

BAB I

PENDAHULUAN

A. Konteks Penelitian

Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program unggulan dari pemerintah untuk masyarakat dalam skala nasional. Makan Bergizi Gratis ini sangatlah bermanfaat bagi kalangan masyarakat menengah kebawah, yang awalnya mereka tidak bisa mencukupi kebutuhan untuk gizi anak maupun ibu hamil sekarang tentu terbantu dengan adanya makanan bergizi gratis ini. Makan bergizi gratis ini tentunya sangat diinginkan dan disambut dengan bahagia bagi setiap orang, sebab makan adalah hal utama dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari.¹ Dalam skala besar program tersebut tidak hanya menjadi kebijakan kesehatan masyarakat, akan tetapi juga termasuk menjadi komponen penggerak roda ekonomi skala nasional. Adapun untuk memastikan keberlanjutan ataupun efisiensi distribusi MBG maka pemerintah membentuk beberapa unit layanan yang kemudian hari dikenal sebagai istilah Dapur MBG.

Dapur MBG itu sendiri mempunyai fungsi sebagai pusat produksi makanan yang membutuhkan suplai bahan baku dan olahan makanan dalam volume besar secara konsisten. Di sinilah letak titik krusial kemitraan strategis dengan sektor Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) lokal.

Adanya program MBG juga merupakan terobosan pemerintah dalam mengurangi angka pengangguran masyarakat. Dampaknya bisa dirasakan langsung oleh masyarakat sekitar dapur MBG. Misalnya dapur MBG di SPPG

¹ Naafi, *Makan Bergizi Gratis Di Era Prabowo-Gibran: Solusi Untuk Rakyat Atau Beban Baru*. Jurnal. Stkip-Majenang, Vol. 2 April No 2 (2025) hlm. 216.

(Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi) Kota Kediri Mojoroto Pojok 3, SPPG ini dapat melayani sekitar 1.050 porsi per hari yang di alokasikan kepada 16 tempat berbeda, meliputi Taman Kanak-Kanak (TK), *Roudlotul Athfal* (RA), Sekolah Dasar (SD) serta *Madrasah Ibtidaiyah* (MI), disekitar Kelurahan Pojok, Campurejo dan Lirboyo.²

SPPG Pojok 3 juga mempekerjakan total 45 relawan dan 3 staf khusus dan 80 % diantaranya adalah masyarakat asli Kelurahan Pojok. Total karyawan tersebut meliputi 4 orang sopir (2 mobil box), 10 orang juru masak, 8 orang bertugas sebagai tukang cuci *ompreng* (wadah makanan), 12 orang bertugas sebagai petugas pemorsian dan pengemasan, dan 11 orang sebagai petugas persiapan. Selain itu 3 staf khusus tersebut adalah pertama Ketua SPPG (KSPPG), kedua Staf permasalahan gizi, dan ketiga Staf Keuangan.

Adanya dapur MBG bisa memberikan peluang bagi masyarakat sekitar yang memiliki usaha mikro kecil menjadi mitra dalam program pemerintah ini yakni program MBG. Namun sebelum menjadi mitra di dapur MBG ini ada syarat yang harus dipenuhi bagi pemilik UMKM. Adapun syarat bagi UMKM untuk menjadi mitra dapur MBG di Pojok 3 ini antara lain:

1. UMKM bergerak dalam penyediaan makanan bergizi mempunyai surat rekomendasi dari institusi terpercaya, seperti sertifikat halal, Nomor Induk Berusaha (NIB) usahanya dan lain sebagainya.
2. Makanan yang disajikan bergizi, seperti rendah gula.
3. Tempat dan alat-alat yang digunakan membuat makanan bersih.

² Wawancara Staf Keuangan Dapur MBG Pojok 3, Kediri 15 Mei 2026.

