biaya. Pemasok untuk memenuhi permintaan makan gizi gratis menyiratkan peran aktif pemasok dalam menjaga keberlanjutan distribusi makanan tersebut. Kendala pemasok dalam menyediakan makanan gizi gratis juga bisa menjadi salah satu isu yang dibahas, mengingat adanya kata seperti kendalanya, habisnya, dan tidak.

5. Konteks Pendukung Lainnya

Beberapa kata tambahan yang menguatkan konteks ini supplay(supply), berasal dari petani, ayam, ikan, telur, beras, dan daging menunjukkan bahwa makanan yang disuplai beragam dan berasal dari produsen lokal. Setiap harinya, macam-macam, menyesuaikan permintaan memberi gambaran bahwa distribusi dilakukan rutin dan menyesuaikan kebutuhan masyarakat. pak, ibu, responden, wawancara menunjukkan bahwa data mungkin dikumpulkan dari hasil wawancara langsung.

Berdasarkan wordcloud ini, pemasok makanan gizi gratis berperan penting dalam:

1. Menjaga ketersediaan makanan bergizi.
2. Bekerja sama dengan petani, peternak, dan pemasok lokal.
3. Mendukung program pemberian makan gratis yang dilakukan secara rutin.
4. Menghadapi tantangan seperti persediaan yang habis, kendala distribusi, dan penyesuaian permintaan.

Pemasok makanan gizi gratis peran, tantangan, dan realita lapangan

1. Peran Pemasok

Dalam konteks program penyediaan makanan gizi gratis, pemasok memainkan peran krusial dalam memastikan bahan makanan tersedia setiap harinya, mencakup:

- a. Petani lokal (beras, sayuran)

- b. Peternak (ayam, telur, sapi, ikan)
- c. Distributor bahan pangan (beras, daging, telur)
- d. Warung atau restoran mitra yang ikut program penyediaan makanan gratis

Pemasok bertanggung jawab menjaga kualitas gizi, keberagaman macam-macam makanan, serta kesinambungan pasokan sesuai permintaan masyarakat.

2. Jenis bahan pangan yang dipasok

Dari data wordcloud, bahan makanan yang paling umum dipasok antara lain beras, telur, ayam dan daging sapi, ikan, sayuran.

Semua bahan ini ditujukan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat dalam bentuk makanan siap saji atau bahan mentah.

3. Sumber dan distribusi

Kata-kata seperti berasal, mendatangkan, dan seluruh negeri menunjukkan bahwa bahan pangan dipasok dari berbagai daerah, baik dari:

- a. Wilayah lokal sekitar (kampung, desa).
- b. Daerah luar yang lebih besar.

Pemasok melakukan melalui mekanisme supply chain sederhana antara pemasok → dapur umum/restoran mitra → penerima manfaat.

4. Tantangan Pemasok

Beberapa tantangan yang terdapat dari data:

- a. Ketersediaan tidak tetap kadang habis, terkadang tidak ada.
- b. Harga naik turun tergantung harganya.
- c. Penyesuaian permintaan terutama ketika jumlah penerima meningkat
- d. Koordinasi dan komunikasi antara pelaksana program dan pemasok juga sering menjadi kendala, misalnya saat hari-hari sibuk atau pasokan telat datang.

Pemasok dalam program makanan gizi gratis bukan hanya penyedia bahan pangan, tetapi pilar penting dalam sistem ketahanan pangan komunitas. Keberhasilan program sangat bergantung pada:

- a. Stabilitas pasokan.
- b. Kemitraan yang solid.
- c. Manajemen logistik yang baik.



Bagan 4. Diagram lingkaran

Analisis detail diagram pemasok makanan gratis

Diagram ini menggambarkan tentang pemasok makanan gratis secara visual, merepresentasikan komponen fundamental dan krusial dari rantai pasok (supply chain) untuk program berskala besar seperti makanan gratis. Setiap ikon dokumen melambangkan satu kategori pemasok yang terorganisir dan terdata. Berikut adalah penjelasan detail dari setiap elemen dan makna keseluruhannya:

1. Makna simbol dan konsep diagram

Penggunaan ikon dokumen untuk setiap pemasok menyiratkan bahwa ini bukan sekadar hubungan pemasok biasa. Ini menunjukkan adanya proses yang formal dan terstruktur, seperti :

