

## WEBINAR SERIES FAPERTA # 4

Makan Bergizi Gratis untuk Generasi Emas: Strategi  
Penyediaan Pangan Lokal Sehat dan Terjangkau

Rabu, 14 Januari 2026

# LAPORAN KEGIATAN WEBINAR

Series #4

**2026**



## HALAMAN PENGESAHAN

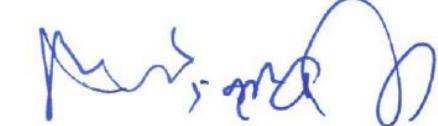
### Laporan Kegiatan Webinar Series 4 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman

dengan tema:

### MAKAN BERGIZI GRATIS UNTUK GENERASI EMAS : STRATEGI PENYEDIAAN PANGAN LOKAL SEHAT DAN TERJANGKAU

telah disahkan  
pada tanggal 15 Januari 2026 di Samarinda.

Wakil Dekan I  
Fakultas Pertanian  
Universitas Mulawarman



Prof. Dr. sc. Agr. Nurhasanah, S.P., M.Si.  
NIP. 197510272005012002

Ketua Panitia,



Agustu Sholeh Pujokaroni, S.TP., M.Sc., Ph.D.  
NIP. 198808252022031006

Mengetahui :



## KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga kegiatan Webinar Series #4 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman dengan tema “Makan Bergizi Gratis untuk Generasi Emas: Strategi Penyediaan Pangan Lokal Sehat dan Terjangkau” dapat terlaksana dengan baik. Webinar series ini dilaksanakan pada hari Rabu, 14 Januari 2026, secara daring melalui platform Zoom Meeting dan kanal YouTube Faperta Unmul.

Kegiatan ini diselenggarakan sebagai bentuk dukungan akademik Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman terhadap kebijakan nasional Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang bertujuan meningkatkan status gizi anak dan remaja sebagai investasi strategis dalam pembangunan sumber daya manusia menuju Indonesia Emas 2045. Webinar ini menjadi ruang diskusi ilmiah untuk membahas peran sektor pertanian dan praktisi dalam sistem pangan lokal dalam menjamin ketersediaan bahan pangan bergizi, aman, beragam, dan terjangkau guna mendukung implementasi MBG secara berkelanjutan di tingkat wilayah.

Melalui kegiatan ini, peserta memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai strategi penguatan rantai pasok pangan lokal, pemanfaatan hasil pertanian daerah, serta sinergi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan pelaku usaha tani dalam mendukung pelaksanaan Program MBG. Pendekatan ini diharapkan mampu mendorong terciptanya sistem penyediaan pangan yang tidak hanya memenuhi aspek gizi, tetapi juga memberikan dampak ekonomi bagi petani lokal dan memperkuat ketahanan pangan daerah.

Terselenggaranya kegiatan ini tidak terlepas dari dukungan penuh pimpinan Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, kontribusi para narasumber yang telah berbagi pengetahuan dan pengalaman, serta dedikasi panitia pelaksana dan partisipasi aktif seluruh peserta. Sinergi dan kolaborasi ini mencerminkan komitmen bersama dalam mendukung kebijakan MBG melalui pendekatan akademik yang aplikatif, berbasis potensi lokal, dan berorientasi keberlanjutan.

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kami sampaikan kepada seluruh pihak yang telah mendukung dan berkontribusi, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam penyelenggaraan kegiatan ini. Semoga laporan ini dapat menjadi dokumentasi yang

bermanfaat, sumber informasi, serta bahan evaluasi untuk penguatan peran perguruan tinggi dalam mendukung kebijakan pembangunan nasional di bidang pangan dan gizi.

Akhir kata, semoga kegiatan ini memberikan manfaat nyata bagi pengembangan ilmu pengetahuan, penguatan kontribusi Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman dalam mendukung Program Makan Bergizi Gratis, serta peningkatan kolaborasi antarpemangku kepentingan dalam mewujudkan generasi emas yang sehat, cerdas, dan berdaya saing melalui sistem pangan lokal yang sehat, terjangkau, dan berkelanjutan.

Samarinda, Januari 2026

Panitia Pelaksana

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pembangunan sumber daya manusia merupakan salah satu aspek penting dalam mendukung keberhasilan pembangunan nasional yang berkelanjutan. Kualitas sumber daya manusia sangat dipengaruhi oleh kondisi kesehatan dan status gizi, khususnya pada kelompok anak dan remaja. Pemenuhan gizi yang baik sejak dini berperan penting dalam menunjang pertumbuhan, perkembangan, serta kemampuan belajar, yang pada akhirnya akan menentukan kualitas generasi masa depan.

Dalam rangka meningkatkan status gizi masyarakat dan mendukung terwujudnya Generasi Emas Indonesia, pemerintah meluncurkan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai salah satu kebijakan strategis nasional. Program ini bertujuan untuk memastikan terpenuhinya kebutuhan gizi anak dan remaja secara merata, sekaligus sebagai upaya pencegahan masalah gizi seperti stunting dan kekurangan zat gizi mikro. Namun demikian, keberhasilan pelaksanaan Program MBG sangat bergantung pada ketersediaan bahan pangan yang sehat, aman, dan terjangkau secara berkelanjutan.

Penyediaan pangan dalam mendukung Program MBG tidak dapat dilepaskan dari peran sistem pangan lokal. Pangan lokal memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai sumber bahan baku makanan bergizi karena mudah diakses, sesuai dengan kebiasaan konsumsi masyarakat, serta mampu mendukung perputaran ekonomi daerah. Selain itu, pemanfaatan pangan lokal juga dapat mengurangi ketergantungan terhadap pasokan dari luar wilayah dan menekan biaya distribusi, sehingga mendukung keberlanjutan program dalam jangka panjang.

Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman memandang bahwa optimalisasi potensi pertanian dan pangan lokal perlu didukung oleh pemahaman yang komprehensif, baik dari sisi produksi, distribusi, maupun keberlanjutan sistem pangan. Perguruan tinggi memiliki peran strategis dalam memberikan kontribusi akademik melalui pengembangan pengetahuan, diseminasi informasi, serta fasilitasi diskusi antara berbagai pemangku kepentingan.

Berdasarkan hal tersebut, Webinar Series #4 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman dengan tema “Makan Bergizi Gratis untuk Generasi Emas: Strategi Penyediaan Pangan Lokal Sehat dan Terjangkau” diselenggarakan sebagai wadah untuk

meningkatkan pemahaman dan memperluas wawasan sivitas akademika dan masyarakat umum. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi sarana berbagi informasi dan pengalaman mengenai strategi penyediaan pangan lokal yang mendukung pelaksanaan Program MBG secara efektif dan berkelanjutan.

## **1.2 Tujuan Kegiatan**

1. Memberikan pemahaman mengenai pentingnya pemenuhan gizi seimbang bagi generasi muda dalam mendukung keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis (MBG).
2. Meningkatkan wawasan peserta tentang peran dan potensi pangan lokal sebagai sumber penyediaan makanan bergizi yang sehat dan terjangkau.
3. Mendorong peran aktif sivitas akademika dan pemangku kepentingan dalam mendukung penyediaan pangan lokal yang berkelanjutan dan berkontribusi terhadap ketahanan pangan serta kemandirian wilayah.