4. Tidak mengandung bahan pengawet yang bisa membahayakan anak-anak maupun ibu hamil.

Dalam pelaksanaannya pola kemitraan antara dapur MBG dan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah sekitar menghadapi berbagai tantangan. Di satu sisi, kemitraan ini menjanjikan peluang bagi UMKM untuk meningkatkan skala produksi dan pendapatan. Di sisi lain terdapat tantangan mengenai standar kualitas dalam menjalankan produksi yang cepat tetapi tetap dengan berkualitas.

Di lingkungan Kelurahan Pojok sendiri terdapat beberapa UMKM yang bermitra dengan Dapur MBG Pojok 3. Salah satunya adalah Kedai Makanan Rizquna, Kedai makanan Rizquna merupakan nama dari salah satu UMKM di Kelurahan Pojok yang berdiri sejak akhir tahun 2024. Usaha tersebut bergerak di bidang olahan makanan siap saji, meliputi berbagai macam kue atau jajanan pasar seperti donat, risol, roti pisang, dan lain sebagainya.³

Teknik pemasaran yang digunakan adalah dengan menitipkan hasil olahan makanan kepada warung-warung sekitar Kelurahan Pojok dan sebagian warung yang ada di Pondok Pesantren Lirboyoy. Dimana dari pihak warung nantinya akan membayar sejumlah kue yang laku saja. Adapun untuk sisanya biasanya di bawa pulang untuk dijadikan pakan ternak. Macam kue yang dititipkan adalah kue donat saja., sedangkan untuk macam macam menu yang lain biasanya dibuat kalau ada pesanan dari tetangga yang mau mengadakan hajatan atau syukuran.

³ Wawancara Owner Kedai Makanan Rizquna, Muhammad Faizun, Kediri, 5 April 2026.

Tempat produksi dilaksanakan di rumah sendiri, karena sebagian besar proses masih menggunakan proses manual, seperti mencampur adonan, mencetak bentuk donat, hingga memberikan topping atau hiasan, semuanya masih manual. Produksi donat dilakukan setiap hari dengan rata-rata bisa menghasilkan 200 biji donat. Dengan harga penjualan sebesar Rp. 2.000 /biji untuk konsumen umum dan Rp. 1.700 /biji untuk warung. Jika dihitung total dalam sehari omzet penjualan bisa mencapai sekitar 300 ribu, dengan catatan semua barang habis terjual. Keuntungan yang diperoleh sekitar 20% dari omzet penjualan, berarti dalam sehari, usaha ini mendapatkan keuntungan sekitar 60 ribu rupiah.

Namun dengan berjalanya waktu, penjualan donat tidak selalu habis terjual. Hal ini tentunya menjadi masalah serius bagi pemasaran penjualan. Maka dari itu Muhammad Faizun mencari opsi lain terkait pemasaran donat, dengan memanfaatkan salah satu program pemerintah yaitu Makan Bergizi Gratis (MBG). Dan kebetulan di daerah pemilik usaha juga baru didirikan salah satu Dapur MBG.

Tepatnya pada awal bulan September tahun 2025, Kedai Makanan Rizquna mendapatkan tawaran untuk membuat donat untuk dijadikan salah satu menu MBG. Perlu diketahui untuk menu MBG diakhir pekan adalah makanan ringan atau berbagai macam *snack*. Dan setiap minggu menu di akhir pekan akan selalu berubah, tergantung dari kebijakan ketua SPPG atau pesanan dari penerima MBG itu sendiri. Jadi pihak Dapur MBG biasanya memesan donat kepada Kedai Makanan Rizquna dua kali dalam sebulan. Jumlah donat yang dipesan dalam sekali pesanan juga bertambah, bulan pertama memesan

dengan jumlah 300 biji sekali pesanan, sehingga pada bulan Maret tahun 2026 pesanan donat sudah mencapai 1000 biji sekali pesanan.⁴