- Kontrak kerja sama adanya perjanjian resmi antara penyelenggara program dengan pemasok.
 - Data dan verifikasi setiap pemasok telah terdata, diverifikasi kelayakannya (legalitas usaha, kapasitas suplai, standar kualitas).
 - Sistem administrasi adanya pencatatan dan administrasi yang rapi untuk setiap jenis pasokan, memudahkan audit dan pelacakan.
2. Pemisahan pemasok berdasarkan kategori bahan makanan utama. Ini adalah strategi manajemen rantai pasok yang penting untuk:
- Menjaga Kualitas setiap pemasok memiliki spesialisasi, sehingga diharapkan kualitas produknya (misalnya kesegaran sayur, kualitas daging) lebih terjamin.

- d. Stabilitas Pasokan mengandalkan beberapa pemasok spesialis mengurangi risiko. Jika satu pemasok (misal: pemasok ayam) mengalami masalah, pasokan dari kategori lain tidak terganggu.
- e. Efisiensi Biaya memungkinkan negosiasi harga yang lebih baik dengan pemasok spesialis untuk volume pembelian yang besar.
- c. Rincian setiap kategori pemasok

Diagram ini menunjukkan enam pilar gizi utama untuk makanan yang seimbang:

a. Pemasok Beras

Menyediakan sumber karbohidrat utama. Beras adalah makanan pokok di Indonesia dan menjadi sumber energi bagi anak-anak untuk belajar dan beraktivitas. Kualitas beras (tanpa kutu, tidak apek), jenis beras yang sesuai, dan kontinuitas pasokan dalam jumlah besar.

b. Pemasok Daging Sapi

Menyediakan sumber protein hewani berkualitas tinggi, zat besi, dan zinc. Sangat penting untuk pertumbuhan otot, mencegah anemia (kekurangan darah), dan mendukung perkembangan kognitif. Kehalalan (jika program menargetkan populasi Muslim), kesegaran daging, dan standar pemotongan yang higienis.

c. Pemasok Ayam

Sumber protein hewani alternatif yang populer dan umumnya lebih terjangkau daripada daging sapi. Protein penting untuk pertumbuhan dan perbaikan sel tubuh. Kesegaran, kebersihan, dan jaminan bebas dari penyakit (seperti flu burung) melalui sertifikasi dari peternakan yang terpercaya.

d. Pemasok ikan

Sumber protein hewani yang kaya akan Omega-3 (terutama ikan laut). Omega-3 sangat vital untuk perkembangan otak dan kesehatan jantung. Ini adalah komponen kunci untuk makanan gizi. Kesegaran ikan adalah yang utama. Untuk daerah yang jauh dari laut, bisa dalam bentuk ikan beku atau ikan air tawar.

e. Pemasok telur

Dianggap sebagai superfood karena padat gizi. Telur adalah sumber protein lengkap, kolin (baik untuk otak), vitamin D, dan vitamin B12 dengan harga yang

sangat ekonomis. Kebersihan cangkang, kesegaran (tidak busuk), dan berasal dari peternakan yang sehat.

f. Pemasok sayuran

Menyediakan vitamin, mineral, dan serat. Serat penting untuk pencernaan yang sehat, sementara vitamin dan mineral (seperti Vitamin A dari wortel, Vitamin C dari sayuran hijau) penting untuk daya tahan tubuh dan kesehatan mata. Keragaman jenis sayuran (hijau, oranye, dll.) untuk kelengkapan gizi, kesegaran, dan bebas dari pestisida berlebih.

Diagram ini representasi dari arsitektur rantai pasok hulu untuk program makan gizi gratis. Secara keseluruhan, diagram ini menjelaskan bahwa:

1. Gizi seimbang adalah Prioritas pemilihan pemasok didasarkan pada komponen gizi lengkap yaitu Karbohidrat (beras), protein hewani (daging, ayam, ikan, telur), serta vitamin dan mineral (sayuran).
 2. Dibutuhkan manajemen professional program ini memerlukan sistem manajemen pemasok (Supplier Management System) yang baik untuk memastikan kualitas, kuantitas, kontinuitas, dan harga yang tepat.
 3. Fondasi logistik yang Kompleks di balik diagram sederhana ini, terdapat proses logistik yang kompleks: dari pemasok, bahan makanan ini harus didistribusikan ke dapur-dapur umum atau sekolah-sekolah tepat waktu dan dalam kondisi segar untuk diolah menjadi makanan siap saji.
- 4.4. Masalah penangan bahan baku makan gizi gratis

