



BADAN GIZI NASIONAL

PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

POKJA Bidang Sistem & Tata Kelola

Presentasi di Kementerian Kelautan dan Perikanan, 15 November 2024



ASPEK REGULASI



PRESIDEN
REPUBLIK INDONESIA

SALINAN

PERATURAN PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA

NOMOR 83 TAHUN 2024

TENTANG

BADAN GIZI NASIONAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

TUGAS :

Badan Gizi Nasional mempunyai tugas melaksanakan pemenuhan gizi nasional.

FUNGSI :

- a) Koordinasi, perumusan, dan penetapan kebijakan teknis di bidang sistem dan tata kelola, penyediaan dan penyaluran, promosi dan kerja sama, serta pemantauan dan pengawasan pemenuhan gizi nasional;
- b) Koordinasi dan pelaksanaan kebijakan teknis di bidang sistem dan tata kelola, penyediaan dan penyaluran, promosi dan kerja sama, serta pemantauan dan pengawasan pemenuhan gizi nasional;
- c) Koordinasi pelaksanaan tugas, pembinaan, dan pemberian dukungan administrasi kepada seluruh unsur organisasi di lingkungan Badan Gizi Nasional;
- d) Pengelolaan barang milik/kekayaan negara yang menjadi tanggung jawab Badan Gizi Nasional;

BADAN GIZI NASIONAL (15 Agustus 2024): untuk melaksanakan pelayanan dan pemenuhan gizi nasional secara terencana dan sistematis dengan tata kelola yang baik



STRATEGI ARSITEKTUR EKOSISTEM BADAN GIZI NASIONAL



**SATUAN PELAYANAN
PEMENUHAN GIZI**



BALITA & IBU HAMIL



ANAK SEKOLAH & SANTRI



**PRESIDEN
REPUBLIK INDONESIA**

**SATUAN PELAYANAN
PEMENUHAN GIZI**

Pasal 5

- (1) Sasaran pemenuhan gizi yang menjadi tugas dan fungsi Badan Gizi Nasional sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 dan Pasal 4, diberikan kepada:
- peserta didik pada jenjang pendidikan anak usia dini, pendidikan dasar, dan pendidikan menengah di lingkungan pendidikan umum, pendidikan kejuruan, pendidikan keagamaan, pendidikan khusus, pendidikan layanan khusus, dan pendidikan pesantren;
 - anak usia di bawah lima tahun;
 - ibu hamil; dan
 - ibu menyusui.



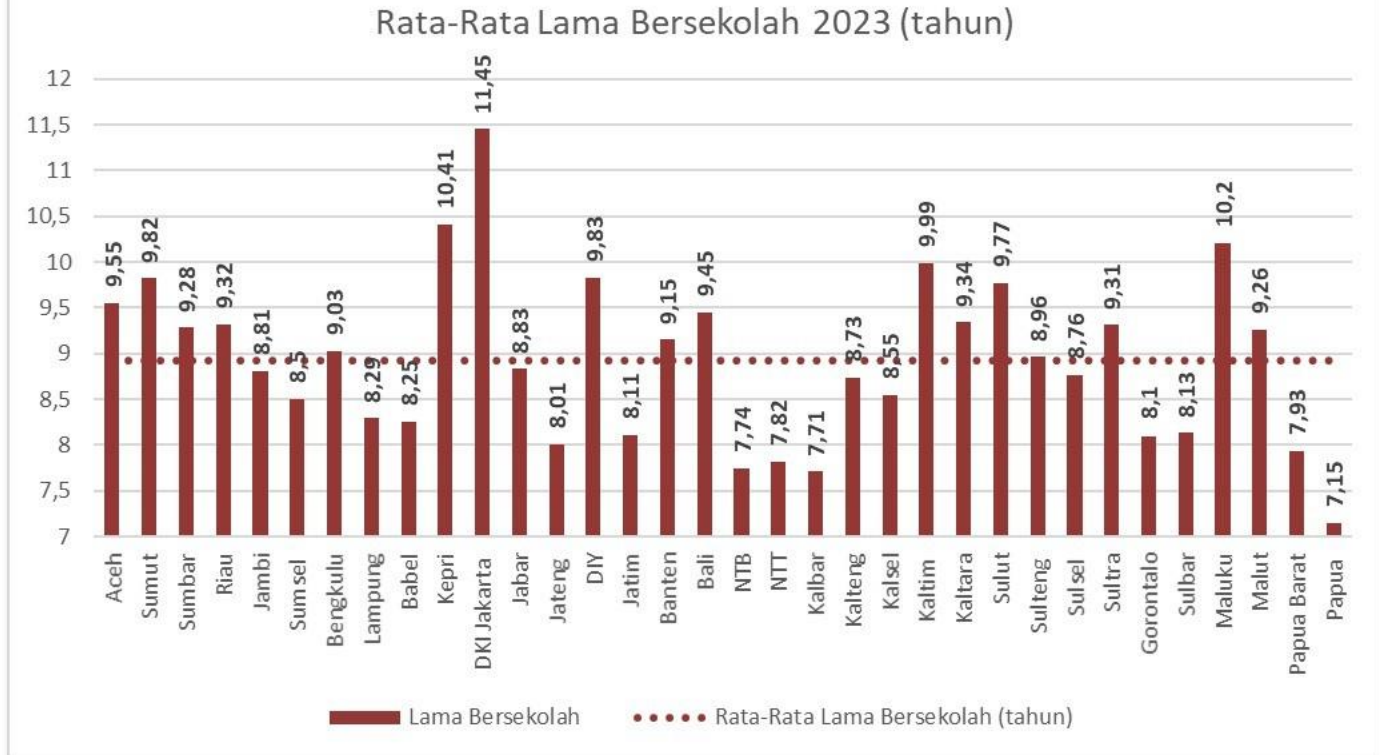
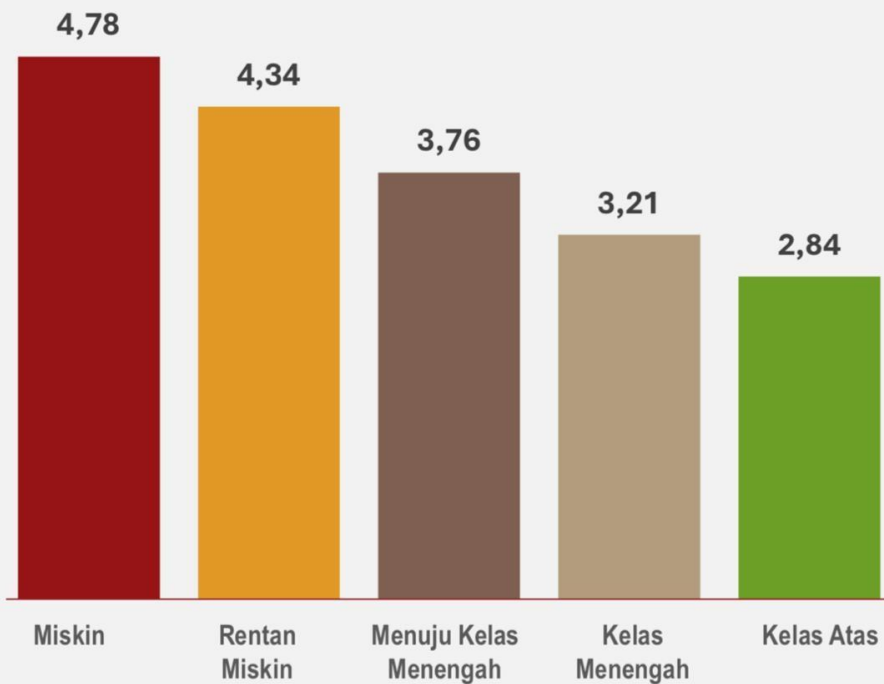
**SATUAN PELAYANAN
PEMENUHAN GIZI**