Sedangkan pengertian kemitraan secara umum ialah bentuk kerja sama untuk saling melengkapi yang dilakukan antara dua pihak atau lebih di mana setiap pihak mempunyai peran masing-masing untuk mencapai tujuan bersama. Berdasarkan pada Undang-Undang No. 20 Tahun 2008, kemitraan merupakan bentuk kerjasama yang bersifat strategis dalam keterkaitan usaha, baik langsung maupun tidak langsung, atas dasar prinsip saling membutuhkan, mempercayai, saling memperkuat, dan menguntungkan bagi kedua belah pihak atau lebih untuk mencapai tujuan bersama.⁵

Hadirnya program MBG diharapkan dapat memutus tali stunting, gizi buruk dan ketimpangan akses terhadap makanan sehat. Selain itu adanya program ini seharusnya tidak menjadi pesaing bisnis dari UMKM lokal melainkan dapur MBG bisa menjadi pendukung atau bahkan menjadi pusat bagi ekosistem ekonomi di sekitarnya. Jika kemitraan tersebut dapat dikelola dengan baik dan benar maka dapat berdampak positif terhadap perekonomian di sekitarnya, meliputi penyerapan tenaga kerja lokal hingga peningkatan pendapatan UMKM lokal. Sebaliknya, jika strategi kemitraan tidak dijalankan dengan benar, ada resiko UMKM lokal akan kalah bersaing dengan distributor besar dalam masalah pengadaan bahan baku ataupun olahan makanan.

Berkaitan dengan dampak positif program MBG terhadap peningkatan pendapatan UMKM lokal. Dapur MBG tersebut bermitra dengan UMKM lokal

⁴ Ibid

⁵ UU No. 20 Tahun 2008 *tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*.

yaitu Kedai Makanan Rizquna. Kedai makanan Rizquna merupakan nama dari salah satu UMKM di Kelurahan Pojok yang berdiri akhir tahun 2024. Usaha tersebut bergerak di bidang olahan makanan siap saji, meliputi berbagai macam kue atau jajanan pasar seperti donat, risol, roti pisang, dan lain lain. Selain dengan Kedai Makanan Rizquna, Dapur SPPG Pojok 3 juga bermitra dengan berbagai UMKM sekitar. Berikut adalah mitra SPPG Pojok 3:

Tabel 1. Mitra SPPG Pojok 3

No.	Nama Mitra	Spesifikasi Produk
1.	Kedai Rizquna	Kue Basah
2.	Barokah Ayam	Ayam Potong
3.	Toko An-Nur	Susu UHT
4.	Toko Cahaya Sayur	Sayuran dan Buah
5.	Toko Rahmatuka	Sembako

Sumber: Interview Staf SPPG Pojok, 10 April 2026

Berdasarkan tabel 1 dijelaskan bahwasannya pada akhir bulan Agustus tahun 2025, Kedai Makanan Rizquna mendapatkan tawaran untuk membuat donat untuk dijadikan salah satu menu MBG. Perlu diketahui untuk menu MBG diakhir pekan adalah makanan ringan atau berbagai macam *snack*. Dan setiap minggu menu di akhir pekan akan selalu berubah, tergantung dari kebijakan ketua SPPG atau pesanan dari penerima MBG itu sendiri. Namun, sebelum adanya kerja sama ini tidak mudah untuk Kedai Makanan Rizquna ini masuk begitu saja di dapur SPPG ini. Sebelum bermitra ada pengecekan laboratorium makanan terlebih dahulu oleh ahli gizi di dapur

SPPG tersebut. Selain itu kedai tersebut harus memiliki izin mendirikan UMKM, tempat maupun alat harus higienis serta makanan harus memenuhi syarat dari dapur SPPG tersebut. Dan Kedai Makanan Rizquna ini layak masuk karena memenuhi persyaratan dari dapur SPPG tersebut. sehingga awal September tahun 2025 UMKM Kedai Makanan Rizquna ini bisa bermitra dengan Dapur SPPG Pojok 3. Jadi pihak Dapur MBG biasanya memesan donat kepada Kedai Makanan Rizquna dua kali dalam sebulan. Jumlah donat yang dipesan dalam sekali pesanan juga bertambah,. Data peningkatan penjualan Kedai Makanan Rizquna sebagai berikut:

Tabel 2 Data Jumlah Pesanan Dari Mitra Dapur MBG Pada Kedai Makanan Rizquna Tahun 2025-2026

No	Bulan	Jumlah Penjualan Donat		Jumlah Keseluruhan Penjualan Donat
		Mitra Dapur MBG	Selain Mitra Dapur MBG	
1	September 2025	600 biji	5.000 biji	5.600 biji
2	Oktober 2025	800 biji	5.000 biji	5.800 biji
3	November 2025	1.000 biji	4.500 biji	5.500 biji
4	Desember 2025	1.200 biji	5.200 biji	6.400 biji
5	Januari 2026	1.400 biji	5.000 biji	6.400 biji
6	Februari 2026	1.400 biji	4.400 biji	5.800 biji
7	Maret 2026	2.000 biji	5.200 biji	7.200 biji

Sumber: Data bulanan Kedai Makanan Rizquna

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa terdapat peningkatan jumlah pesanan kue donat hasil mitra dengan Dapur MBG dari bulan ke bulan, dengan jumlah kenaikan yang beragam. Seperti pada bulan Oktober 2025, peningkatan jumlah pesanan dari bulan sebelumnya mencapai 200 biji atau 33,33%, persentase kenaikan ini didapatkan dari jumlah pesanan bulan Oktober dikurangi jumlah pesanan bulan September, lalu dibagi jumlah pesanan bulan September kemudian dikalikan 100. Adapun formulasinya adalah sebagai berikut:

$$\frac{A-B}{B} \times 100 = C\%$$

A = Bulan Akhir

B = Bulan Awal

C = Hasil Persentase Kenaikan / Penurunan

Kemudian jumlah pesanan donat dari Dapur MBG mengalami kenaikan hingga pada bulan Maret 2026 pesanan mencapai angka 2.000 biji.

Hal ini tidak selaras dengan jumlah pesanan donat dengan selain Mitra MBG yang cenderung tidak mengalami peningkatan atau bahkan mengalami penurunan pada bulan tertentu. Seperti pada bulan November, pesanan donat berjumlah 4.500 biji, turun 500 biji dari bulan Oktober yaitu berjumlah 5.000 biji. Atau jika dipersentasekan penurunan pada bulan ini mencapai 10%. Namun jika digabungkan keseluruhan jumlah pesanan donat, baik dari mitra Dapur MBG maupun selain Mitra Dapur MBG maka kenaikan dari pesanan Mitra Dapur MBG akan menutup daripada kekurangan pesanan selain Mytra Dapur MBG.

Pada bulan September 2025 jumlah keseluruhan pesanan adalah 5.600 biji, sedangkan pada bulan Maret 2026 jumlah keseluruhan pesanan bisa mencapai 7.200 biji. Persentase kenaikan jumlah pesanan donat pada Kedai Makanan Rizquna mulai dari awal bermitra dengan Dapur MBG sampai dengan akhir bulan Maret 2026 mencapai 28.57% (naik 1.600 biji)

Pengakuan dari pemilik “Kedai Makanan Rizquna” Muhammad Faizun, bermitra dengan pemerintah khususnya program MBG yang dalam hal ini dikelola oleh Dapur MBG tentunya memiliki tantangan berat, seperti persaingan antar UMKM lokal, tingginya bahan pokok pembuatan kue ditengah perekonomian nasional yang sedang melemah, serta kurangnya tenaga kerja yang dimiliki UMKM lokal dikarenakan kekurangan modal guna menggaji karyawan.⁶

Keberadaan Dapur MBG bisa menstabilkan pendapatan UMKM lokal. Dengan catatan kemitraan tersebut harus dijalankan dengan baik. Dari pihak dapur MBG misalnya, bisa lebih memprioritaskan terhadap UMKM lokal daripada distributor besar. Sedangkan dari pihak UMKM lokal harus memperbaiki kualitas dari produk-produk yang mereka jual juga tetap memperhatikan nilai gizi dari produk tersebut, mengingat tujuan utama program MBG diadakan adalah memenuhi gizi para penerima makanan atau produk tersebut.

