JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

Strategi Manajemen Rantai Pasok Pangan Lokal Untuk Mendukung Keberlangsungan Program Makan Bergizi Gratis (MBG)

Agung Dirmansyah[1]*, Amad Tri Yanto[2], Mohammad Farreldi Azhar Permana[3], Rahma Fauzia Madaningrum[4], Bangun Prajadi Cipto Utomo[5]
[1,2,3,4,5] Universitas Duta Bangsa Surakarta, Indonesia
* E-mail: agung.dirmansyah@gmail.com

Information Article
History Article
Submission: 20-07-2026
Revision: 21-07-2026
Published: 25-07-2026

DOI Article:
10.62421/jibema.v4i1.627

A B S T R A K

Penelitian ini mengkaji strategi manajemen rantai pasok pangan lokal yang diterapkan di Kabupaten Sukoharjo guna mendukung keberlangsungan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Program MBG memiliki potensi besar dalam meningkatkan status gizi anak, namun keberlanjutannya sangat bergantung pada efektivitas pasokan pangan yang berkualitas dan berkelanjutan. Studi kasus ini bertujuan untuk mengidentifikasi elemen-elemen kunci dalam rantai pasok pangan lokal, menganalisis tantangan yang dihadapi, serta merumuskan strategi manajemen yang optimal. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan studi kasus pada salam satu Sistem Pemasok Pangan Gizi (SPPG) di Kabupaten Sukoharjo. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, dan analisis dokumen terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi yang efektif meliputi penguatan kemitraan antara petani lokal, distributor, dan penyelenggara program MBG, penerapan standar kualitas pangan yang ketat, serta optimalisasi sistem logistik. Tantangan utama yang dihadapi terkait dengan fluktuasi pasokan, kualitas yang bervariasi, dan koordinasi antarpihak. Rekomendasi strategi yang dikembangkan berfokus pada peningkatan kapasitas petani lokal, diversifikasi sumber pasokan, pengembangan platform digital untuk transparansi rantai pasok, serta pembentukan gugus tugas yang solid untuk memantau dan mengevaluasi implementasi program. Dengan strategi yang terkelola dengan baik, rantai pasok pangan lokal dapat menjadi fondasi yang kokoh bagi keberhasilan jangka panjang program MBG.

Kata Kunci: Manajemen rantai pasok, pangan lokal, Program Makan Bergizi Gratis, SPPG, keberlanjutan, Kabupaten Sukoharjo

A B S T R A C T

This study investigates the local food supply chain management strategies employed in Sukoharjo Regency to support the sustainability of the Free Nutritious Meal (MBG) Program. The MBG Program holds significant potential for improving children's nutritional status, but its continuity heavily relies on the effectiveness of high quality and sustainable food supply. This case study aims to identify key elements within the local food supply chain, analyze the challenges encountered, and formulate optimal management strategies. The research employed a qualitative approach using a case study of the Nutritional Food Supplier System (SPPG) in Sukoharjo Regency. Data were collected through in-depth interviews, observations, and relevant document

Acknowledgment

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

analysis. The findings reveal that effective strategies involve strengthening partnerships among local farmers, distributors, and MBG program organizers, implementing strict food quality standards, and optimizing logistics systems. Key challenges faced include supply fluctuations, variable quality, and interparty coordination issues. The recommended strategies focus on enhancing the capacity of local farmers, diversifying supply sources, deve-loping digital platforms for supply chain transparency, and establishing a robust task force for monitoring and evaluating program implementation. With wellmanaged strategies, the local food supply chain can serve as a solid foundation for the longterm success of the MBG program.

***Key word*:** *Supply chain management, local food, Free Nutritious Meal Program, SPPG, sustainability, Sukoharjo Regency*

©2026 Published by JIBEMA. Selection and/or peer-review under responsibility of JIBEMA

PENDAHULUAN

Tujuan akhir Anda adalah untuk membuat artikel yang sesuai dengan aturan baku Konsentrasi: Jurnal Manajemen dan Bisnis. Untuk hal-hal yang tidak tercantum di panduan ini, silahkan mengacu pada informasi yang telah Anda dapatkan pada aturan penulisan ilmiah.