## BAB II. PELAKSANAAN KEGIATAN

- **Nama Kegiatan** : Webinar Series #4 Fakultas Pertanian Unmul
- **Tema** : *Makan Bergizi Gratis Untuk Generasi Emas :*  
*Strategi Penyediaan Pangan Lokal Sehat Dan Terjangkau*
- **Hari/Tanggal** : Selasa, 14 Januari 2026
- **Waktu** : 08.00 – 12.00 WITA
- **Tempat** : Zoom Meeting dan Live Youtube
- **Narasumber:**
  1. Prof. Dr. Bernatal Saragih, S.P., M.Si., IPU – Guru Besar Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman
  2. Ir. Betsy Monoarfa – Wakil Ketua Umum GAPMMI, CEO CV. Viva Food
- **Moderator**  
Qurratu Aini, S.P., M.Si.  
Dosen Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman
- **Peserta:** ± 200 orang (mahasiswa, dosen, peneliti, praktisi, serta masyarakat umum).
- **Susunan Kepanitiaan (SK terlampir)**

### BAB III. SUSUNAN ACARA

**Susunan acara kegiatan Webinar Series 4 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman** dengan tema “*Makan Bergizi Gratis Untuk Generasi Emas : Strategi Penyediaan Pangan Lokal Sehat Dan Terjangkau*” adalah sebagai berikut:

Waktu (WITA)	Kegiatan	
08.30-09.00	Registrasi/ <i>waiting room Zoom</i>	Panitia
09.00-09.10	1. Pembukaan 2. Menyanyikan Lagu Indonesia Raya 3. Pembacaan Do'a	Panitia
09.10-09.30	Sambutan : A. Ketua Panitia B. Dekan Faperta dan membuka acara	Panitia
09.30-09.45	Foto Bersama	Panitia
<b>Pemaparan Narasumber</b>		
10.00-10.45	Narasumber 1: Prof. Dr. Ir. Bernatal Saragih, SP., MSi Guru Besar Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman “ <i>Strategi Penyediaan Pangan Lokal Sehat dan Terjangkau Untuk Program MBG</i> ”	Moderator: <i>Qurratu Aini, SP., Msi.</i>
10.45-11.30	Narasumber 2: Ir. Betsy Monoarfa Wakil Ketua Umum GAPMMI CEO CV. Viva Food “ <i>Peran Industri Pangan Lokal Dalam Mewujudkan Program Makan Bergizi Gratis Yang Realistik Dan Berkelanjutan</i> ”	
11.30-12.00	Diskusi	
12.00-12.10	Penyerahan Sertifikat Narasumber dan Moderator	Dekan Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman

## BAB IV. HASIL DAN EVALUASI KEGIATAN

### A. Hasil Kegiatan

Webinar Series #4 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman dengan tema *“Makan Bergizi Gratis Untuk Generasi Emas : Strategi Penyediaan Pangan Lokal Sehat Dan Terjangkau”* telah dilaksanakan pada Rabu, 14 Januari 2026 secara daring melalui platform Zoom Meeting dan kanal YouTube Faperta Unmul. Kegiatan ini diikuti oleh ± 200 peserta yang berasal dari mahasiswa, dosen, peneliti, praktisi pembangunan, lembaga swadaya masyarakat, serta masyarakat umum yang memiliki minat terhadap isu makan bergizi gratis

Kegiatan dimulai pada pukul 08.00 hingga 11.30 WITA. Acara diawali dengan registrasi peserta disertai dengan penayangan video profil Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman dan profil Universitas Mulawarman sebagai pengantar sebelum kegiatan dimulai.

Pada pukul 08.30 WITA, kegiatan resmi dimulai dengan rangkaian acara pembukaan yang dipandu oleh Master of Ceremony (MC), Saina Diva Ananda, mahasiswa dari Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Rangkaian pembukaan meliputi menyanyikan Lagu Indonesia Raya, pembacaan doa, serta sambutan ketua panitia dan pembukaan kegiatan oleh Dekan Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman.

Sambutan awal disampaikan oleh Ketua Panitia. Agustu Sholeh Pujokaroni, S.TP., M.Sc., Ph.D, Ketua Panitia dalam sambutannya menyampaikan bahwa Webinar Series #4 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman diikuti oleh sekitar **200 peserta** yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Partisipasi peserta yang beragam tersebut mencerminkan tingginya antusiasme dan minat terhadap tema yang diangkat, khususnya terkait isu pemenuhan gizi dan penyediaan pangan lokal yang sehat dan terjangkau.

Ketua Panitia lebih lanjut menjelaskan bahwa pelaksanaan webinar ini bertujuan untuk menambah wawasan dan pengetahuan peserta, sekaligus menjadi wadah diskusi akademik dan praktis mengenai tema **“Makan Bergizi Gratis: Strategi Penyediaan Pangan Lokal Sehat dan Terjangkau”**. Melalui forum ini diharapkan dapat terjadi pertukaran gagasan dan pengalaman antara akademisi, praktisi, serta pemangku kepentingan lainnya dalam mendukung pelaksanaan program pemenuhan gizi yang berkelanjutan.

Mengakhiri sambutannya, Ketua Panitia menyampaikan harapan agar seluruh rangkaian kegiatan webinar dapat berjalan dengan lancar serta materi dan diskusi yang disampaikan mampu memberikan manfaat nyata bagi peserta. Selain itu, hasil diskusi diharapkan dapat menjadi masukan yang konstruktif bagi pengembangan kebijakan dan praktik di bidang pangan dan gizi, khususnya dalam mendukung implementasi Program Makan Bergizi Gratis berbasis pangan lokal

Selanjutnya, acara dibuka secara resmi oleh Dekan Fakultas Pertanian, Dr. Ir. H. Fahrusyah, M.P. Pada sambutannya, Dekan Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman menyampaikan bahwa **Program Makan Bergizi Gratis (MBG)** merupakan salah satu kebijakan strategis nasional yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui pemenuhan gizi yang memadai dan berkelanjutan. Program ini memiliki sasaran utama peserta didik serta kelompok rentan, dan pelaksanaannya memerlukan keterlibatan berbagai pihak, mulai dari pemerintah, institusi pendidikan, pelaku usaha, hingga masyarakat secara luas.

Lebih lanjut, Dekan menegaskan bahwa kualitas sumber daya manusia sangat ditentukan oleh kecukupan asupan gizi yang diterima sejak dini. Pemenuhan gizi yang baik pada masa sekarang akan memberikan dampak jangka panjang terhadap kesehatan, kemampuan belajar, serta produktivitas generasi di masa mendatang, sehingga menjadi investasi penting dalam pembangunan bangsa.

Dekan juga menekankan pentingnya memastikan ketersediaan pangan lokal yang sehat, aman, dan berkelanjutan sebagai fondasi utama dalam pelaksanaan Program MBG. Pemanfaatan pangan lokal dinilai tidak hanya mendukung pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat, tetapi juga berkontribusi pada penguatan ketahanan pangan daerah serta peningkatan perekonomian masyarakat, khususnya petani dan pelaku usaha pangan lokal.

Melalui penyelenggaraan webinar ini, Dekan berharap dapat dihasilkan berbagai gagasan, pemikiran, dan rekomendasi yang konstruktif, serta mendorong keterlibatan lintas sektor dalam penyediaan makanan bergizi yang aman dan berkelanjutan. Forum ini diharapkan dapat menjadi ruang kolaboratif antara akademisi, praktisi, dan pemangku kepentingan terkait dalam mendukung implementasi Program Makan Bergizi Gratis.

Mengakhiri sambutannya, Dekan menyampaikan apresiasi dan ucapan terima kasih kepada Ketua Panitia beserta seluruh jajaran kepanitiaan atas terselenggaranya kegiatan ini,

serta kepada para narasumber dan seluruh peserta yang telah berpartisipasi aktif dan memberikan kontribusi positif dalam kegiatan webinar.

## **B. Penyampaian Materi**

**Pembicara 1** : Prof. Dr. Ir. Bernatal Saragih, S.P., M.Si., IPU. Guru Besar Fakultas Pertanian (Bidang Pangan dan Gizi)

**Topik:** “*Strategi Penyediaan Pangan Lokal Sehat dan Terjangkau Untuk Program MBG* ”

### **Ringkasan Penyampaian Materi**

#### **1. Latar Belakang dan Urgensi Program MBG**

Pemateri menjelaskan bahwa permasalahan gizi pada anak usia sekolah masih menjadi isu serius yang berdampak pada pertumbuhan fisik, kesehatan, dan prestasi akademik. Data menunjukkan masih tingginya proporsi anak sekolah yang berangkat dalam kondisi lapar dan rendahnya konsumsi sarapan bergizi. Program Makan Bergizi Gratis dipandang sebagai instrumen penting untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia dan kesetaraan akses pendidikan.