Melalui pengumpulan data responden secara acak berjumlah 120 penjual penyedia bahan baku, ada masalah yang dihadapi berupa:

- a. Desiminasi bahan baku tidak konsisten bahwa kadang terjadi keterlambatan dalam melakukan stok persediaan disebabkan infrastruktur jalan hingga lamanya perjalanan ke tempat tujuan.
- b. Mutu bahan baku belum sesuai ketentuan bahwa bahan baku yang telah sampai ke penjual mengalami penurunan kualitas disebabkan lamanya dalam perjalanan.
- c. Fluktuasi harga bahwa harga tidak stabil diakibatkan permintaan pasar tidak menentu dan operasional perjalanan akan mengakibatkan pada dampak persediaan makan gizi gratis.

4.5. Rencana mengantisipasi harga agar stabil

Dengan program gerakan bercocok tanam di setiap masyarakat akan menambah persediaan bahan baku dan peluang meningkatkan penghasilan masyarakat sehingga ekonomi desa bergerak maju income per kapita keluarga bertambah dengan berbagai usaha yang di tempuh:

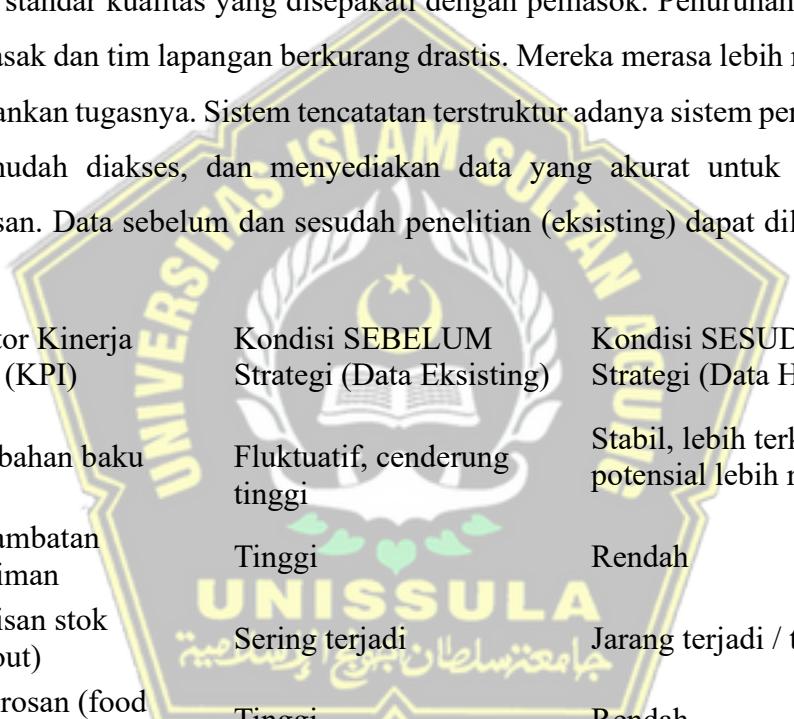
- a. Pengadaan kolektif bahan baku antar desa untuk menekan harga saling melengkapi jika bahan baku tidak tersedia dengan alasan pasar sentra jauh jarak tempuhnya.
- b. Kerjasama antar pemasok lokal.
- c. Pola persediaan bahan baku yang tahan.

Sistem yang di canangkan diatas belum terlaksana maksimal diperlukan koordinasi antar desa yang berkelanjutan untuk mendapat data bahan baku yang valid di setiap desa oleh karena itu perlu supplier yang mumpuni di setiap desa. Agar terlaksana dengan baik di setiap kecamatan harus memiliki supplier yang bersedia menanganinya.