**1 Satuan Pelayanan
melayani:**

- sekitar 3000 anak sekolah
- Ibu hamil, ibu menyusui dan anak balita
- sekitar 10-18 sekolah

Rata-rata Jumlah Anggota Rumah Tangga Menurut Kelas Pengeluaran, 2024



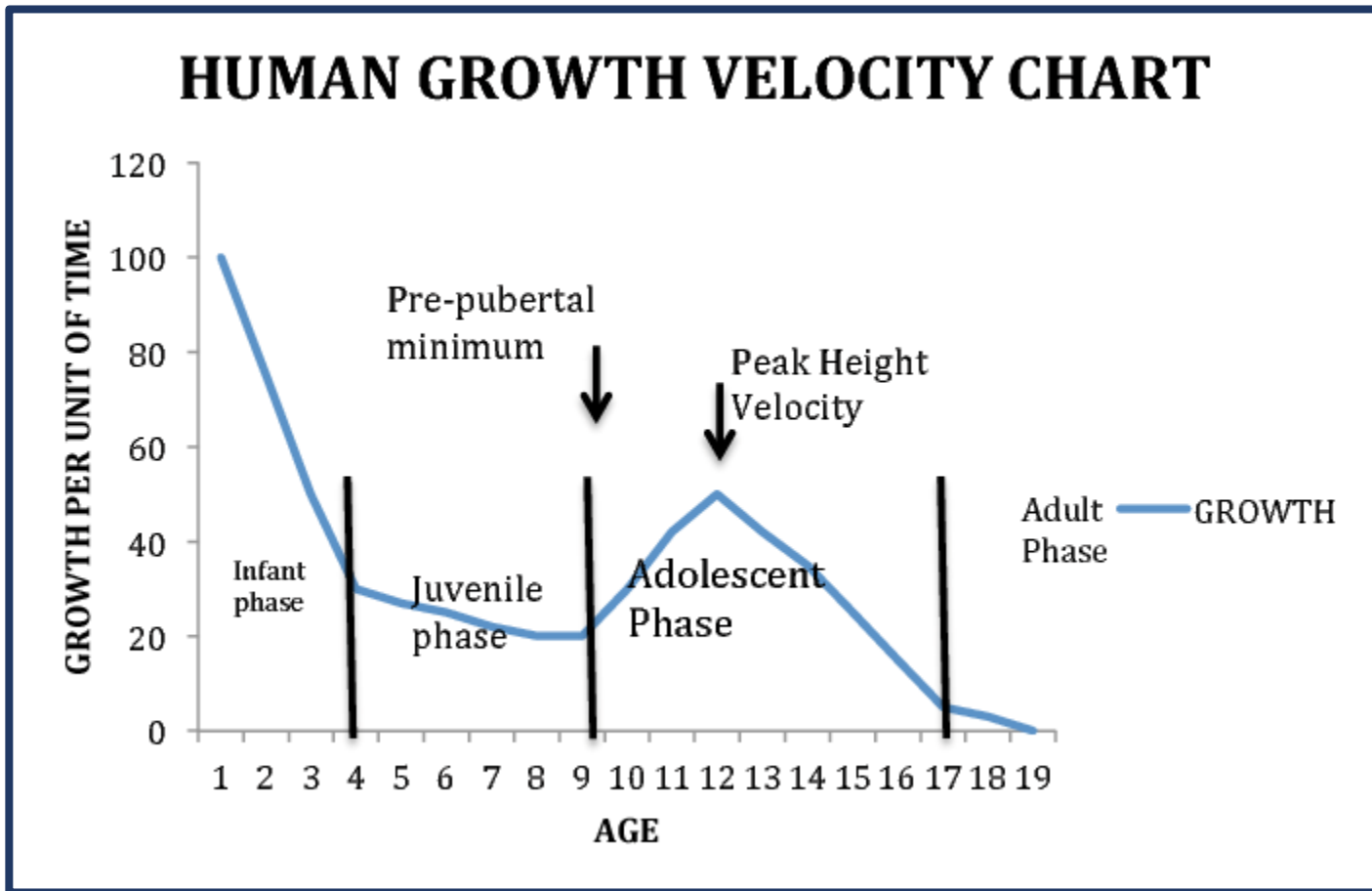
- Rata-rata Anggota Rumah Tangga di Penduduk Miskin lebih banyak dibandingkan Penduduk Kelas Menengah dan Atas sehingga perlu intervensi Pemerintah untuk
 - **Pemenuhan Gizi**
 - **Meningkatkan Rata-rata Lama Sekolah**

Sumber: BPS



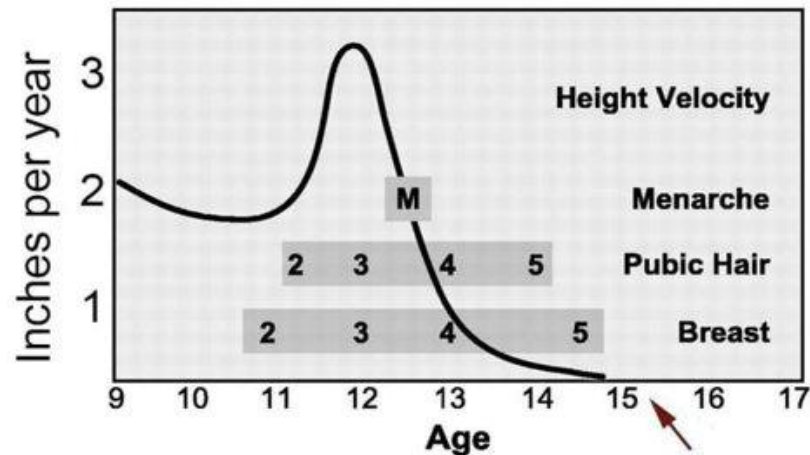
TITIK KRITIS INTERVENSI

Meningkatkan Potensi Optimal Pertumbuhan dan Perkembangan Anak

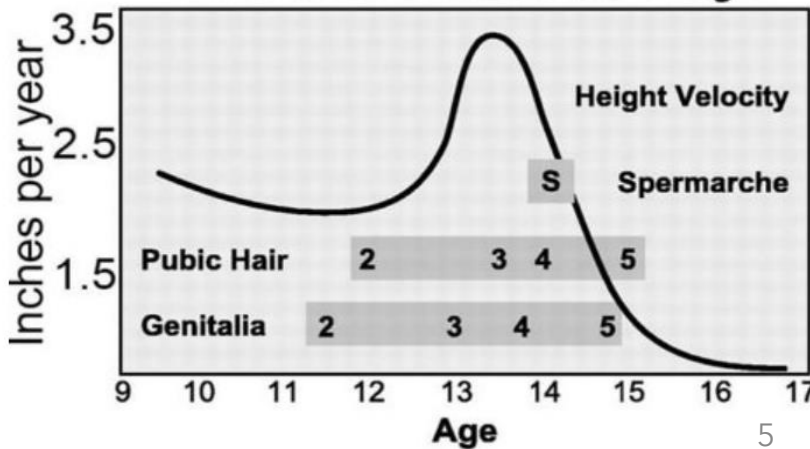


<https://www.semanticscholar.org/paper/Assessment-of-skeletal-maturation-and-pubertal-Goyal-Goyal/16f85716283467306ca83bdd13021fd655dd6488>

Growth Rates in Girls



Growth Rates in Boys





VISI - BADAN GIZI NASIONAL

Ultimate Vision dari Badan Gizi Nasional



Terwujudnya Modal Manusia berkualitas untuk Indonesia

Maju Menuju Indonesia Emas 2045



Visi Presiden– Wakil Presiden Terpilih

Kualitas Sumber Daya Manusia :

Visi ini menekankan bahwa **SDM yang berkualitas** adalah fondasi dari kemajuan bangsa. SDM berkualitas tidak hanya diukur dari kemampuan intelektual dan keterampilan, tetapi juga dari kesehatan fisik dan mental yang optimal, yang semuanya dipengaruhi oleh pola makan dan status gizi.