#### **2. Konsep dan Tujuan Program Makan Bergizi Gratis**

Program MBG bertujuan menjamin pemenuhan kebutuhan gizi harian peserta didik serta kelompok rentan, dengan harapan meningkatkan kesehatan, konsentrasi belajar, dan kesejahteraan secara umum. Selain aspek gizi, program ini juga berkontribusi dalam mengurangi kesenjangan sosial, khususnya bagi keluarga berpenghasilan rendah.

#### **3. Dampak Program Makan Bergizi Gratis**

Berdasarkan berbagai hasil penelitian nasional dan internasional yang dipaparkan, program makan bergizi menunjukkan dampak positif terhadap status gizi, motivasi belajar, dan sebagian capaian akademik siswa. Namun demikian, pemateri menekankan bahwa besaran dampak sangat bergantung pada kualitas menu, kandungan gizi, keamanan pangan, serta keberlanjutan pelaksanaan program. Evaluasi berkelanjutan dinilai mutlak diperlukan.

#### **4. Pembelajaran dari Praktik Internasional**

Pemateri memaparkan praktik program makan bergizi di berbagai negara, yang menunjukkan pentingnya kerangka hukum yang kuat, standar gizi yang jelas, serta keterkaitan dengan sistem pangan lokal. Negara-negara yang berhasil umumnya

mengintegrasikan program makan sekolah dengan kebijakan pertanian, pengadaan pangan lokal, dan edukasi gizi.

## **5. Tantangan Implementasi Program MBG**

Sejumlah tantangan utama dalam penerapan Program MBG diidentifikasi, antara lain keterbatasan infrastruktur, risiko keamanan pangan, kesiapan sumber daya manusia, logistik dan distribusi, keberlanjutan pendanaan, serta potensi pemborosan pangan. Pemateri juga menekankan pentingnya kepatuhan terhadap standar gizi dan keamanan pangan untuk mencegah kejadian keracunan makanan.

## **6. Peran Strategis Pangan Lokal**

Pangan lokal dipandang memiliki potensi besar dalam mendukung keberlanjutan Program MBG. Pemanfaatan pangan lokal tidak hanya menjamin ketersediaan bahan pangan yang sesuai dengan budaya setempat, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan daerah, menstabilkan harga, dan meningkatkan kesejahteraan petani serta pelaku usaha lokal.

## **7. Strategi Penyediaan Pangan Lokal untuk MBG**

Pemateri menguraikan beberapa strategi utama, meliputi penguatan produksi pangan lokal bergizi, integrasi petani dan nelayan dalam rantai pasok MBG, diversifikasi menu berbasis pangan lokal, efisiensi distribusi dan logistik, pengendalian harga melalui skema kontrak, peningkatan literasi gizi dan keamanan pangan, serta penguatan kebijakan dan kelembagaan pendukung

## **Kesimpulan Materi 1**

Pemateri menegaskan bahwa strategi penyediaan pangan lokal yang sehat dan terjangkau merupakan kunci keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis. Program ini tidak hanya berfungsi sebagai intervensi gizi, tetapi juga sebagai instrumen penguatan ketahanan pangan daerah, stabilisasi harga, dan peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal

**Pembicara 2** : Ir. Betsy Monoarfa – CEO CV. Fiva Food, Praktisi Industri Pangan Olahan Berbasis Protein Hewani, Wakil Ketua Bidang Pembinaan & Pengembangan IKM GAPMMI

**Topik:** “*Peran Industri Pangan Lokal Dalam Mewujudkan Program Makan Bergizi Gratis Yang Realistik Dan Berkelanjutan*”

### **Ringkasan Materi**

#### **1. Konteks Program Makan Bergizi Gratis (MBG)**

Pemateri menegaskan bahwa Program MBG merupakan kebijakan strategis nasional untuk mendukung terwujudnya Generasi Emas Indonesia. Namun, keberhasilan implementasi program ini tidak hanya bergantung pada kebijakan dan anggaran, melainkan pada kesiapan sistem pangan nasional secara menyeluruh, khususnya dari aspek produksi, efisiensi biaya, stabilitas pasokan, dan distribusi pangan bergizi dalam skala besar.

#### **2. Peran Industri Pangan Lokal**

Industri pangan lokal dipandang sebagai aktor kunci dalam keberlanjutan Program MBG. Pemateri menekankan bahwa keterlibatan industri tidak dapat dibangun melalui mekanisme tender harga terendah semata, melainkan melalui kemitraan jangka menengah dan panjang yang memberikan kepastian volume produksi dan distribusi.

#### **3. Pemaknaan Pangan Bergizi dan Pangan Lokal**

Dalam perspektif industri, pangan bergizi tidak harus mahal, tetapi harus memenuhi kebutuhan nutrisi minimal secara konsisten, aman, dan dapat diproduksi secara massal. Pangan lokal tidak hanya dimaknai sebagai pangan segar tradisional, tetapi sebagai pangan yang diproduksi di dalam negeri, menyerap tenaga kerja lokal, dan diproses melalui sistem industri yang terstandar.

#### **4. Protein Hewani dan Efisiensi Biaya**

Protein hewani merupakan komponen penting gizi, namun sering dianggap mahal akibat rantai pasok yang panjang dan inefisiensi distribusi. Melalui pengolahan pangan berbasis protein hewani, industri dapat menekan biaya per porsi melalui standardisasi resep, pengendalian mutu bahan baku, dan optimalisasi skala produksi.

## **5. Peran Pangan Olahan Lokal**

Pangan olahan lokal, khususnya produk beku, memiliki keunggulan berupa umur simpan yang lebih panjang, stabilitas nutrisi, dan kemudahan distribusi. Pemateri menegaskan bahwa pangan olahan yang diproduksi sesuai standar keamanan dan mutu tidak bertentangan dengan prinsip kesehatan, melainkan menjadi solusi penyediaan pangan bergizi yang konsisten.

## **6. Pengalaman Praktik Industri**

Berdasarkan pengalaman praktik industri selama puluhan tahun, efisiensi dan keterjangkauan harga dapat dicapai melalui pengelolaan rantai pasok yang terintegrasi serta penggunaan bahan baku lokal. Keberlanjutan program gizi nasional sangat ditentukan oleh kepastian volume dan stabilitas permintaan, bukan oleh tekanan harga jangka pendek.

## **7. Model Operasional MBG**

Model operasional yang realistik memerlukan pembagian peran yang jelas antara pemerintah dan industri pangan lokal. Pemerintah berperan sebagai penjamin keberlanjutan dan volume program, sedangkan industri bertanggung jawab atas produksi dan distribusi sesuai standar yang ditetapkan. Kontrak jangka panjang dinilai lebih sehat dibandingkan sistem tender harga terendah.

## **8. Keamanan Pangan dan Standar Mutu**

Pemateri menekankan pentingnya pemenuhan standar keamanan pangan, termasuk izin edar MD dari BPOM, sertifikasi halal dari BPJPH, serta penerapan rantai dingin dalam distribusi guna menjamin mutu dan keamanan pangan bagi penerima manfaat.

## **9. Rekomendasi Kebijakan**

Beberapa rekomendasi yang disampaikan meliputi pembangunan kemitraan jangka panjang dengan industri pangan lokal, perencanaan program berbasis volume dan kapasitas produksi, serta pelibatan industri sejak tahap perancangan kebijakan. Selain itu, peran akademisi dan perguruan tinggi diarahkan pada evaluasi program berbasis data lapangan.