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) menjadi salah satu instrumen kebijakan strategis yang diimplementasikan oleh pemerintah di berbagai daerah di Indonesia, termasuk Kabupaten Sukoharjo, guna mengatasi permasalahan gizi buruk dan stunting pada kelompok usia rentan. Efektivitas dan keberlanjutan program ini secara fundamental bergantung pada kesiapan dan efisiensi rantai pasok pangan lokal yang mampu menyediakan bahan pangan bergizi secara konsisten dan berkualitas. Ketersediaan pangan lokal yang memadai, mulai dari produksi hingga distribusi akhir ke sekolah penyelenggara, menjadi kunci utama. Namun, dinamika rantai pasok pangan di Indonesia, termasuk di tingkat daerah, kerap dihadapkan pada berbagai tantangan seperti ketidakstabilan pasokan akibat faktor musiman dan iklim, fluktuasi harga komoditas, isu kualitas yang bervariasi, serta efisiensi logistik yang belum optimal. Fenomena ini berpotensi menghambat kelancaran program MBG dan membatasi pencapaian target gizi masyarakat.

Manajemen rantai pasok pangan lokal di Indonesia merupakan domain kajian yang kompleks, mencakup berbagai komoditas dan melibatkan aktor mulai dari petani, pedagang pengupul, distributor, hingga konsumen akhir, termasuk lembaga penyelenggara program social seperti MBG (Prakoso et al., 2022). Penelitian terdahulu telah mengidentifikasi beragam aspek dalam manajemen rantai pasok pangan lokal, menyoroti perlunya strategi yang efisien dan berkelanjutan untuk mendukung ketahanan pangan nasional (Rhofita, 2022a). Beberapa studi secara spesifik menggarisbawahi tantangan seperti ketidakstabilan pasokan dan fluktuasi harga yang dapat mempengaruhi ketersediaan pangan berkualitas

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

Di sisi lain, keberhasilan manajemen rantai pasok juga sangat dipengaruhi oleh efektivitas koordinasi dan kolaborasi antar seluruh pemangku kepentingan yang terlibat di sepanjang rantai tersebut Fragmentasi kewenangan, kompleksitas birokrasi, serta kurangnya sinergi antar lembaga seringkali menjadi kendala utama dalam mewujudkan rantai pasok yang responsif dan efisien.

Mengingat pentingnya rantai pasok pangan lokal sebagai tulang punggung keberlangsungan program MBG, pemahaman mendalam mengenai strategi manajemen yang efektif di tingkat Kabupaten Sukoharjo menjadi krusial. Kesenjangan penelitian yang ada menunjukkan kurangnya studi komprehensif yang secara spesifik menganalisis bagaimana Sekolah Penyelenggara Pangan Gizi (SPPG) di Kabupaten Sukoharjo mengelola rantai pasok pangan lokal untuk mendukung program MBG, serta tantangan yang mereka hadapi. Oleh karena itu, penelitian ini dirancang untuk mengisi kesenjangan tersebut dengan mengeksplorasi secara mendalam strategi manajemen rantai pasok pangan lokal yang diimplementasikan, mengidentifikasi hambatan, dan merumuskan solusi optimalisasi demi memastikan keberlanjutan program MBG (Marita et al., 2021). Keberhasilan program seperti MBG juga membutuhkan koordinasi yang erat antar pemerintah, produsen, dan penyedia layanan, yang dapat membentuk kemitraan strategis untuk mencapai tujuan bersama (Quaralia, 2022).

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis strategi manajemen rantai pasok pangan lokal yang efektif dalam mendukung keberlangsungan program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Sukoharjo. Secara spesifik, penelitian ini akan mengidentifikasi strategi manajemen rantai pasok pangan lokal yang diterapkan oleh SPPG di Kabupaten Sukoharjo, mengkaji tantangan yang dihadapi dalam implementasinya, serta merumuskan rekomendasi optimalisasi rantai pasok pangan lokal untuk meningkatkan keberlanjutan program MBG di wilayah tersebut.

Hasil studi ini diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis pada pengembangan literatur manajemen rantai pasok pangan di konteks program sosial pemerintah, sekaligus memberikan masukan praktis bagi pemangku kepentingan terkait untuk meningkatkan efektivitas dan keberlanjutan program MBG.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif dengan strategi studi kasus, yang berfokus pada pemahaman mendalam terhadap fenomena spesifik dalam konteks nyatanya. Pendekatan kualitatif memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi secara holistik dan komprehensif strategi manajemen rantai pasok pangan lokal, serta dampaknya terhadap keberlanjutan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Satuan Pelaksana Program Gizi (SPPG) Kabupaten Sukoharjo. Desain ini dianggap paling sesuai karena tujuan penelitian adalah untuk menggali persepsi, pengalaman, dan strategi para pemangku kepentingan dalam mengelola kompleksitas rantai pasok pangan lokal. Melalui pendekatan ini, konteks

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

sosial, ekonomi, dan kelembagaan yang melingkupi proses manajemen rantai pasok dapat dianalisis secara mendalam. Fleksibilitas desain kualitatif juga memungkinkan penyesuaian selama proses penelitian untuk menangkap nuansa dan dinamika yang mungkin tidak teridentifikasi pada tahap awal. Fokus pada studi kasus salah satu SPPG di Kabupaten Sukoharjo memberikan kesempatan untuk mendapatkan data yang kaya dan deskriptif mengenai implementasi program di lapangan.