4.6. Data sesudah penelitian (setelah implementasi strategi)

Data ini dikumpulkan setelah strategi pengelolaan bahan baku yang baru (misalnya: pemilihan pemasok terpusat, sistem inventarisasi digital, perencanaan menu berbasis stok) diterapkan selama periode waktu tertentu. Data ini diharapkan menunjukkan perbaikan yang signifikan. Data pembelian dan pemasok stabilitas harga beli rata-rata lebih stabil dan potensial lebih rendah karena adanya kontrak jangka panjang atau perjanjian dengan pemasok terpilih. Daftar pemasok terverifikasi adanya daftar pemasok yang sudah lolos seleksi berdasarkan kriteria kualitas, harga, dan keandalan pengiriman. Peningkatan ketepatan waktu pengiriman persentase pengiriman tepat waktu (On-Time Delivery) meningkat drastis. Data inventaris atau stok penurunan stockout rate frekuensi kehabisan bahan baku menurun signifikan, memastikan ketersediaan untuk menu harian. Optimalisasi tingkat stok jumlah stok lebih terkendali, tidak ada lagi kelebihan stok yang berlebihan. Ini bisa diukur dengan inventory turnover rate yang lebih sehat. Penurunan food waste percentage persentase bahan baku yang terbuang menurun tajam karena perencanaan yang lebih baik dan penyimpanan yang sesuai standar.

Akurasi pasokan tinggi akurasi data persediaan sesuai kebutuhan karena implementasi sistem pencatatan yang lebih baik (misalnya, menggunakan spreadsheet terstruktur atau aplikasi sederhana). Data kinerja program konsistensi menu harian dapat dijalankan sesuai rencana secara konsisten. Peningkatan kesesuaian standar gizi program mampu secara konsisten menyediakan makanan sesuai standar gizi yang ditetapkan. Proses pemilihan pemasok terdapat standar operasional prosedur (SOP) yang jelas untuk memilih dan mengevaluasi pemasok. Kualitas bahan baku yang diterima menjadi lebih seragam dan terjamin karena adanya standar kualitas yang disepakati dengan pemasok. Penurunan keluhan dari juru masak dan tim lapangan berkurang drastis. Mereka merasa lebih mudah dalam menjalankan tugasnya. Sistem pencatatan terstruktur adanya sistem pencatatan yang rapi, mudah diakses, dan menyediakan data yang akurat untuk pengambilan keputusan. Data sebelum dan sesudah penelitian (eksisting) dapat dilihat dibawah ini.



Indikator Kinerja Utama (KPI)	Kondisi SEBELUM Strategi (Data Eksisting)	Kondisi SESUDAH Strategi (Data Harapan)
Harga bahan baku	Fluktuatif, cenderung tinggi	Stabil, lebih terkendali, potensial lebih rendah
Keterlambatan Pengiriman	Tinggi	Rendah
Kehabisan stok (stockout)	Sering terjadi	Jarang terjadi / tidak ada
Pemborosan (food waste)	Tinggi	Rendah
Akurasi data stok	Rendah, tidak dapat diandalkan	Tinggi
Konsistensi menu harian	Rendah, sering berubah	Tinggi, sesuai rencana
Keluhan tim lapangan	Banyak	Sedikit / tidak ada

Tabel. 6 Perbandingan eksisting

Detail mengenai gambaran eksisting (kondisi saat ini) dari sistem pasokan untuk program makan gizi gratis di Kabupaten Bulungan, Kalimantan Utara. Penjelasan ini merupakan analisis yang didasarkan pada karakteristik geografis,

infrastruktur, dan sosio-ekonomi wilayah Kabupaten Bulungan, karena data publik yang spesifik dan terperinci mengenai logistik program ini seringkali terbatas. Gambaran ini mencerminkan tantangan nyata yang sangat mungkin dihadapi di lapangan. Secara ringkas, sistem pasokan eksisting untuk program makan gizi gratis di Kabupaten Bulungan memiliki karakteristik sebagai berikut:

1. Fragmented (Terfragmentasi) tidak ada satu rantai pasok yang terintegrasi sistemnya merupakan gabungan antara pengadaan terpusat (untuk area kota) dan pengadaan mandiri di tingkat desa.
2. Logistik mahal dan tidak efisien biaya distribusi, terutama melalui jalur sungai dan darat yang buruk, memakan porsi besar anggaran dan seringkali tidak tepat waktu.
3. Ketergantungan tinggi pada kondisi lokal keberhasilan pasokan di tingkat desa sangat bergantung pada ketersediaan bahan di pasar lokal, fasilitas penyimpanan yang minim, dan inisiatif para kader/pelaksana.
4. Kontrol kualitas rendah sulit untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan di 10 kecamatan berbeda memiliki standar gizi, kebersihan, dan porsi yang sama.
5. Sistem manual pencatatan persediaan, pembelian, dan distribusi kemungkinan besar masih dilakukan secara manual dengan buku, sehingga rentan terhadap kesalahan dan sulit untuk diawasi dari tingkat kabupaten.