## **Kesimpulan Materi 2**

Pemateri menyimpulkan bahwa Program Makan Bergizi Gratis hanya akan Berkelanjutan apabila dibangun di atas sistem industri pangan nasional yang efisien, aman, dan berkeadilan. Keberhasilan program tidak cukup mengandalkan slogan kebijakan, tetapi memerlukan pendekatan realistik berbasis kapasitas industri dan kemitraan yang sehat

### **C. Diskusi dan Tanya Jawab**

#### **1. Pertanyaan Bapak Nurfianto Giar Pangidung**

- 1) Bagaimana pandangan Prof akan penggunaan UPF pada program MBG dikaitkan dengan gizi seimbang, yang banyak mendapat protes dari masyarakat?
- 2) Sampai saat ini, apakah program MBG ini sudah diintegrasikan dengan kurikulum pendidikan dasar dan menengah dan apakah sudah ada bukti ilmiah MBG di Indonesia meningkatkan literasi pengetahuan gizi seimbang dan kesehatan?
- 3) Apakah pemenuhan asupan gizi menjadi faktor tunggal untuk meningkatkan kognitif siswa sehingga MBG menjadi prioritas daripada anggaran pendidikan? Bagaimana dengan akses pendidikan dan kurikulum pendidikan yang belum merata dan baik?

#### **Jawaban Prof. Dr. Ir. Bernatal Saragih, S.P., M.Si., IPU.**

Pemateri menyampaikan bahwa dalam diskursus mengenai Ultra-Processed Food (UPF) masih banyak muncul anggapan keliru, yaitu bahwa pangan bergizi selalu identik dengan harga yang mahal. Persepsi ini menyebabkan UPF sering dipilih karena dianggap lebih praktis, mudah diperoleh, dan relatif murah. Lebih lanjut dijelaskan bahwa UPF sebenarnya merupakan produk pangan dengan proses pengolahan yang panjang dan kompleks. Namun, kemudahan akses dan harga yang terjangkau menjadikan UPF sering dikonsumsi secara berlebihan dan diposisikan sebagai pilihan utama, meskipun nilai gizinya relatif rendah dibandingkan pangan segar atau pangan olahan minimal.

Pemateri menekankan bahwa permasalahan utama bukan hanya pada keberadaan UPF, tetapi pada pola konsumsi masyarakat yang bergantung pada UPF sebagai sumber pangan utama. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk memperkuat pemahaman masyarakat mengenai pentingnya pangan bergizi seimbang serta mendorong pemanfaatan bahan pangan lokal yang sederhana, terjangkau, dan bernilai gizi tinggi. Sebagai penutup, pemateri menegaskan bahwa penyediaan pangan sehat dan terjangkau harus diarahkan pada pengembangan kategori pangan berbasis bahan lokal yang mudah diolah, aman dikonsumsi, dan mampu memenuhi kebutuhan gizi masyarakat secara berkelanjutan.

## 2. Pertanyaan Ibu Putri Daulika

Strategi konkret apa yang paling realistik untuk memastikan bahan pangan lokal yang sehat tetap stabil harga dan pasokannya ketika program MBG diterapkan secara masif, terutama di daerah yang basis produksinya masih terbatas?

### **Jawaban Prof. Dr. Ir. Bernatal Saragih, S.P., M.Si., IPU.**

Pemateri menyampaikan bahwa keberhasilan program MBG sangat ditentukan oleh integrasi yang kuat antara pangan lokal dan sistem penyediaan makanan. Petani lokal dan UMKM perlu dilibatkan secara aktif sebagai pemasok utama melalui skema kelembagaan seperti SPPG agar rantai pasok pangan menjadi lebih pendek, efisien, dan berkelanjutan. Keterlibatan ini juga memperkuat posisi ekonomi pelaku lokal dalam sistem pangan nasional. Lebih lanjut dijelaskan bahwa kemitraan antara petani lokal dan penyelenggara MBG harus dituangkan dalam kontrak yang jelas dan BerkelaJutan guna menjamin kepastian permintaan, kestabilan harga, serta konsistensi pasokan. Selain melindungi petani dari fluktuasi pasar dan praktik yang merugikan, kontrak tersebut menjadi instrumen penting dalam menjaga kontinuitas penyediaan pangan bergizi.

Pemateri menekankan bahwa penguatan peran daerah tidak hanya berhenti pada penyediaan bahan baku, tetapi juga mencakup peningkatan kapasitas sumber daya manusia dalam pengolahan, manajemen pangan, dan distribusi. Dalam aspek tata kelola, diperlukan dukungan sistem informasi yang transparan, pengaturan anggaran yang memadai, serta mekanisme pengawasan yang kuat untuk mencegah praktik

monopoli, termasuk melalui peran Lembaga independen dalam monitoring dan evaluasi pelaksanaan program MBG secara berkelanjutan.

### **3. Pertanyaan Bapak Faisal Azmi**

Bagaimana industri pangan lokal dapat memastikan standar gizi, keamanan pangan, dan kualitas produk sesuai dengan kebutuhan penerima manfaat? terutama untuk daerah terpencil dan tertinggal.

#### **Jawaban Ibu Ir. Betsy Monoarfa**

Industri pangan lokal dapat memastikan pemenuhan standar gizi, keamanan pangan, dan kualitas produk dengan menerjemahkan konsep “bergizi” secara operasional dan terukur, bukan normatif. Dalam materi dijelaskan bahwa bergizi berarti pemenuhan kebutuhan nutrisi minimal yang konsisten, aman, dan dapat diproduksi secara massal, khususnya dari aspek kecukupan energi dan protein hewani. Pendekatan industri memungkinkan standardisasi formulasi gizi, pengendalian kualitas bahan baku, serta konsistensi porsi yang sulit dicapai bila hanya mengandalkan pangan segar non-terstandar.

Untuk wilayah terpencil dan tertinggal, pangan olahan lokal—terutama produk beku memiliki keunggulan strategis. Produk ini memiliki umur simpan lebih panjang, stabilitas nutrisi lebih baik, dan lebih adaptif terhadap keterbatasan infrastruktur distribusi. Dengan penerapan sistem rantai dingin dan standar keamanan pangan yang ketat, risiko penurunan mutu dan keamanan dapat ditekan. Hal ini menegaskan bahwa pangan olahan bukan ancaman, tetapi justru solusi realistik untuk menjamin akses pangan bergizi yang aman dan merata di wilayah dengan keterbatasan logistik.

### **4. Pertanyaan Bapak Nurfianto Giar Pangidung**

- 1) Apa tantangan dalam proses produksi pangan local dan kuliner tradisional dalam industry catering seperti MBG dan industry pangan olahan?

- 2) Bagaimana menjamin bahwa produksi pengolahan pangan local dan kuliner tradisional tidak menjadikannya sebagai komodifikasi budaya?

#### **Jawaban Ibu Ir. Betsy Monoarfa**

Tantangan utama terletak pada ketidaksiapan sistem produksi tradisional untuk skala besar. Kuliner lokal umumnya diproduksi secara manual, berbasis keterampilan individu, dengan variasi resep dan kualitas yang tinggi. Dalam konteks MBG yang membutuhkan volume besar, konsistensi rasa, kandungan gizi, serta keamanan pangan, pendekatan ini menjadi tidak efisien dan berisiko. Selain itu, rantai pasok yang panjang, fluktuasi bahan baku, serta keterbatasan kapasitas produksi menyebabkan biaya per porsi menjadi tinggi dan tidak stabil. Materi menegaskan bahwa tanpa standardisasi proses dan kepastian volume produksi, program gizi berskala nasional berisiko mengalami penurunan mutu atau pembengkakan biaya. Oleh karena itu, transformasi kuliner lokal ke dalam sistem industri pangan olahan terstandar menjadi kebutuhan struktural, bukan sekadar pilihan. Pengolahan pangan lokal tidak serta-merta menjadi komodifikasi budaya apabila difokuskan pada nilai fungsi gizi dan keberlanjutan sistem pangan, bukan eksploitasi simbolik budaya.