Penelitian ini dilaksanakan di Kabupaten Sukoharjo, Jawa Tengah, dengan fokus utama pada salah satu Satuan Pelaksana Program Gizi (SPPG) yang bertanggung jawab atas implementasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Pemilihan lokasi ini didasarkan pada relevansinya sebagai area studi kasus yang secara aktif menjalankan program MBG, serta memiliki potensi pangan lokal yang signifikan. Kabupaten Sukoharjo menawarkan konteks yang kaya untuk mengkaji interaksi antara kebijakan program pemerintah, ketersediaan pangan lokal, dan dinamika rantai pasok yang terlibat. Studi ini berupaya menganalisis bagaimana kebijakan dan operasional program berinteraksi dengan struktur rantai pasok pangan lokal yang ada, termasuk tantangan dan peluangnya. Pengumpulan data primer akan dilakukan dalam rentang waktu dari bulan April hingga Juni 2026, mencakup periode persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi awal program MBG di tingkat lokal. Durasi ini dianggap memadai untuk mengumpulkan data yang mendalam dan representatif dari berbagai pemangku kepentingan yang terlibat dalam ekosistem rantai pasok pangan. Penetapan waktu dan lokasi yang spesifik ini bertujuan untuk memastikan fokus penelitian yang tajam dan validitas data yang terkumpul.

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui triangulasi sumber, meliputi wawancara mendalam, observasi, dan studi dokumentasi, guna meningkatkan validitas dan reliabilitas temuan. Wawancara mendalam (*in-depth interviews*) dilakukan secara semi terstruktur dengan informan kunci untuk menggali persepsi, pengalaman, dan pandangan mereka terhadap strategi manajemen rantai pasok pangan lokal serta implementasi Program Makan Bergizi Gratis. Pertanyaan wawancara dirancang untuk mengeksplorasi aspek efisiensi, keberlanjutan, koordinasi antar pihak, dan tantangan yang dihadapi dalam proses pasok pangan. Teknik observasi partisipatif dan nonpartisipatif diterapkan untuk mengamati secara langsung proses pengadaan, distribusi, dan pengelolaan pangan di SPPG serta interaksi antar pemangku kepentingan. Observasi ini mencakup identifikasi alur kerja, kondisi infrastruktur, dan praktik-praktik operasional sehari-hari yang relevan dengan rantai pasok. Studi dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan data sekunder berupa laporan program, kebijakan daerah terkait ketahanan pangan, data demografi dan pertanian lokal, serta catatan internal SPPG mengenai pengadaan bahan pangan. Data dokumentasi ini melengkapi informasi yang diperoleh dari wawancara dan observasi, memberikan konteks historis dan data kuantitatif pendukung. Kombinasi teknik ini memungkinkan peneliti untuk memperoleh data yang kaya, multidimensional, dan terverifikasi dari berbagai sudut pandang, sesuai dengan karakteristik penelitian kualitatif (Dikky Indrawan et al., 2023).

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

HASIL

Data Kualitas Pangan

Tabel 1. Standar Mutu Bahan Baku

Parameter	Standar
Kesegaran	Bahan segar, tidak busuk, tidak berlendir, tidak berjamur
Warna	Normal sesuai jenis bahan
Aroma	Segar, tidak berbau asam atau tengik
Kemasan	Utuh, tidak rusak, tidak bocor
Label	Memiliki nama produk, tanggal kedaluwarsa, dan izin edar jika diperlukan
Suhu Penerimaan	Chilled 0–5°C, Frozen ≤ -18°C

Sumber: data primer diolah (2026)

Tabel 2. Standar Mutu Proses Produksi

Parameter	Standar
Higiene Personel	Menggunakan APD lengkap dan mencuci tangan sesuai prosedur
Kebersihan Peralatan	Bersih dan disanitasi sebelum digunakan
Pengolahan	Mengikuti SOP dan resep standar
Suhu Pemasakan	Minimal 75°C pada bagian inti produk
Kontaminasi Silang	Tidak boleh terjadi kontak antara bahan mentah dan matang

Sumber: data primer diolah (2026)

Tabel 3. Standar Mutu Produk Jadi

Parameter	Standar
Warna	Sesuai karakteristik produk
Aroma	Khas produk dan tidak menyimpang
Rasa	Sesuai resep dan tidak menunjukkan kerusakan
Tekstur	Sesuai spesifikasi produk
Kebersihan	Bebas benda asing
Keamanan	Tidak mengandung cemaran fisik, kimia, dan biologi
Kandungan Gizi	Sesuai standar menu yang ditetapkan