Kondisi ini menciptakan jurang antara perencanaan yang ideal di tingkat kabupaten dengan realita pelaksanaan di lapangan, terutama di wilayah-wilayah yang sulit dijangkau.

4.7. Kebaruan (novelty)

Unsur kebaruan (novelty) dari "Strategi Pengelolaan Bahan Baku untuk Meningkatkan kinerja program makan gizi gratis" yang diterapkan secara spesifik di Kabupaten Bulungan. Kebaruan dari sebuah strategi tidak selalu berarti menciptakan sesuatu yang belum pernah ada sama sekali di dunia. Seringkali, novelty terletak pada adaptasi, integrasi, dan penerapan model yang spesifik untuk konteks lokal yang unik, seperti di Kabupaten Bulungan dengan tantangan geografis dan sosial-ekonominya. Berikut adalah beberapa poin utama yang dapat

menjadi novelty dari strategi tersebut. Secara singkat, kebaruan utamanya adalah transformasi dari model pengadaan konvensional (terpusat dan berbasis pasar) menjadi model rantai pasok terdesentralisasi yang berbasis komunitas lokal dan terintegrasi dengan teknologi digital. Model ini tidak hanya bertujuan untuk efisiensi program, tetapi juga sebagai instrumen pemberdayaan ekonomi lokal dan peningkatan ketahanan pangan di tingkat desa atau kecamatan di Bulungan.

Berikut adalah rincian inovasi yang bisa diusulkan dalam strategi pengelolaan bahan baku di Kabupaten Bulungan:

4.7.1. Model pasokan dari pembelian pasar ke kemitraan hiperlokal

1. Pendekatan Konvensional pemasok besar atau pasar umum yang terpusat (misalnya di Tanjung Selor). Petani dan nelayan lokal hanya menjadi pemasok tidak langsung.
2. Novelty (Kebaruan) kemitraan formal langsung membangun skema kemitraan formal dengan Kelompok Tani (Poktan), Kelompok Wanita Tani (KWT), dan komunitas nelayan di setiap kecamatan atau bahkan desa sasaran program. Kontrak verbasis volume dan kualitas program memberikan jaminan penyerapan hasil panen dan tangkapan dengan standar kualitas dan harga yang disepakati di awal. Ini memberikan kepastian pasar bagi produsen lokal. Fokus pada pangan lokal memprioritaskan bahan baku asli Bulungan (misalnya ikan patin, gabus, sayuran lokal seperti terong asam, kelakai) yang mungkin selama ini kurang termanfaatkan secara optimal.
3. Teknologi dari pencatatan manual ke platform digital terintegrasi pendekatan Konvensional pencatatan inventaris, kebutuhan, dan distribusi dilakukan secara manual (buku tulis, Excel) yang rentan terhadap kesalahan, keterlambatan, dan sulit diaudit.
4. Kebaharuan (novelty) sistem informasi Rantai pasok (Supply Chain Information System) Mengembangkan aplikasi sederhana (berbasis mobile atau web) untuk. Manajemen inventaris real-time menginput data persediaan bahan baku harian. Peramalan kebutuhan (Demand Forecasting) sistem secara otomatis memprediksi kebutuhan bahan baku untuk minggu atau bulan berikutnya berdasarkan data jumlah siswa dan menu. Manajemen pemasok

database digital pemasok lokal (Poktan atau nelayan), lengkap dengan kapasitas produksi dan jadwal panen atau melaut mereka. Transparansi dan pelacakan memungkinkan pelacakan alur bahan baku dari petani atau nelayan hingga ke piring siswa, serta transparansi pembayaran.