Dalam materi, pangan lokal dimaknai secara luas sebagai pangan yang diproduksi di dalam negeri, menyerap tenaga kerja lokal, dan diproses melalui sistem yang efisien dan aman. Artinya, yang diindustrialisasi adalah proses dan sistem produksinya, bukan makna budaya atau identitas tradisionalnya. Dengan tetap mempertahankan karakter bahan baku lokal, cita rasa dasar, serta melibatkan pelaku usaha lokal dalam rantai nilai, industrialisasi justru memperkuat posisi pangan lokal secara ekonomi. Komodifikasi terjadi bila budaya direduksi menjadi label pemasaran semata; sebaliknya, pendekatan MBG menempatkan kuliner lokal sebagai instrumen pemenuhan gizi publik, sehingga orientasinya bersifat sosial dan struktural, bukan komersialisasi budaya.

#### **5. Pertanyaan Ibu Maria Eldiana Wati**

- 1) Bagaimana peran pemerintah, khususnya kementerian perindustrian dan kppu (komisi pengawas persaingan industri) dalam memastikan persaingan yang

- sehat dan mencegah praktik monopoli atau kartel di sektor makanan dan minuman?
- 2) Apa indikator utama yang menunjukkan bahwa iklim usaha di industri makanan dan minuman terlebih industri lokal sudah kondusif dan sudah menerapkan kondusif persaingan yang sehat?

**Jawaban Ibu Ir. Betsy Monoarfa**

Pemateri menekankan bahwa pengendalian mutu dan keamanan pangan dalam program MBG harus dilakukan secara menyeluruh dari hulu hingga hilir. Keterlibatan banyak pihak dan panjangnya rantai pasok meningkatkan risiko, sehingga diperlukan sistem pengawasan yang kuat, terintegrasi, dan berkelanjutan untuk menjamin kualitas pangan yang disalurkan.

**6. Pertanyaan Bapak Hariansyah, SP. MP. dari Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Kalimantan Selatan**

Selain pangan lokal harus sertifikasi oleh BPOM, Lembaga Sertifikasi Halal, tp juga harus memdapat sertifikasi dari OKKD setempat Pusat/Provinsi/Kabupaten dari Bapanas/Dinas terkait di Provinsi/Kab/Kota. MBG harus diberikan tepat sasaran (lokus stunting terutama), hrs ada pencatatan terhadap sasaran yg diberikan MBG dan dievaluasi kemajuannya, pertanyaan apakah telah dilakukan.

**Jawaban Prof. Dr. Ir. Bernatal Saragih, S.P., M.Si., IPU.**

Materi menegaskan bahwa aspek keamanan pangan dan standar mutu merupakan prasyarat mutlak, bukan tambahan opsional. Sertifikasi izin edar dari BPOM, sertifikasi Halal oleh BPJPH, serta pengawasan distribusi melalui rantai dingin harus menjadi standar minimum. Dalam konteks penguatan tata kelola daerah, tambahan sertifikasi dan pengawasan dari otoritas pangan daerah baik di bawah koordinasi Badan Pangan Nasional maupun dinas terkait merupakan langkah logis untuk memastikan kesesuaian dengan kondisi lokal. Namun, materi juga secara implisit mengkritisi bahwa keberhasilan MBG tidak cukup diukur dari tersalurnya makanan,

melainkan dari dampaknya terhadap sasaran, khususnya lokus stunting. Hal ini mensyaratkan adanya sistem pencatatan penerima manfaat yang jelas, penetapan sasaran berbasis data, serta evaluasi berkala terhadap kemajuan status gizi. Peran akademisi dan perguruan tinggi disebut penting untuk melakukan evaluasi berbasis data lapangan, yang menunjukkan bahwa mekanisme ini masih perlu diperkuat dan disistematisasi, bukan diasumsikan telah berjalan optimal.

## 7. Pertanyaan Bapak Rudarmono

- 1) Bagaimana dengan tata kelola dan payung hukum tentang MBG (UU atau PP).  
Bagaimana pengawasan dan standarisasi kualitas pangan, untuk bahan baku pangan (AQL) dan pengolahan pangan (HACCP).
- 2) Bagaimana sistem pemilihan kemitraan (SPPG) yang terbuka
- 3) Apakah Perlu subsidi tambahan oleh Pemprov thd wil Kab yg jauh dr ibukota (Mahulu, Kubar, dll).
- 4) Apakah ada peran lembaga independen yg berperan thd pengawasan Keg MBG, seperti lembaga Sertf Halal, perguruan Tinggi, dll.

## Jawaban Prof. Dr. Ir. Bernatal Saragih, S.P., M.Si., IPU. dan Ibu Ir. Betsy Monoarfa

Pemateri menjelaskan bahwa dalam pengembangan pangan lokal diperlukan pemetaan peran yang jelas di setiap tahapan rantai nilai, mulai dari petani sebagai produsen bahan baku, pelaku pengolahan, hingga pihak yang bertanggung jawab dalam distribusi. Setiap aktor memiliki fungsi yang berbeda dan saling terkait, sehingga tidak dapat diperlakukan secara seragam dalam kebijakan maupun pelaksanaan program. Lebih lanjut disampaikan bahwa ketidaktepatan dalam menempatkan peran, misalnya menyamakan fungsi petani dengan industri pengolahan, dapat menghambat efektivitas sistem pangan. Oleh karena itu, koordinasi antarpelaku serta penguatan kelembagaan menjadi penting agar pangan lokal dapat terserap secara optimal, bernilai tambah, dan berkelanjutan dalam mendukung program MBG

## **BAB V. PENUTUP**

Webinar Series #4 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman dengan tema “Makan Bergizi Gratis untuk Generasi Emas: Strategi Penyediaan Pangan Lokal Sehat dan Terjangkau” telah terlaksana dengan baik dan lancar sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Kegiatan ini memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai urgensi pemenuhan gizi seimbang bagi generasi muda serta peran strategis pangan lokal dalam mendukung keberlanjutan pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di tingkat wilayah.

Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat akademik dan praktis, tetapi juga memperkuat sinergi antara sivitas akademika, mahasiswa, praktisi pertanian dan pangan, pemangku kebijakan, serta masyarakat umum. Melalui diskusi interaktif dan sesi tanya jawab yang berlangsung secara konstruktif, peserta memperoleh wawasan mengenai strategi penyediaan pangan lokal yang sehat, aman, dan terjangkau, penguatan rantai pasok pangan berbasis wilayah, serta peluang keterlibatan petani dan pelaku usaha lokal dalam mendukung implementasi Program MBG. Hasil pembahasan dalam webinar ini diharapkan dapat menjadi masukan yang bermilai bagi pemerintah daerah dalam merumuskan kebijakan dan program penyediaan pangan yang berorientasi pada peningkatan kualitas gizi dan ketahanan pangan daerah.

Panitia menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dekan Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, para Wakil Dekan, narasumber, moderator, jajaran kepanitiaan, serta seluruh peserta yang telah memberikan dukungan dan kontribusi aktif sehingga kegiatan ini dapat terselenggara dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan.