Tidak hanya bermanfaat bagi anak-anak saja adanya makanan bergizi gratis ini juga berpengaruh pada usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) bagi masyarakatnya, seperti bisa menciptakan lapangan pekerjaan bagi

⁶ Wawancara Owner Kedai Makanan Rizquna, Muhammad Faizun, Kediri, 5 April 2026.

masyarakat yang belum memiliki pekerjaan. Namun pelaksanaan program ini tentunya menghadapi berbagai tantangan seperti keterbatasan anggaran, pendistribusian makanan yang belum merata, hingga persoalan kualitas makanan maupun menu pada makanan MBG. Selain itu, belum banyak penelitian akademik yang mendalam mengenai efektivitas program terhadap usaha mikro, kecil dan menengah bagi masyarakat dan mengurangi angka kemiskinan.

Program MBG berpotensi menjadi penggerak bagi pertumbuhan UMKM, khususnya di wilayah pedesaan. Melalui penyerapan bahan baku yang bersumber langsung dari petani, peternak, nelayan, serta pekebun lokal, program ini secara otomatis memperkuat ekonomi masyarakat desa. Selain memberikan dampak positif bagi produsen pangan, skema ini juga membuka peluang pendapatan baru bagi para pedagang pasar yang berperan sebagai pemasok komoditas.⁷

Melihat kondisi tersebut maka penulis memilih objek Dapur MBG dan Kedai Makanan Rizquna di kelurahan Pojok untuk mengetahui sejauh mana peran program MBG bagi kemajuan Kedai Makanan Rizquna. Selain itu, Dapur SPPG Pojok 3 merupakan salah satu satuan pelayanan pangan gratis yang menjadi percontohan (*pilot project*) dalam implementasi program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Kediri. Karakteristik wilayahnya unik karena mencakup 19 titik pelayanan yang tersebar di tiga kelurahan (Pojok, Lirboyo, dan Campurejo) dengan total 1.050 penerima manfaat. Lokasi ini dinilai sangat

⁷ Badan Gizi Nasional, "*Dampak Multiplier Effect Program Makan Bergizi Gratis bagi Petani dan Pemasok Lokal*," <https://www.bgri.go.id/multiplier-effect-mbg> (diakses pada 23 Mei 2026).

representatif untuk menguji bagaimana kebijakan makro pemerintah diturunkan menjadi program pemberdayaan ekonomi di tingkat lokal.

Oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian lebih lanjut dengan mengangkat judul tentang **“PERAN KEMITRAAN DAPUR MAKAN BERGIZI GRATIS (MBG) BAGI PENINGKATAN PENDAPATAN KEDAI MAKANAN RIZQUNA DI KELURAHAN POJOK KECAMATAN MOJOROTO KOTA KEDIRI”**.

B. Fokus Penelitian

1. Bagaimana mekanisme kemitraan yang dijalankan oleh Dapur MBG pada Kedai Makanan Rizquna ?
2. Bagaimana peran kemitraan Dapur MBG bagi pendapatan Kedai Makanan Rizquna ?

C. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah dipaparkan diatas, adapun tujuan dan manfaat dari penelitian tentang peran adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui dan menginformasikan mekanisme kemitraan Dapur MBG terhadap Kedai Makanan Rizquna.
2. Untuk mengetahui peran kemitraan Dapur MBG bagi pendapatan UMKM Kedai Makanan Rizquna.

D. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang didapat dari penelitian ini diantaranya adalah

1. Bagi SPPG atau pemerintah, penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi serta bisa menjadi rekomendasi kebijakan guna meningkatkan kualitas Program MBG sehingga bisa meningkatkan ekonomi lokal.
2. Bagi UMKM, penelitian ini diharapkan bisa menjadi acuan dasar untuk meningkatkan pertumbuhan usaha dan menambah tenaga kerja baru.
3. Bagi akademisi, penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan informasi terkait studi ekonomi lokal, serta dampak dari suatu kebijakan pemerintah terhadap UMKM.