Peran Gizi dalam Membangun Manusia Berkualitas

Pemenuhan gizi yang baik menjadi inti dari visi ini karena gizi yang optimal sejak dini memiliki dampak langsung terhadap kemampuan anak dalam belajar, berprestasi, dan berkontribusi pada masyarakat.

- Ibu hamil dan menyusui yang memperoleh akses terhadap makanan bergizi akan melahirkan generasi yang sehat
- Balita dan anak sekolah yang menerima makanan bergizi akan tumbuh optimal secara fisik dan mental, yang berdampak pada peningkatan prestasi akademik dan kapasitas berpikir kritis.
- Remaja dan dewasa yang terus mengonsumsi makanan bergizi akan berkontribusi lebih baik pada dunia kerja dan pembangunan nasional.

Indonesia Emas 2045

Untuk mencapai visi ini, Indonesia membutuhkan manusia yang unggul, berdaya saing global, dan mampu mendorong inovasi di berbagai sektor, seperti pendidikan, kesehatan, teknologi, dan ekonomi. **Kualitas manusia yang unggul** akan menjadi motor penggerak pertumbuhan ekonomi, memperkuat ketahanan nasional, serta menjadikan Indonesia sebagai pemain penting di panggung global.



MISI – BADAN GIZI NASIONAL

1

Meningkatkan Akses dan Kualitas Gizi untuk Semua Lapisan Masyarakat

Memastikan bahwa setiap individu, terutama kelompok rentan seperti anak-anak, ibu hamil, dan menyusui, mendapatkan akses yang mudah dan berkelanjutan terhadap makanan yang aman, sehat, dan bergizi.

2

Mengoptimalkan Edukasi dan Promosi Gizi yang Terintegrasi

Mengembangkan program edukasi gizi yang komprehensif dan terintegrasi dari tingkat pendidikan dasar hingga pendidikan tinggi dengan melibatkan multistakeholder untuk menanamkan pentingnya gizi seimbang sejak usia dini.

3

Memperkuat Tata Kelola dan Koordinasi dalam Pemenuhan Gizi Nasional

Mengembangkan dan menerapkan kebijakan serta regulasi yang efektif dalam tata kelola pemenuhan gizi nasional, dengan memperkuat koordinasi antar kementerian, lembaga, dan pemerintah daerah.

4

Membangun Kemitraan Strategis untuk Peningkatan Gizi Nasional

Meningkatkan kerja sama dengan para pihak, baik organisasi internasional, lembaga swadaya masyarakat, sektor swasta, dan akademisi untuk memperkuat upaya pemenuhan gizi di Indonesia serta memperluas jangkauan dan dampak program gizi.

5

Mengawasi dan Mengevaluasi Pemenuhan Gizi secara Berkelanjutan

Membangun sistem pemantauan dan evaluasi yang kuat untuk memastikan bahwa program pemenuhan gizi berjalan sesuai dengan target dan memberikan dampak positif yang terukur.



BEST PRACTICE PROGRAM MBG DI NEGARA LAIN

1

Amerika Serikat

Amerika Serikat memiliki program *Federal School Lunch Program* yang memberikan makanan bergizi kepada anak-anak di sekolah-sekolah umum di seluruh negeri. Program ini dirancang untuk membantu memastikan bahwa anak-anak menerima gizi yang cukup dan seimbang setiap hari.



2

Brasil

Brasil memiliki *Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNATE)* yang memberikan makanan bergizi kepada anak-anak di sekolah-sekolah umum di seluruh negeri. Program ini bertujuan untuk membantu mengatasi masalah kelaparan dan kekurangan gizi di kalangan anak-anak di Brasil.



3

Perancis

Perancis memiliki kebijakan pemberian makanan bergizi untuk anak-anak di sekolah-sekolah umum di seluruh negeri (*La Restauration Scolaire*). Program ini berfokus pada makanan yang sehat dan seimbang, termasuk sayuran, buah-buahan, protein, dan karbohidrat sehat.



4

Korea Selatan

Korea Selatan memiliki program pemberian makanan bergizi untuk anak-anak di sekolah yang disebut "*School Meal Program*". Program ini memberikan makanan yang seimbang dan bergizi kepada siswa-siswi di sekolah dasar dan menengah. Makanan ini sering kali terdiri dari nasi, sayuran, protein, dan buah.



5

India

Program "*Midday Meal Scheme*" adalah salah satu program pemberian makanan bergizi terbesar di India. Program ini menyediakan makanan yang sehat dan bergizi kepada siswa-siswi di sekolah-sekolah negeri dan agama setiap hari.



6

Tiongkok

Tiongkok memiliki program yang disebut "*Nutrition Improvement Program for Rural Compulsory Education Students*". Program ini memberikan makanan bergizi kepada siswa-siswi di daerah pedesaan Tiongkok untuk meningkatkan gizi dan kesehatan mereka.



7

Afrika Selatan

Program "*National School Nutrition Programme*" di Afrika Selatan menyediakan makanan bergizi kepada anak-anak di sekolah-sekolah di seluruh negeri. Makanan ini sering kali terdiri dari nasi, sayuran, protein, dan buah.



8

Australia

Program "*Healthy Food and Drink Policy*" di Australia mendorong penyediaan makanan dan minuman yang sehat dan bergizi di sekolah-sekolah di seluruh negeri. Program ini juga memberikan pedoman kepada orang tua untuk menyediakan makanan yang sehat kepada anak-anak mereka.



9

Swedia

Di Swedia terdapat program pemberian makan siang gratis di sekolah untuk anak-anak disebut "*Skolmáltid*". Program ini menyediakan makanan siang gratis atau dengan biaya yang sangat rendah untuk semua siswa di sekolah-sekolah negeri. Dalam makanan terdiri dari makanan yang seimbang dan bergizi, seperti sup, sayuran.



10

Jepang

Jepang memiliki kebijakan pemberian makanan yang disebut "*Kyushoku*" (makan siang sekolah), dimana semua siswa di sekolah dasar dan menengah menerima makanan bergizi setiap hari. Makan siang ini sering kali terdiri dari nasi, sayuran, daging atau ikan, dan sup. Tujuannya adalah untuk memberikan makanan yang sehat dan seimbang kepada semua siswa, tanpa memandang latar belakang ekonomi mereka.