Diharapkan, Webinar Series #4 ini dapat menjadi pijakan awal dalam memperkuat peran perguruan tinggi dalam mendukung kebijakan Program Makan Bergizi Gratis, mendorong kolaborasi lintas sektor, serta mengembangkan praktik penyediaan pangan lokal yang berkelanjutan. Kegiatan ini diharapkan memberikan dampak positif tidak hanya bagi lingkungan akademik dan masyarakat, tetapi juga sebagai referensi bagi pemerintah daerah dalam mendukung terwujudnya generasi emas yang sehat, cerdas, dan berdaya saing melalui sistem pangan lokal yang kuat dan berkelanjutan.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Dokumentasi Kegiatan



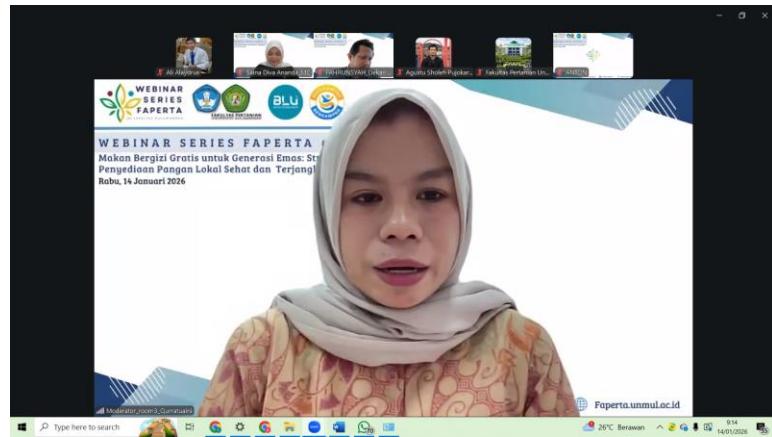
Gambar 1. Pembukaan Oleh MC



Gambar 2. Sambutan Oleh Ketua Panitia



Gambar 3. Sambutan sekaligus pembukaan kegiatan Oleh Dekan Faperta Unmul



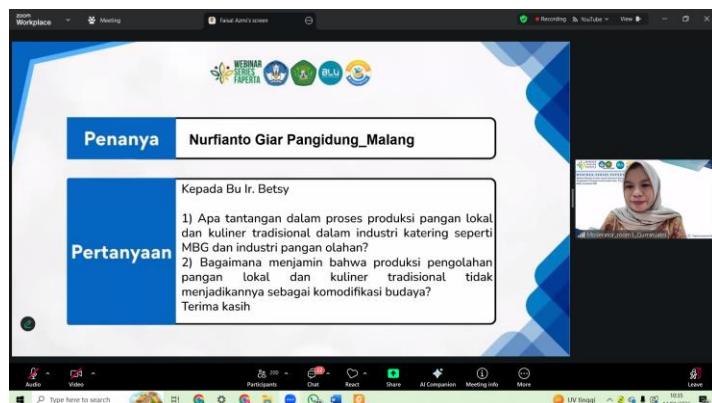
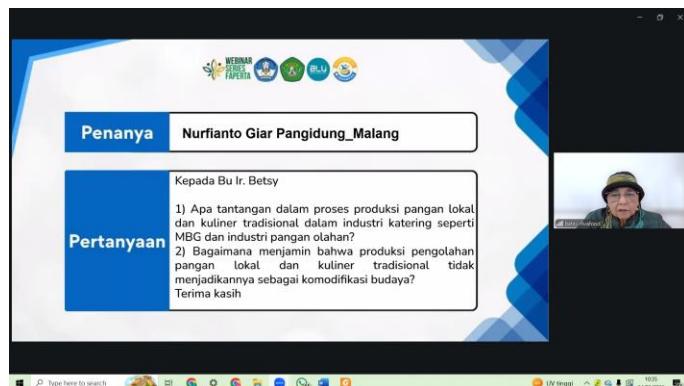
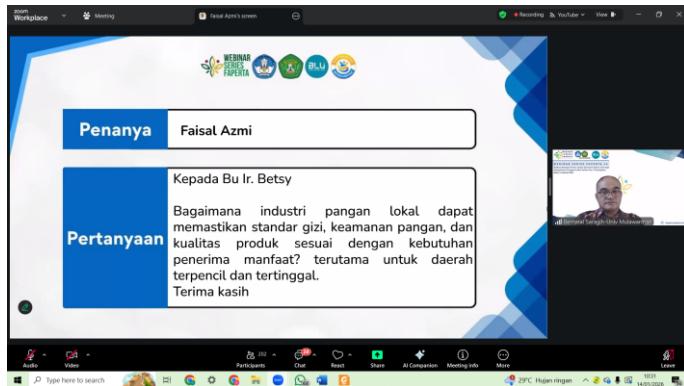
**Gambar 4. Pembukaan Sesi Materi oleh Moderator**



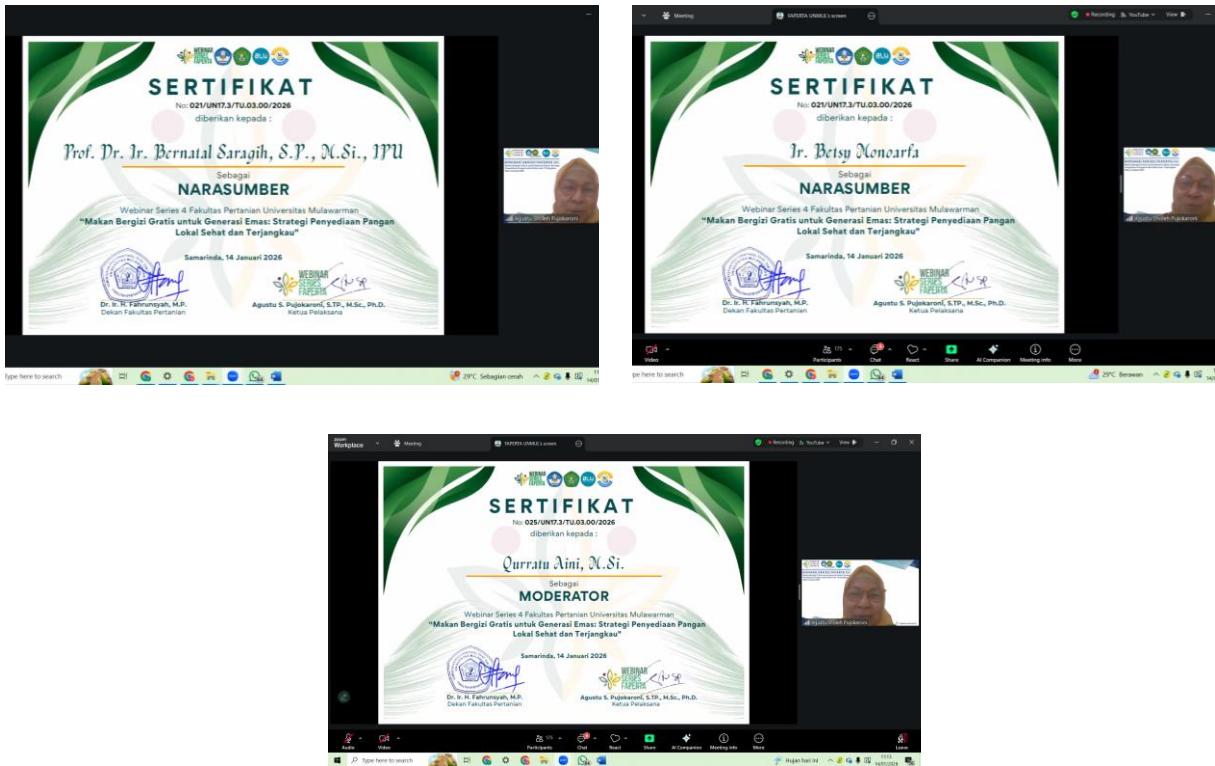
**Gambar 5. Penyampaian Materi oleh Narasumber 1**



**Gambar 6. Penyampaian Materi oleh Narasumber 2.**



Gambar 7. Sesi Tanya Jawab



Gambar 9. Penyerahan Sertifikat oleh Wakil Ketua Panitia



Gambar 10. Pengumuman Penanya Terbaik

Lampiran 2. Susunan Kepanitiaan Webinar



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,  
DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS MULAWARMAN  
FAKULTAS PERTANIAN

Alamat : Kampus Gunung Kelua Jl. Pasir Belengkong P.O. BOX. 1040 Samarinda 75123  
E-mail : [faperta@unmul.ac.id](mailto:faperta@unmul.ac.id) Website: [faperta.unmul.ac.id](http://faperta.unmul.ac.id) Telp: (0541) 2083337