5. Logistik dari distribusi satu arah ke model "Hub and Spoke" pendekatan konvensional bahan baku didistribusikan dari satu titik pusat ke semua pemasok, yang menjadi tidak efisien dan mahal untuk menjangkau daerah terpencil di Bulungan (misalnya Peso, Sekatak, Tanjung Palas Utara).
6. Novelty (Kebaruan) pusat pengumpul di Desa/Kecamatan (Hub) mendirikan titik pengumpul di tingkat kecamatan atau beberapa desa sebagai "hub" logistik. Bahan baku dari petani/nelayan sekitar dikumpulkan di sini. Distribusi Jarak Pendek "Spoke" dari hub tersebut, bahan baku didistribusikan ke pemasok terdekat ("spoke"). Ini memotong rantai distribusi, mengurangi biaya transportasi, dan menjaga kesegaran produk. Optimalisasi Transportasi memanfaatkan moda transportasi lokal yang paling efisien, termasuk perahu/ketinting untuk menjangkau daerah di sepanjang sungai Kayan.
7. Program konsumtif ke ekonomi sirkular pendekatan konvensional program hanya berfokus pada penyediaan makanan (konsumsi), dengan sisa makanan menjadi limbah.
8. Novelty (Kebaruan) manajemen limbah pangan (Food Waste Management): mengintegrasikan pengelolaan sisa makanan. Sisa organik diolah menjadi kompos oleh kelompok tani mitra untuk pupuk (mengurangi biaya produksi mereka). Menu berbasis musim penyusunan menu yang dinamis mengikuti siklus panen dan musim tangkapan lokal. Ini mengurangi ketergantungan pada pasokan dari luar daerah dan menekan harga. Dari penjelasan diatas maka dapat dilihat perbandingan pendekatan konvensional dan inovasi di Kabupaten Bulungan dari pemasok makan gizi gratis.

Aspek	Pendekatan Konvensional	Novelty/ Inovasi di Bulungan
Pengadaan	Pembelian dari pasar umum/pemasok besar.	Kemitraan formal & kontrak langsung dengan kelompok tani dan nelayan lokal.
Teknologi	Pencatatan manual, Platform digital terintegrasi berbasis kertas/Excel. (inventaris, peramalan, manajemen pemasok).	
Logistik	Terpusat dari ibu kota kabupaten, biaya tinggi.	Model "Hub and Spoke" di tingkat kecamatan/desa untuk efisiensi.
Keberlanjutan	Fokus pada penyediaan Prinsip ekonomi sirkular makanan (konsumtif). (pengolahan limbah jadi kompos, menu musiman).	
Dampak Ekonomi	Manfaat ekonomi terpusat pada pemasok Pemberdayaan ekonomi langsung ke produsen kecil di desa-desa.	
Kualitas Gizi	Menu bisa jadi seragam Optimalisasi menu bergizi berbasis dan tidak berbasis keanekaragaman pangan lokal potensi lokal yang segar.	

Tabel. 7 Perbandingan inovasi

BAB V

PENUTUP

Bab ini merupakan bagian akhir dari laporan penelitian mengenai pemasok untuk program makanan gizi gratis. Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab-bab sebelumnya, penulis akan menyajikan kesimpulan yang merangkum temuan-temuan kunci serta memberikan saran yang bersifat konstruktif dan praktis. Kesimpulan dan saran ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi perbaikan dan pengembangan program di masa mendatang.

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat ditarik beberapa kesimpulan utama terkait peran dan tantangan pemasok dalam penyelenggaraan program makanan gizi gratis, sebagai berikut:

1. Peran Krusial pemasok (baik perorangan, UMKM, maupun perusahaan katering) memegang peranan yang sangat sentral dan strategis dalam keberhasilan program. Kualitas, kuantitas, ketepatan waktu, dan keamanan pangan yang diterima oleh pemanfaat sepenuhnya bergantung pada kinerja dan komitmen pemasok. Kualitas pemasok secara langsung berkorelasi dengan pencapaian tujuan program, yaitu peningkatan status gizi dan konsentrasi belajar siswa.
2. Tantangan utama yang dihadapi pemasok dalam implementasinya, pemasok menghadapi serangkaian tantangan yang signifikan. Tantangan tersebut meliputi:
 - a. Aspek logistik dan distribusi kesulitan menjangkau sekolah-sekolah di lokasi terpencil atau dengan akses yang sulit, serta memastikan makanan tiba dalam kondisi segar dan hangat.
 - b. Fluktuasi harga bahan baku ketidakstabilan harga bahan pokok di pasar dapat memengaruhi margin keuntungan dan kemampuan pemasok untuk menyediakan menu sesuai standar gizi yang ditetapkan tanpa mengurangi kualitas.
 - c. Pemenuhan standar gizi dan higienitas terdapat tantangan dalam menjaga konsistensi standar gizi, variasi menu yang menarik bagi anak-anak, serta standar kebersihan (higienitas) dan sanitasi dalam proses pengolahan dan penyajian makanan.