Multi Benefits School Meals/MBG

Setiap investasi 1 US\$ SF → menghasilkan pengembalian ekonomi 9 US\$, karena adanya peningkatan Pendidikan, Kesehatan & Gizi

Melalui pembelian bahan pangan dari petani lokal:

- Menciptakan pasar yang stabil
- Mendorong pertanian lokal
- Memperkuat sistem pangan lokal
- Meningkatkan perkembangan ekonomi lokal

Nilai makanan setiap hari yang diberikan untuk 1 anak/tahun:

- mensubstitusi rata2 sekitar 10% dari pendapatan keluarga
- menciptakan tabungan yang signifikan utk keluarga dengan beberapa anak
- memutus rantai kemiskinan antar generasi



• Pemberian makan setiap hari di sekolah:

- memungkinkan anak untuk lebih fokus di kelas
- meningkatkan kehadiran
- meningkatkan tingkat retensi
- meningkatkan kemampuan kognitif

Asupan makanan bergizi:

- Pengembangan mental & fisik lebih baik
- Pola & perilaku makan yang lebih sehat
- Pemberian obat cacing & gizi fortifikasi → akan memberikan multiplier efek



PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS



TARGET PENCAPAIAN PROGRAM 2025



5.000 SATUAN
PELAYANAN



IDR
71 TRILIUN



BADAN GIZI
NASIONAL

1.542 UNIT



KERJASAMA
LEMBAGA
NEGARA/PIHAK
KETIGA

3.458 UNIT

15 JUTA –
18 JUTA
PENERIMA
MANFAAT



SASARAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

KELOMPOK SASARAN (PERPRES 83/2024)

Peserta Didik:

1. Pendidikan anak usia dini (Siswa TK/PAUD/RA)
2. Pendidikan dasar (Siswa SD/MI)
3. Pendidikan menengah di lingkungan Pendidikan umum (Siswa SMP/MTs dan SMA/MA)
4. Pendidikan kejuruan (Siswa SMK)
5. Pendidikan keagamaan (Siswa Sekolah Keagamaan Lainnya)
6. Pendidikan khusus (SLB)
7. Pendidikan layanan khusus *)
8. Pendidikan pesantren (santri)

Non Peserta Didik:

9. Ibu Hamil
10. Ibu Menyusui
11. Anak Balita

* Pendidikan layanan khusus adalah Pendidikan bagi peserta didik di daerah terpencil /terbelakang, masyarakat adat yang terpencil dan/atau mengalami bencana alam, bencana social , dan yang tidak mampu dari segi ekonomi



TUJUAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS

Tujuan Umum

- Meningkatkan asupan gizi dan pengetahuan gizi kelompok sasaran

Tujuan Khusus

- Peningkatan akses makanan bergizi
- Peningkatan pengetahuan gizi
- Peningkatan pola makan sehat

- Peningkatan prestasi, partisipasi & kehadiran siswa
- Pengurangan anak putus sekolah

Tujuan Bidang Gizi

Tujuan Bidang Pendidikan

Tujuan Bidang Kemiskinan

Tujuan Bidang Ekonomi

- Penciptaan lapangan kerja
- Pengurangan beban penduduk miskin dalam perolehan pangan

- Pemanfaatan bahan pangan lokal
- Peningkatan kesejahteraan petani dan pelaku UMKM



INDIKATOR KEBERHASILAN

INDIKATOR INPUT	<ol style="list-style-type: none">1. Pemberian makan bergizi kepada sasaran peserta didik dan non peserta didik2. Pemberian edukasi gizi kepada sasaran peserta didik dan non peserta didik
INDIKATOR OUTPUT	<ol style="list-style-type: none">1. Tersalurkannya makanan bergizi kepada sasaran peserta didik dan non peserta didik2. Terlaksananya edukasi gizi kepada sasaran peserta didik dan non peserta didik
INDIKATOR OUTCOME	<ol style="list-style-type: none">1. Peningkatan status gizi kepada sasaran peserta didik dan non peserta didik2. Perubahan Perilaku menuju pola makan gizi seimbang sasaran peserta didik dan non peserta didik
BENEFIT	Terjaganya status gizi sasaran peserta didik dan non peserta didik dalam upaya pemenuhan gizi nasional di seluruh wilayah di Indonesia
IMPACT	Mendukung penyiapan Generasi Emas 2045 di seluruh wilayah di Indonesia

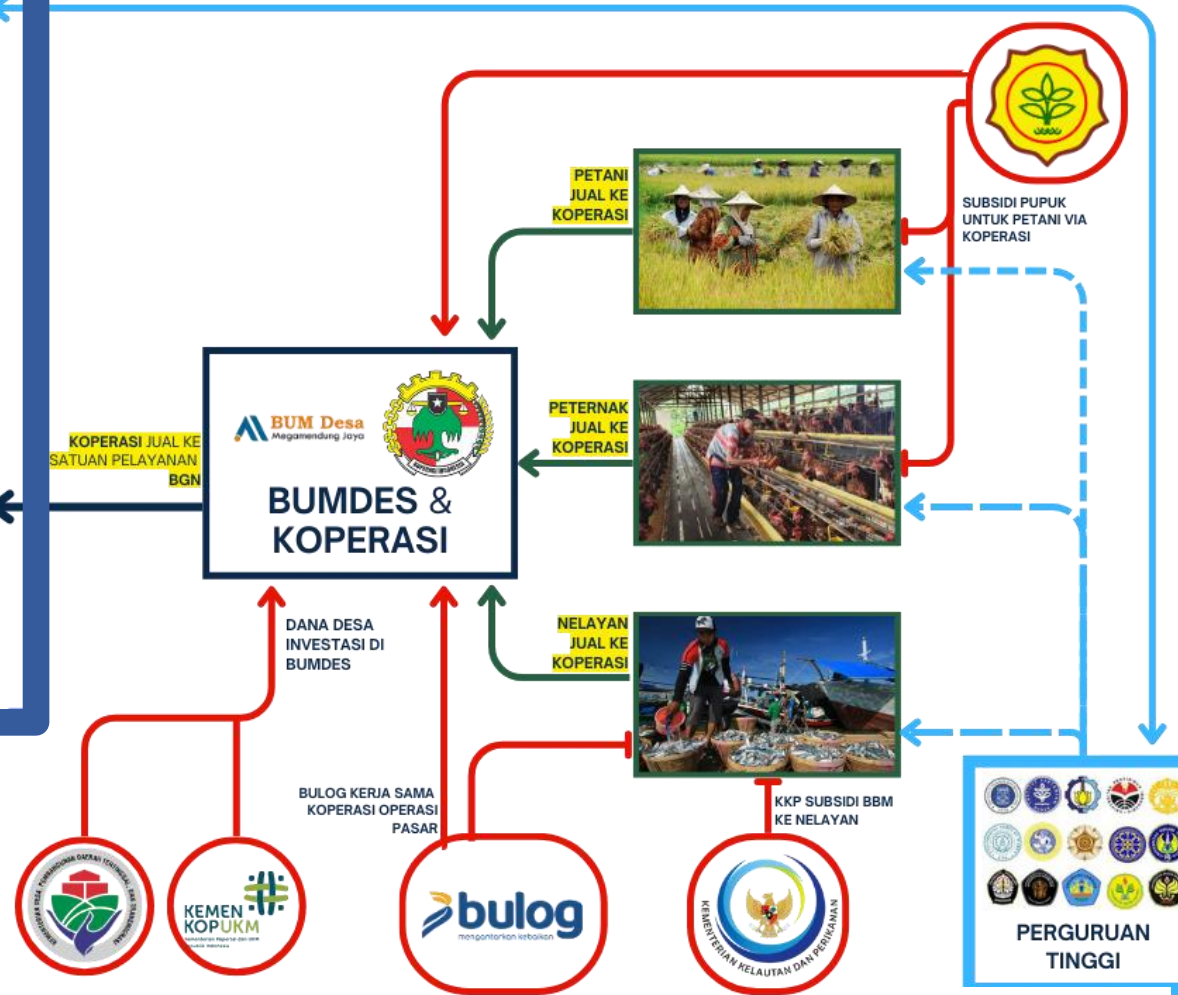


STRATEGI ARSITEKTUR EKOSISTEM BADAN GIZI NASIONAL

BGN sebagai tulang punggung utama penciptaan generasi emas 2045, di dukung oleh K/L lain membangun arsitektur digital untuk mengontrol penggunaan anggaran sesuai tujuan dan memastikan semua upaya menuju Indonesia emas 2045 tercapai