**SURAT TUGAS**

Nomor: 3364/UN17.3/HK.04.03/2025

Yang bertandatangan dibawah ini Dekan Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman, dengan ini memberikan tugas kepada **Tim Webinar Series 4 Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman** yang dilaksanakan pada bulan Januari 2026, dengan tema ,” **Makan Bergizi Gratis untuk Generasi Emas: Strategi Penyediaan Pangan Lokal Sehat dan Terjangkau**” dengan nama-nama sebagai berikut:

No.	Jabatan	Nama / Pejabat	Keterangan
1.	Pelindung	Dr. Ir. H. Fahrurrosyah, M.P.	PNS
2.	Penasehat	1. Prof. Dr. Sc. Agr. Nurhasanah, S.P., M.Si. 2. Dr. Ir. Miftakhur Rohmah, S.P., M.P. 3. Ir. Suhardi, S.Pt., M.P., Ph.D.	PNS
3.	Ketua	Agustu Sholeh Pujokaroni, S.TP., M.Sc., Ph.D.	PNS
4.	Wakil Ketua	1. Prof. Ir. Sopialena, M.P., Ph.D. 2. Dr. Rabiatul Jannah, S.P., M.P. 3. Ir. Muhammad Saleh, M.Si. 4. Ir. Panggulu Ahmad Ramadhan Utomo, S.TP., M.T.	PNS
5.	Sekretaris	1. Andi Suryadi, S.P., M.P. 2. Ali Zainal Abidin Alaydrus, S.TP., M.P. 3. Anton, S.Sos.	PNS
6.	Bendahara	1. Taufik, S.E. 2. Yulian Andriyani, S.TP., M.Sc.	PNS
7.	Kesekretariatan		
	Koordinator	Qurratu Aini, S.Gz., M.Si.	PNS
	Anggota	1. Sugianto, S.Sos. 2. Indroyadi, S.P. 3. Lalu Danu Prima Arzani, S.TP., M.Si.	PNS
8.	Acara		CPNS
	Koordinator	Dr. Agung Enggal Nugroho, S.P., M.P. 1. Putri Daulika, S.P., M.P., M.B.A. 2. Melda Nurmaisari, S.TP., M.T.P. 3. Ahmad Halim, M. A.Md.	PNS
			CPNS
			PNS



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,  
DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS MULAWARMAN  
**FAKULTAS PERTANIAN**

Alamat : Kampus Gunung Kelua Jl. Pasir Belengkong P.O. BOX. 1040 Samarinda 75123  
E-mail : [faperta@unmul.ac.id](mailto:faperta@unmul.ac.id) Website: [faperta.unmul.ac.id](http://faperta.unmul.ac.id) Telp: (0541) 2083337

9.	Publikasi dan IT		PNS
	Koordinator	I Putu Gede Didik Widiarta, S.Pt., M.P.	PNS
	Anggota	1. Taufikkilah Romadhon, S.TP., M.Si. 2. Akhmat Rizkuna, S.Pt., M.Si. 3. Faisal Azmi, S.P., M.Si. 4. Isran Mohamad Pakaya, S.TP., M.Sc. 5. Firman, S.Kom.	CPNS CPNS CPNS CPNS NON PNS
8.	Perlengkapan dan Kebersihan		
	Koordinator	1. Dikianur Alvianto, S.T., M.T.	PNS
	Anggota	2. Topan Andika, S.Pd. 3. Ananda Putra Agung, S.P., M.Sc. 4. Yusransyah 5. Muhammad Rizki Fadillah S.Pt., M.Pt.	PNS PNS PNS CPNS
9.	Konsumsi		
	Koordinator	Adhian Dini Khoirina, S.TP., M.TP.	PNS
	Anggota	1. Lisa Fitri Rahayu, S.TP., M.TP. 2. Rina Rusmina, S.P. 3. Rindayanti, S.Pi. 4. Lusius, S.Hut.	ASN P3K ASN P3K ASN P3K ASN P3K

Surat tugas ini dibuat untuk dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.



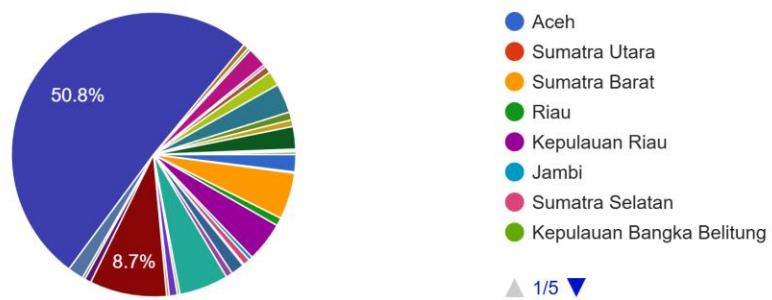
Lampiran 3. Flyer dan VB Kegiatan Webinar



#### Lampiran 4. Hasil evaluasi melalui pengisian Form Evaluasi Webinar Series #3

##### Domisili (Contoh: Kalimantan Timur/Jawa Tengah)

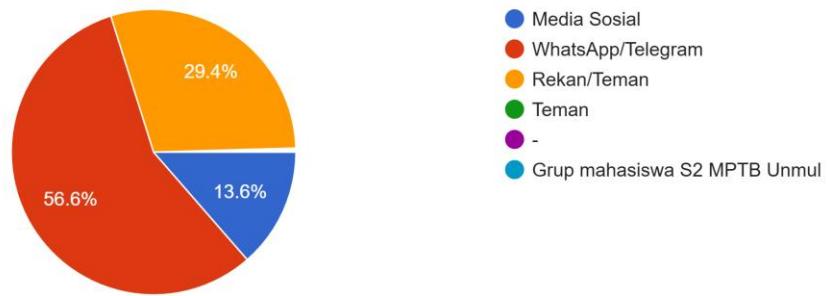
663 responses



▲ 1/5 ▼

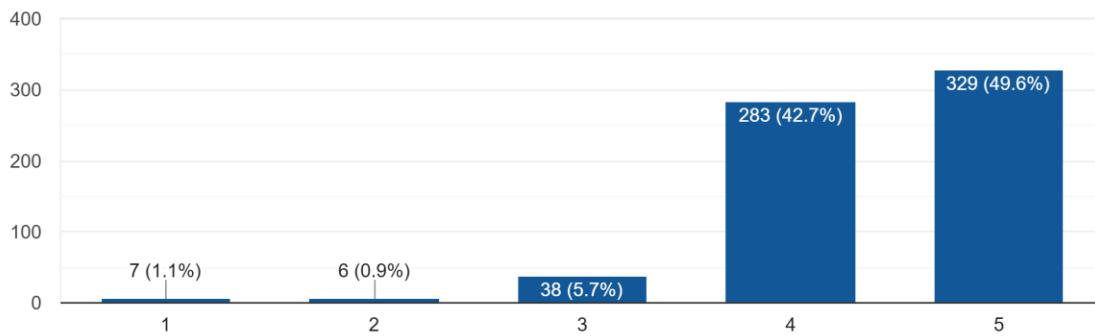
##### Dari mana Anda memperoleh informasi tentang webinar ini?

663 responses



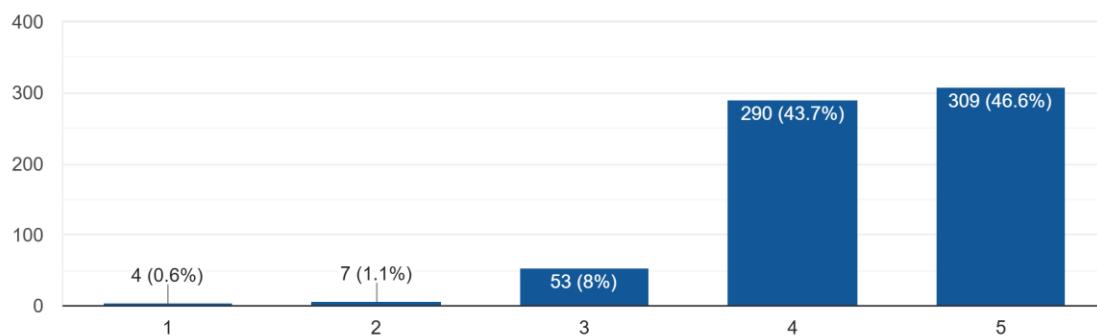
##### Menurut Anda, apakah waktu pelaksanaan webinar sudah sesuai?