- d. Aspek administratif dan pembayaran keterlambatan pembayaran dari pihak penyelenggara program seringkali menjadi kendala serius yang mengganggu arus kas (cash flow) pemasok, terutama bagi UMKM dengan modal terbatas.
3. Keterkaitan antara mekanisme seleksi dan kinerja pemasok proses seleksi dan verifikasi pemasok terbukti menjadi faktor penentu utama kualitas layanan. Mekanisme yang hanya berfokus pada penawaran harga terendah tanpa mempertimbangkan kapasitas produksi, rekam jejak, dan pemahaman tentang gizi, cenderung menghasilkan pemasok dengan kinerja yang kurang optimal. Sebaliknya, proses seleksi yang komprehensif menghasilkan kemitraan yang lebih andal dan berkualitas.
4. Pentingnya pengawasan dan kolaborasi ketiadaan sistem pengawasan (monitoring) dan evaluasi yang efektif dan berkelanjutan menjadi titik lemah dalam program. Pengawasan yang hanya bersifat formalitas gagal mendeteksi masalah secara dini. Di sisi lain, kolaborasi yang kuat antara pihak sekolah (sebagai penerima manfaat), pemasok, dan dinas terkait (sebagai penyelenggara) sangat diperlukan untuk memastikan kelancaran komunikasi, penyelesaian masalah, dan umpan balik yang konstruktif.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diuraikan, berikut adalah beberapa saran yang dapat dipertimbangkan untuk perbaikan program makanan gizi gratis di masa depan, yang ditujukan kepada berbagai pihak terkait:

5.2.1 Bagi pemerintah atau instansi penyelenggara program

1. Menyempurnakan kriteria dan proses seleksi pemasok hendaknya proses seleksi tidak hanya menjadikan harga sebagai satu-satunya tolok ukur. Perlu dikembangkan kriteria yang lebih komprehensif, mencakup:
 - a. Verifikasi sertifikat laik higienis sanitasi.
 - b. Penilaian kapasitas dapur dan sumber daya manusia.
 - c. Uji sampel menu (food testing) untuk rasa dan kualitas.
 - d. Penilaian pemahaman pemasok mengenai prinsip gizi seimbang untuk anak usia sekolah.

2. Membangun sistem pengawasan dan evaluasi yang efektif perlu dibentuk tim pengawas independen atau memaksimalkan peran komite sekolah untuk melakukan inspeksi mendadak (sidak) secara rutin. Selain itu, perlu dibuat kanal aduan dan umpan balik yang mudah diakses oleh sekolah, siswa, dan orang tua untuk melaporkan kualitas makanan.
3. Memberikan pembinaan dan pendampingan mengadakan pelatihan secara berkala bagi para pemasok, terutama yang berasal dari kalangan UMKM lokal. Materi pelatihan dapat mencakup manajemen usaha, standar kebersihan, penyusunan menu sehat dan bervariasi, serta manajemen rantai pasok.
4. Memastikan ketepatan waktu pembayaran pemerintah atau instansi terkait harus berkomitmen untuk melakukan pembayaran sesuai dengan jadwal yang disepakati dalam kontrak. Hal ini krusial untuk menjaga keberlangsungan usaha pemasok dan mencegah penurunan kualitas layanan akibat kendala modal.