BADAN GIZI NASIONAL MENUJU INDONESIA EMAS 2045



PENERIMA MANFAAT

PENYEDIA BAHAN BAKU



STRATEGI EKOSISTEM SATUAN PELAYANAN



- Program ini mencakup lebih dari 83.000 desa dan kelurahan di seluruh Indonesia, menciptakan kelompok usaha kecil dan pemerataan ekonomi. Belanja pemerintah difokuskan hingga tingkat desa untuk memperkuat ekonomi lokal.
- Program ini juga mendorong kemitraan antara industri besar dan kelompok usaha masyarakat. Investasi difokuskan pada BUMDES dan Koperasi Desa sebagai pusat pengolahan hasil petani, peternak, dan nelayan. Dukungan permodalan dari Bank BUMN melalui KUR semakin memperkuat peran BUMDES dan Koperasi Desa dalam pengembangan ekonomi pedesaan.

Sirkulasi Ekonomi Desa (CEV) menjadi blueprint bagi narasi pembangunan ekonomi dan lingkungan di tingkat desa. Program ini berpotensi menciptakan lapangan kerja baru di berbagai sektor, seperti pertanian, energi terbarukan, logistik, dan pengolahan makanan.

Program ini berpotensi memberikan kontribusi signifikan terhadap pencapaian agenda nasional, khususnya dalam perbaikan gizi anak-anak, ibu hamil, dan menyusui, serta dalam upaya pengentasan kemiskinan ekstrem.



RENCANA MODEL PENGELOLAAN SATUAN PELAYANAN GIZI

	Model 1	Model 2	Model 3
Pembangunan Satpel	BGN	Kerjasama Lembaga Negara	Pihak Ketiga
Pemilik Lahan	BGN	Lembaga Negara / Instansi Pemerintah	Pihak Ketiga
Pengoperasian Satpel	BGN	BGN	BGN
Supervisi	BGN	BGN	BGN
STATUS KEPEGAWAIAN	ASN Badan Gizi Nasional	1. Kepala Unit, Pengawas Pangan, Pengawas Gizi dan Pengawas Keuangan & Administrasi berasal dari BGN dengan Status ASN 2. Pelaksana Teknis berasal dari komunitas/pemerintah daerah/koperasi	1. Kepala Unit, Pengawas Pangan, Pengawas Gizi dan Pengawas Keuangan & Administrasi berasal dari BGN dengan Status ASN 2. Pelaksana Teknis berasal dari komunitas/pemerintah daerah/
STATUS ASET TANAH BANGUNAN SATUAN PELAYANAN	Sepenuhnya Milik BGN	Milik Lembaga Negara/Pemerintah Daerah	Milik Pihak Ketiga
STATUS LEGAL OPERASIONAL	Dalam pengelolaan satker BGN	Kontrak Sewa Satuan Pelayanan dengan Lembaga Negara/Instansi Pemerintah Daerah	Kontrak Sewa Satuan Pelayanan dengan Pihak Ketiga
JENIS PENGELOLA	BGN	BGN Bersama Mitra	BGN Bersama Mitra





MODEL PENGELOLAAN SATUAN PELAYANAN (SP-MB)

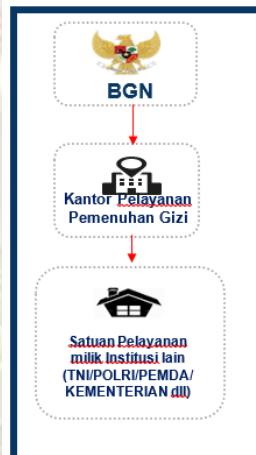
MODEL 1: SWAKELOLA BGN



Kesimpulan dari MODEL 1:

1. Tanah menjadi asset milik BGN
2. Bangunan SP-MB menjadi milik BGN
3. Pengelolaan pemberian makanan menjadi tanggung jawab dan wewenang BGN
4. Pekerja di SP-MB:
 - a. Pegawai BGN 3 orang
 - b. Relawan maksimum 47 orang

MODEL 2: KERJASAMA INSTITUSI/KL LAIN



Kesimpulan dari MODEL 2:

1. Tanah adalah asset atau milik Institusi
2. Bangunan SP-MB menjadi milik Institusi
3. Pengelolaan pemberian makanan menjadi tanggung jawab dan wewenang BGN
4. Pekerja di SP-MB:
 - a. Pegawai BGN 3 orang
 - b. Relawan maksimum 47 orang

MODEL 3A: KERJASAMA PIHAK KETIGA



Kesimpulan dari MODEL 3:

1. Tanah adalah asset atau milik Pihak Ketiga
2. Bangunan SP-MB menjadi milik Pihak Ketiga
3. Pengelolaan pemberian makanan menjadi tanggung jawab dan wewenang BGN
4. Pekerja di SP-MB:
 - a. Pegawai BGN 3 orang
 - b. Relawan maksimum 47 orang

MODEL 3B: DI WILAYAH 3T

- SP-MB bisa dibangun dengan Model 1 atau 2 atau 3, sesuai peluang yang memungkinkan
- < 3000 penerima manfaat
- Satuan Pelayanan bisa di sekolah/rumah masyarakat sekitar, jika letaknya sangat terpencil
- Supervisi pengelolaan MBG oleh Tim BGN
- Standar pengelolaan sama dgn di SP-MB lain, terutama kebersihan & keamanan pangan

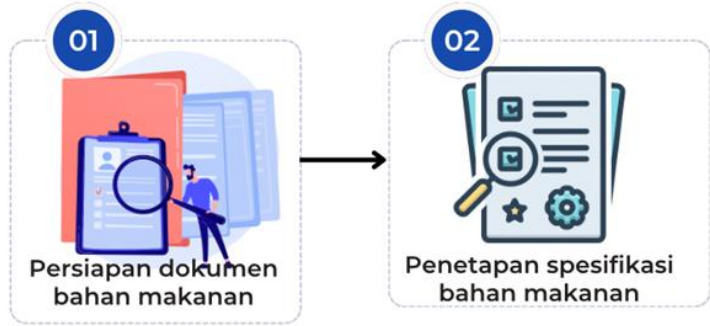
MODEL 3C: HYBRID

- Model Satuan Pelayanan untuk sekolah-sekolah yang sudah mempunyai dapur sendiri
- Satuan Pelayanan sudah diverifikasi Tim BGN dan dinyatakan laik Kesehatan oleh Sudin Kesehatan setempat
- Satuan Pelayanan Hybrid akan melayani seluruh siswa yang terdaftar di sekolah tersebut
- BGN akan mendukung pembiayaan maksimum Rp 15.000,-/siswa
- Supervisi pengelolaan MBG dilakukan oleh Tim BGN