663 responses



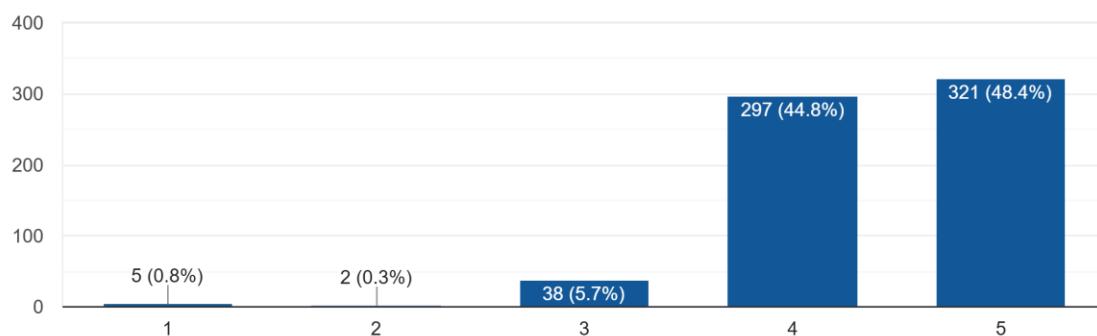
### Apakah topik webinar sesuai dengan kebutuhan Anda?

663 responses



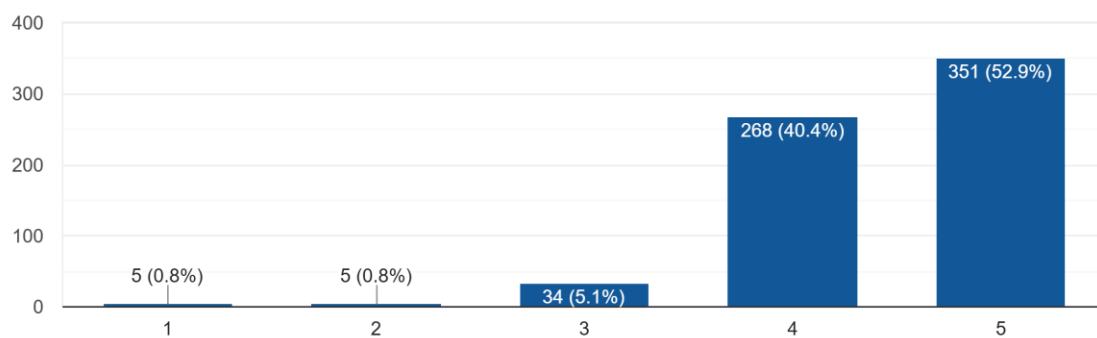
### Apakah materi yang disampaikan mudah dipahami?

663 responses



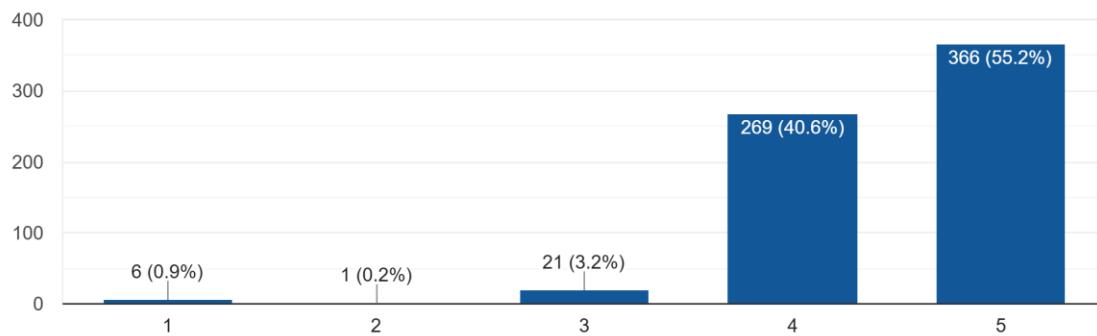
### Tingkat kebermanfaatan materi bagi Anda

663 responses



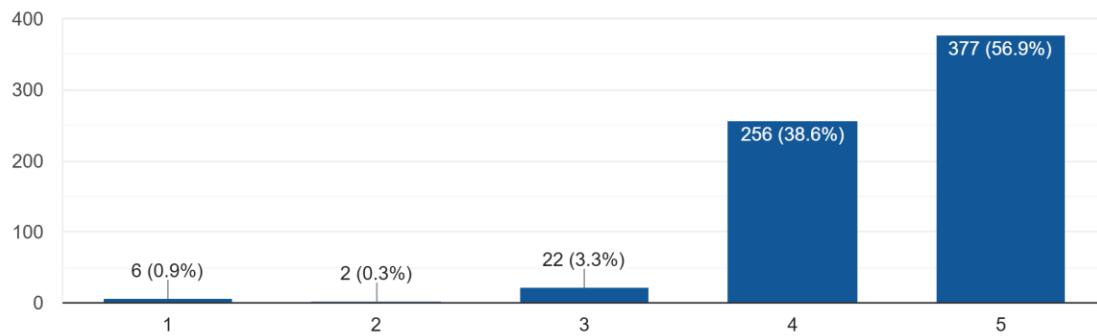
Apakah Narasumber menyampaikan materi dengan jelas

663 responses



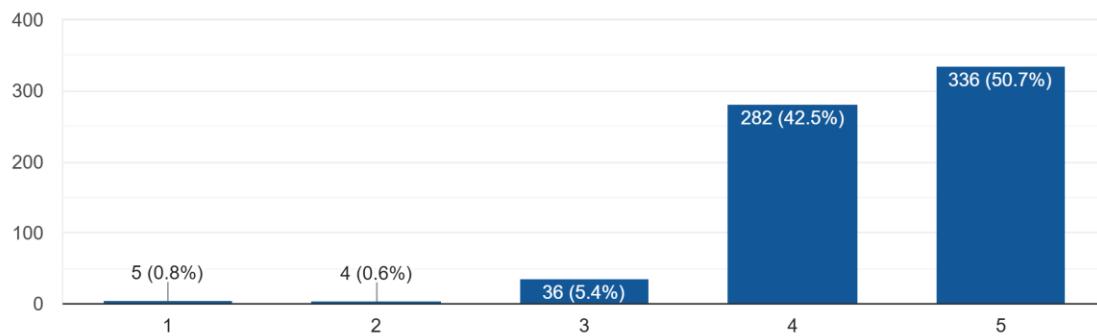
Penguasaan narasumber terhadap materi

663 responses



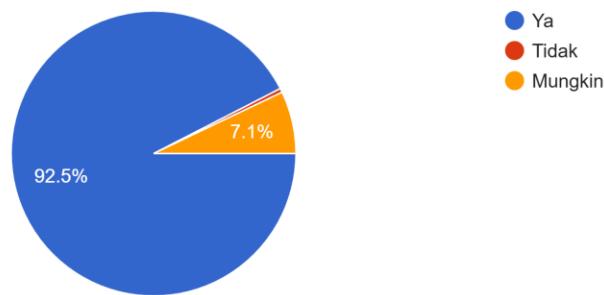
### Bagaimana Kualitas suara dan tampilan layar selama webinar

663 responses



### Apakah Anda bersedia mengikuti webinar serupa di masa depan?

663 responses



Lampiran 5. Contoh Sertifikat Narasumber, Moderator, dan Peserta