5.2.2 Bagi pihak pemasok

1. Meningkatkan profesionalisme dan kualitas pemasok hendaknya terus berupaya meningkatkan standar operasional, mulai dari pemilihan bahan baku, proses memasak yang higienis, hingga pengemasan dan distribusi yang aman. Membangun reputasi sebagai penyedia makanan yang berkualitas dan tepercaya adalah investasi jangka panjang.
2. Menjalin komunikasi proaktif secara aktif berkomunikasi dengan pihak sekolah untuk mendapatkan umpan balik mengenai menu yang disukai atau tidak disukai siswa, serta melaporkan jika ada potensi kendala (misalnya, keterlambatan akibat cuaca buruk) agar dapat dicari solusi bersama.
3. Berinovasi dalam menu tidak terpaku pada menu yang monoton. Pemasok disarankan untuk kreatif mengembangkan variasi menu yang tetap memenuhi standar gizi, menarik secara visual, dan sesuai dengan selera anak-anak, misalnya dengan memanfaatkan bahan pangan lokal.

5.2.3 Bagi peneliti selanjutnya

1. Mengkaji dampak ekonomi lokal penelitian lebih lanjut dapat difokuskan pada sejauh mana pelibatan UMKM lokal sebagai pemasok mampu menggerakkan roda perekonomian di sekitar lingkungan Desa dan Kecamatan.

2. Analisis perbandingan model pemasok melakukan studi komparatif untuk menganalisis efektivitas antara model pemasok terpusat (satu pemasok besar untuk banyak sekolah) dengan model desentralisasi (setiap sekolah dilayani oleh UMKM lokal terdekat).
3. Penelitian longitudinal dampak gizi mengkaji dampak jangka panjang dari program ini terhadap status gizi dan prestasi akademik siswa, serta menghubungkannya dengan profil dan kinerja pemasok yang berbeda-beda.



Daftar Pustaka

- Hasibuan, M. (2013).** *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi Revisi. Jakarta: Bumi Aksara.
- Soeharto, A. (2007).** *Pembangunan Sumber Daya Manusia*. Jakarta: LP3ES.
- Mardikanto, M. (2015).** *Manajemen Program Kesehatan Masyarakat*. Yogyakarta: Penerbit Gadjah Mada University Press.
- Nugroho, D., & Suryadi, D. (2020).** "Peran Talenta Lokal dalam Pembangunan Kesehatan Masyarakat: Studi Kasus di Kabupaten X". *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 12(3), 45-59.
- Azhari, A. & Ramadhani, R. (2018).** "Pengaruh Program Makan Bergizi Gratis terhadap Peningkatan Status Gizi di Daerah Tertinggal". *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 9(2), 112-124.
- Putri, S. E. (2019).** "Peran Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi dalam Program Pemberdayaan Kesehatan Gizi Masyarakat". *Jurnal Gizi Indonesia*, 14(1), 74-82.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020).** *Pedoman Implementasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Bulungan. (2023).** *Laporan Tahunan Program SPPG dan MBG di Kabupaten Bulungan*. Tanjung Selor: Dinas Kesehatan Kabupaten Bulungan.
- Junaidi, R. (2022).** "Pemanfaatan Talenta Lokal untuk Meningkatkan Kualitas Gizi di Kabupaten Bulungan". *Harian Nasional Kesehatan*, 21 Oktober 2022.
- World Health Organization (WHO). (2021).** *Global Nutrition Report 2021*. Diakses dari <https://www.globalnutritionreport.org>.
- Sugiyono, M. (2017).** *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Creswell, J. W. (2014).** *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Los Angeles: SAGE Publications.
- radartarakarakan.jawapos.com.
(kompas.com).Kontan Nasional+2Kompas Nasional+2detikcom+2
- Implementasi Kebijakan Makan Bergizi Gratis (MBG): Faktor-faktor Pendorong dan Penghambat” – Dian Herdiana, 2025.
- “Konsep Digitalisasi Rantai Pasok Pelayanan Makanan Bergizi Gratis (MBG)” – Togi Nababan, 2024.
- “Pengembangan Sistem Informasi Tarif Makanan dan Pengelolaan Pengeluaran Bahan Makanan” – Yunita Yunita et al., 2022.
- Artikel EOQ dalam pengendalian bahan baku (umum) – sumber fliphml5.

“Kebijakan MBG di Indonesia Timur: Tantangan & Solusi” – Journal of Governance and Policy Innovation.

Siregar dan Wibowo, 2020, Journal of Nutrition dan Food Logistics.

Putri et al.,2021, Indonesian Journal of Health Management.