ALUR PERENCANAAN, PENGADAAN DAN PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

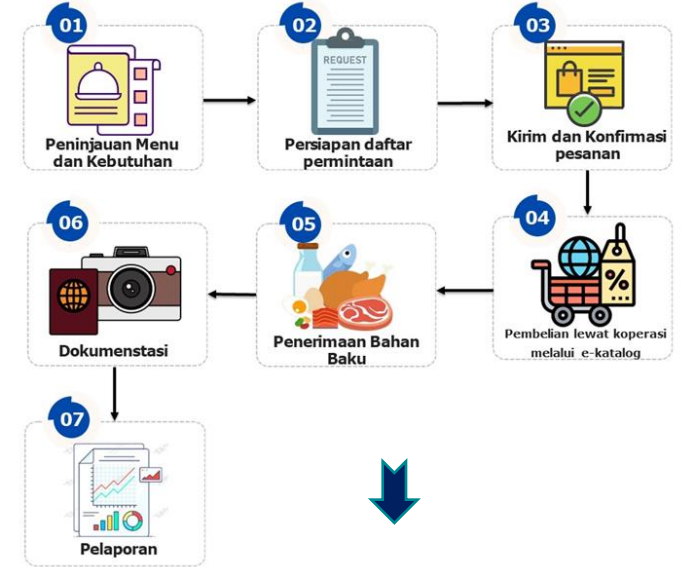
PERENCANAAN KEBUTUHAN BAHAN PANGAN



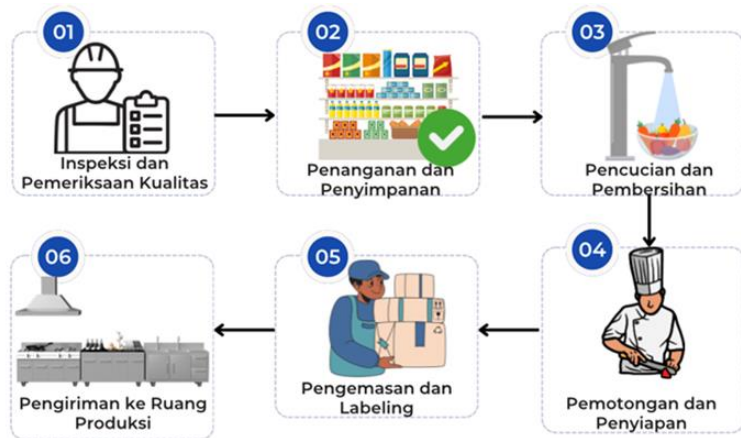
SURVEI PASAR



PENGADAAN BAHAN MAKANAN

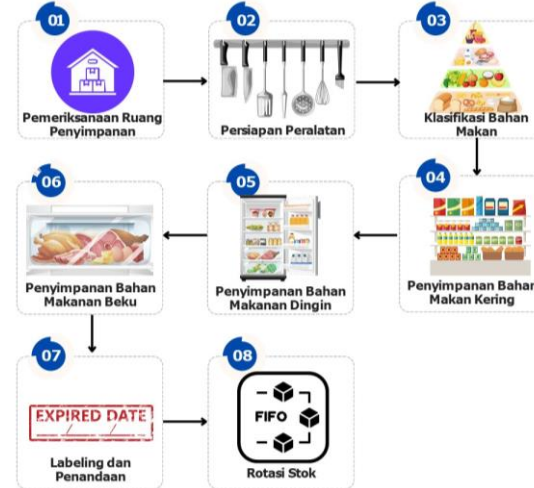


PENGOLAHAN MAKANAN

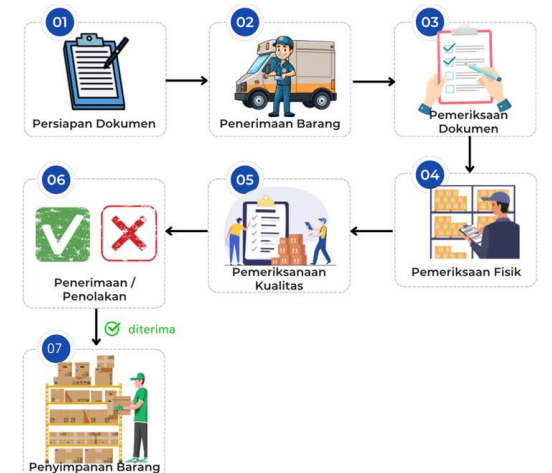


PENYIAPAN & PENYIMPANAN

DIAGRAM ALIR PENYIAPAN BAHAN MAKANAN



PENERIMAAN BAHAN MAKANAN

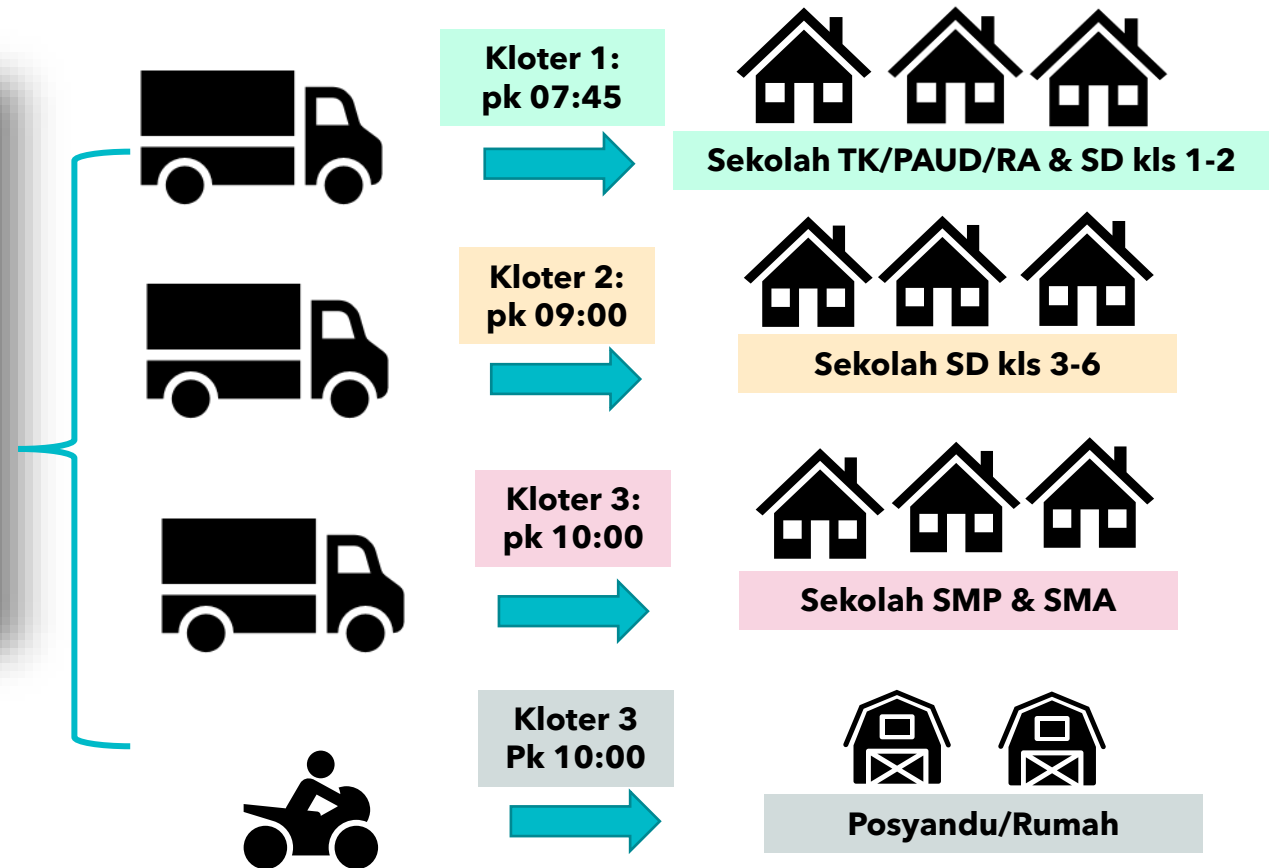




PEMORSIAN DAN PENDISTRIBUSIAN MBG



PEMORSIAN MAKANAN





STANDAR GIZI MBG MENURUT KELOMPOK SASARAN



No	Kel sasaran	Energi (kkal)	Energi (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Karbohidrat (gr)	Waktu pemberian	% AKG
			%					
1	Siswa TK/PAUD	328	23,4	25,0	23,7	20,9	makan pagi	20-25% AKG Harian
2	Siswa SD (1-3)	368,8	22,3	23,1	24,1	20,1	makan pagi	20-25% AKG Harian
3	Siswa SD (kelas 4-6)	531	32,2	33,1	30,9	31,0	makan siang	30-35% AKG Harian
4	Siswa SMP	719	32,3	34,8	30,7	30,8	makan siang	30-35% AKG Harian
5	Siswa SMA	762,5	32,1	36,4	31,0	30,4	makan siang	30-35% AKG Harian
6	Ibu Hamil	818	33,3	40,4	32,1	31,9	makan siang	30-35% AKG Harian