E. Tinjauan Penelitian Relevan

Tinjauan Penelitian Relevan adalah suatu kajian terhadap penelitian-penelitian terdahulu yang mempunyai hubungan serta keterkaitan dengan penelitian ini. Kajian tersebut mempunyai tujuan untuk dapat mengidentifikasi persamaan dan juga perbedaan diantara penelitian yang akan dikerjakan dan penelitian terdahulu, sehingga dapat memperkuat argumentasi dan memberikan landasan teoritis dalam penelitian ini.

Sejauh penelitian penulis, belum ditemukan adanya penelitian yang spesifik membahas “ Peran Kemitraan Dapur MBG Terhadap Peningkatan Pendapatan UMKM lokal“. Akan tetapi penulis menemukan beberapa penelitian yang membahas tema terkait sehingga bisa menjadi referensi dalam penelitian ini, meliputi :

1. Ja’far Bachaqi, (2020) “*Praktik Kemitraan Ikan Patin Dalam Perspektif Ekonomi Islam Di Desa Kebonagung Kecamatan Wonodadi Kabupaten*

Blitar”.⁸ Pada penelitian ini membahas terkait kemitraan pembudidayaan ikan patin yang dilakukan oleh penduduk desa Kebonagung dengan PT Prima. Selain itu untuk mengetahui praktik kemitraan ikan patin di desa Kebonagung Kecamatan Wonodadi Kabupaten Blitar apakah sudah selesai dengan perspektif ekonomi Islam (*mudharabah*).

Keterkaitan atau relevansi dengan penelitian ini adalah sama-sama menggunakan pola kemitraan untuk menjalankan usahanya.

2. Miftakhul Jannah, *Strategi Produksi UD. Rahayu dalam Meningkatkan Pendapatan Perusahaan Perspektif Ekonomi Islam (studi Kasus Di UD. Rahayu Desa Bogem Kecamatan Gurah Kabupaten Kediri)*.⁹ Penelitian ini menitik beratkan pada aspek produksi di UD. Rahayu, Desa Bogem, Kediri, guna mengoptimalkan profitabilitas perusahaan. Implementasi prinsip produksi di lokasi tersebut telah selaras dengan pandangan ekonomi Islam, yang tercermin dari higienitas proses, sistem kendali mutu barang, serta kepemilikan sertifikasi resmi seperti P-IRT, SNI, dan BPOM. Selain itu, pemberdayaan warga lokal sebagai tenaga kerja turut memberikan dampak sosial berupa perluasan lapangan kerja.

Keterkaitan atau relevansi dengan penelitian ini adalah sama-sama lebih menekankan pada peningkatan pendapatan dalam aspek kemitraan.

⁸ Ja'far Baehaqi, *Praktik Kemitraan Ikan Patin Dalam Perspektif Ekonomi Islam Di Desa Kebonagung Kecamatan Wonodadi Kabupaten Blitar*. Skripsi, Kediri, Institut Agama Islam Negeri Kediri (IAIN), 2020.

⁹ Miftakhul Jannah, *Strategi Produksi Ud. Rahayu dalam Meningkatkan Pendapatan Perusahaan Perspektif Ekonomi Islam (studi Kasus Di UD. Rahayu Desa Bogem Kecamatan Gurah Kabupaten Kediri)*. Skripsi, Kediri, Institut Agama Islam Negeri Kediri (IAIN), 2020.