7	Ibu Menyusui	818	31,9	52,9	32,2	30,8	makan siang	30-35% AKG Harian
8	Anak Balita	342	24,4	47,6	21,6	20,6	makan pagi	20-25% AKG Harian



PEDOMAN PENYUSUNAN MENU

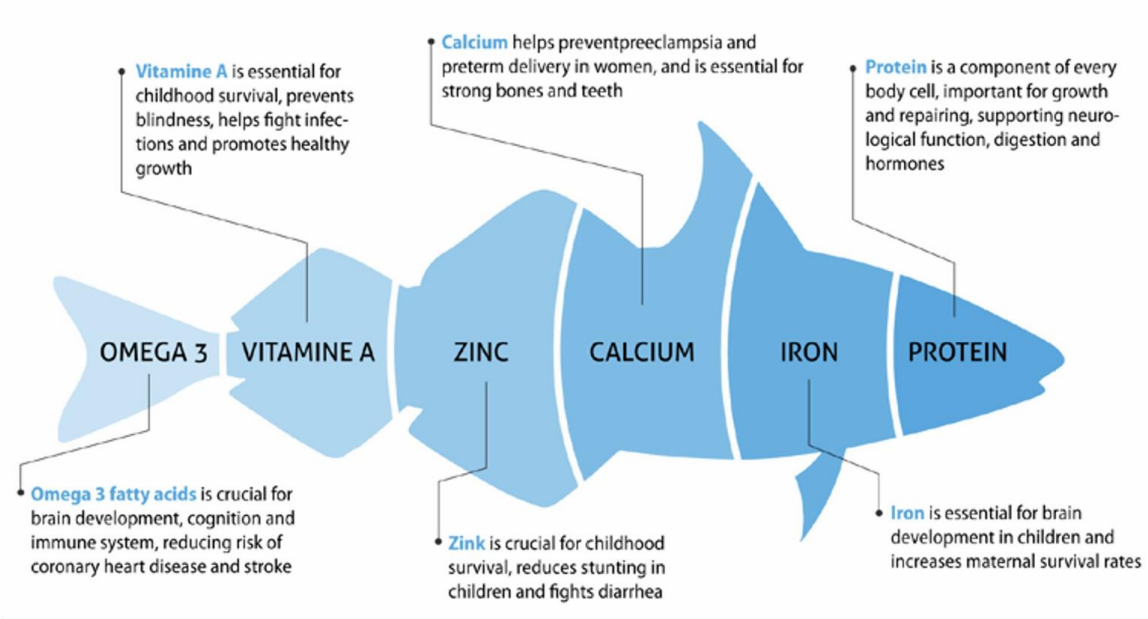


No	Tahapan Penyusunan Menu	
1	Analisis Gizi	analisis kebutuhan gizi sesuai dengan kelompok sasaran dan umur
2	Penyusunan Menu	menu dirancang dengan bahan pangan lokal, memenuhi gizi seimbang dan mempertimbangkan baik kebutuhan gizi maupun preferensi makanan.
3	Uji Coba Menu	untuk memastikan cita rasa, porsi, penerimaan menu dan pemenuhan standar gizi
4	Perhitungan Biaya	analisis untuk memastikan semua bahan dan operasional sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan
5	Implementasi & Monitoring	setelah menu diimplementasikan, pemantauan kualitas dan penerimaan dilakukan secara berkala untuk menjamin kepuasan.
6	Penyesuaian & Perbaikan Berkelanjutan	berdasarkan hasil evaluasi dan umpan balik, dilakukan penyesuaian & perbaikan berkelanjutan untuk meningkatkan kualitas menu yang disajikan

KANDUNGAN IKAN - SUMBER PROTEIN



Blue Foods are critical sources of nutrients



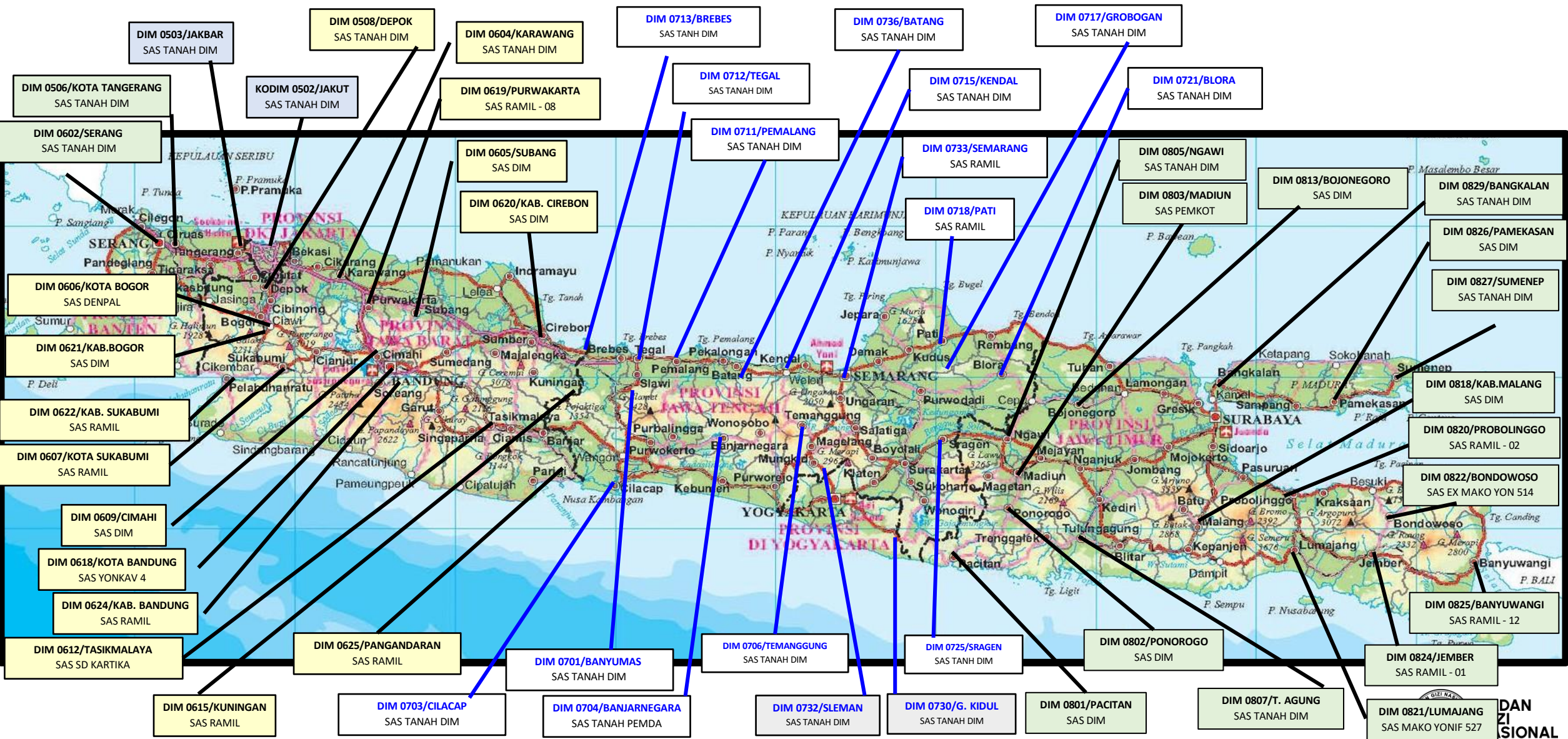
Troell et al. (2019)

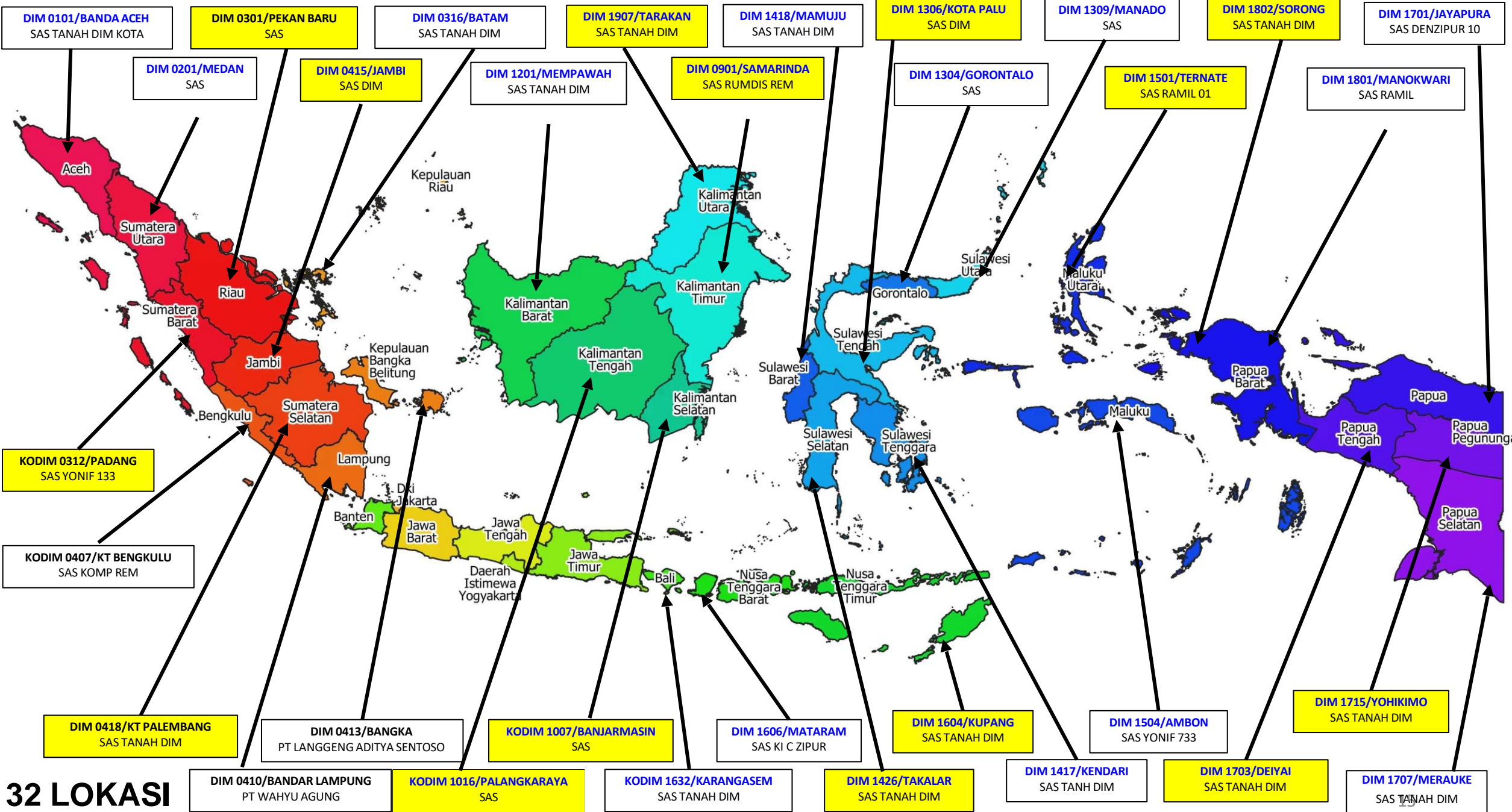
Gambaran penggunaan ikan di **Satuan Pelayanan - Warung Kiara - Sukabumi:**

- **Jenis ikan:** Ikan tongkol, ikan patin/ikan dori
- **Kebutuhan sehari:** 300 kg ikan segar
- **Frekuensi menu ikan:** 1-2 kali seminggu
- **Estimasi total kebutuhan sebulan:** 1200-2400 kg ikan



50 LOKASI PEMBANGUNAN UNIT PELAYANAN TAHAP 1 (JAWA)







UJI COBA PROGRAM MBG - 2024



Badan Gizi Nasional

Petunjuk Teknis dan Operasional Program Makan Bergizi Gratis

Disusun oleh :
Kedeputan Sistem dan Tata Kelola
Badan Gizi Nasional

Oktober 2024

DAFTAR ISI

1. PENDAHULUAN
2. KERANGKA PIKIR
3. PELAKSANAAN
4. TEKNIS PENGELOLAAN SATUAN PELAYANAN MAKAN BERGIZI GRATIS
5. STATUS DAN PENGELOLAAN PEKERJA DI SATUAN PELAYANAN MAKAN BERGIZI GRATIS
6. PROSEDUR DAN ATURAN MENJADI MITRA SATUAN PELAYANAN MAKAN BERGIZI GRATIS BGN
7. OPERASIONAL PENYEDIAAN DAN PENYALURAN MAKANAN
8. PENUTUP

LAMPIRAN

FORMAT PENDATAAN & PELAPORAN





VIDEO PILOT PROJECT SATUAN PELAYANAN WARUNG KIARA



**BADAN
GIZI
NASIONAL**

PILOT PROJECT

Video Percontohan Pelaksanaan Makan Siang Bergizi di Warung Kiara, Sukabumi

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=t-F5bKOyqUg&list=PPSV>



**BADAN
GIZI
NASIONAL**