3. Alysia Maryam Kahar,dkk (2025) “*Pengaruh Program Makan Bergizi Gratis (MBG) terhadap Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Sekitar Sekolah, studi kasus SMAN 2 dan SMAN 3 Makassar*”.¹⁰ Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui dampak dari program MBG bagi UMKM di sekitar SMAN 2 dan SMAN 3 Makassar. Pendekatan yang digunakan adalah metode kualitatif melalui desain studi kasus, data hasil wawancara pemilik UMKM di skitar kedua sekolah tersebut. Hasil penelitiannya MBG memberikan dampak yang positif terhadap UMKM dalam peningkatan jumlah pelanggan dan penghasilan. Adapun dampak buruk yang mungkin timbul, seperti ketergantungan pada program pemerintah dan persaingan yang kurang sehat antar UMKM. Temuan ini menunjukkan adanya program MBG tidak hanya meningkatkan kualitas gizi siswa, tetapi juga berkontribusi pada ekonomi lokal melalui berkembangnya UMKM.

Keterkaitan atau relevansi dengan penelitian ini adalah penelitian ini memberikan wawasan tentang peran penting dapur MBG dalam meningkatkan pendapatan UMKM lokal dengan melakukan serta meningkatkan kemitraan.

4. Kevin Andreas Halomoan Tambunan, (2025) “*Tinjauan Kritis Tentang Program Makan Bergizi Gratis Terhadap Produktivitas Belajar Siswa*”.¹¹ Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui bagaimana pelaksanaan program MBG di SMKN 6 Medan dalam masa uji coba, serta dampak dan tantangan

¹⁰ Alysia Maryam Kahar,dkk , *Pengaruh Program Makan Bergizi Gratis (MBG) terhadap Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Sekitar Sekolah, studi kasus SMAN 2 dan SMAN 3 Makassar*. Jurnal Interdisipliner Eksopoda Publisher Vol. 01 No.5 Januari 2025.

¹¹ Kevin Andreas Halomoan Tambunan, *Tinjauan Kritis Tentang Program Makanan Bergizi Gratis Terhadap Produktivitas Belajar Siswa*. Jurnal Ilmu Pendidikan dan Matematika Volume 2, Nomor 2 Juni 2025.

yang dihadapi dalam pengimplementasiannya. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif menggunakan pendekatan studi kasus. Hasil penelitian ini adalah program Makanan Bergizi Gratis (MBG) meningkatkan kehadiran siswa dalam sekolah dan membantu siswa makan yang bergizi, terutama bagi siswa yang kurang mampu dalam membeli atau memakan yang sehat dan bergizi. Dukungan dari guru, OSIS, dan pihak sekolah membantu program MBG ini berjalan lancar. Evaluasi dan peningkatan sistem diperlukan untuk mendukung program ini berkelanjutan di masa mendatang.

Keterkaitan atau relevansi dengan penelitian ini adalah penelitian ini memberikan gambaran terhadap peningkatan kualitas makanan yang dihasilkan oleh UMKM lokal guna meningkatkan pendapatan.

5. Anifatul Kiftiyah, (2025) “*Program MBG dalam perspektif Keadilan Sosial dan Dinamika Sosial Politik*”.¹² Tujuan dari penelitian ini adalah melihat bagaimana dinamika pelaksanaan program MBG ditinjau dari aspek dinamika sosial-politik. Pendekatan yang digunakan adalah System Literature Review (SLR). Hasil dari penelitian ini adalah pemerintah perlu mengutamakan dan memprioritaskan sekolah-sekolah yang berada di daerah 3T (tertinggal, terdepan, tertular). Program MBG bergantung pada beberapa faktor seperti, anggaran, stabilitas kebijakan dan komitmen pemerintah.

Keterkaitan atau relevansi dengan penelitian ini adalah mengenai bagaimana pemerintah dalam hal ini terkhusus pada dapur MBG memiiah dan

¹² Anifatul Kiftiyah, *Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) dalam perspektif Keadilan Sosial dan Dinamika Sosial-Politik*, Jurnal KeIndonesiaan, vol 5 Issue 1 April 2025.

memilah UMKM diajak untuk bermitra serta memprioritaskan UMKM sekitar dapur MBG agar dapat meningkatkan perekonomian lokal.