Sumber: data primer diolah (2026)

Tabel 4. Standar Penyimpanan

Parameter	Standar
Gudang Kering	18–25°C
Chiller	0–5°C
Freezer	≤ -18°C
Cooling Room Produk Jadi	0–5°C

Sumber: data primer diolah (2026)

Tabel 5. Standar Distribusi

Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

Parameter	Standar
Makanan Panas	≥ 60°C
Makanan Dingin	≤ 5°C
Wadah Distribusi	Bersih, tertutup, dan food grade
Waktu Distribusi	Sesingkat mungkin untuk menjaga mutu dan keamanan

Sumber: data primer diolah (2026)

Monitoring Mutu

- Pemeriksaan bahan baku setiap penerimaan.
- Monitoring suhu penyimpanan minimal 2 kali sehari.
- Pemeriksaan organoleptik setiap batch produksi.
- Verifikasi kebersihan peralatan dan area produksi.
- Dokumentasi hasil pengendalian mutu dan tindakan perbaikan.

PEMBAHASAN

Gambaran Umum Rantai Pasok Pangan Sppg Sukoharjo

Hasil penelitian menunjukkan bahwa salah satu Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Sukoharjo memiliki kapasitas pelayanan yang cukup besar dalam mendukung implementasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG). SPPG melayani 13 sekolah dan dua desa posyandu dengan total 2.469 penerima manfaat setiap hari. Operasional produksi didukung oleh struktur organisasi yang lengkap, meliputi kepala SPPG, ahli gizi, akuntan, kepala dapur, koordinator pada setiap divisi operasional, serta relawan yang bertugas pada masing-masing tahapan proses. Selain itu, pelaksanaan kegiatan telah mengacu pada Standar Operasional Prosedur (SOP) pengadaan pangan sehingga seluruh aktivitas pengadaan, pengolahan, hingga distribusi memiliki pedoman yang jelas.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa SPPG telah menerapkan prinsip *Supply Chain Management* (SCM) yang menekankan koordinasi antarfungsi organisasi dalam menjamin kelancaran aliran barang, informasi, dan proses operasional. Kejelasan struktur organisasi berperan penting dalam meningkatkan efektivitas koordinasi, mempercepat pengambilan keputusan, serta meminimalkan potensi kesalahan selama proses penyediaan makanan bergizi.

Di sisi lain, lokasi SPPG yang berada di wilayah dengan potensi pertanian cukup besar memberikan keuntungan strategis dalam memperoleh bahan pangan lokal. Ketersediaan lahan pertanian seluas sekitar 312 hektare dengan komoditas utama berupa beras memungkinkan sebgian kebutuhan pangan dipenuhi dari wilayah sekitar sehingga mampu memperpendek rantai distribusi mengurangi biaya logistik, serta meningkatkan kontribusi ekonomi masyarakat lokal. Kondisi ini sejalan dengan konsep Local Food Suppy Chain, yakni sistem rantai pasok yang mengutamakan pemanfaatan sumber daya lokal untuk meningkatkan efisiensi sekaligus memperkuat ketahanan pangan daerah.

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

Karakteristik Supplier Dalam Mendukung Keberlanjutan Pasokan

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa SPPG memperoleh bahan pangan dari berbagai jenis pemasok yang terdiri atas distributor, peternak, dan produsen lokal. Supplier tersebut memasok berbagai komoditas utama seperti telur, ayam, sayuran, buah, dan beras dengan lokasi yang relatif dekat, yaitu antara satu hingga tiga kilometer dari SPPG. Seluruh pemasok menggunakan sistem pembayaran termin satu hari dengan lama kerja sama berkisar antara tiga hingga enam bulan.

Jarak pemasok yang relatif pendek memberikan keutungan berupa penurunan waktu transportasi sehingga kesegaran bahan pangan dapat dipertahankan. Selain itu, biaya distribusi juga menjadi lebih rendah dibandingkan apabila bahan pangan didatangkan dari luar daerah. Temuan ini menunjukkan bahwa SPPG telah menerapkan prinsip short supply chain, yaitu model rantai pasok yang meminimalkan panjang jalur distribusi sehingga meningkatkan efisiensi operasional.

Meskipun demikian, penelitian juga menemukan sejumlah risiko pada sisi pemasok. Fluktuasi harga masih terjadi pada komoditas telur, sayuran, dan beras, sedangkan keterbatasan stok menjadi kendala utama pada komoditas ayam akibat ketergantungan terhadap ketersediaan bahan baku. Permasalahan tersebut mengindikasikan bahwa sistem rantai pasok masih memiliki tingkat kerentanan terhadap perubahan kondisi pasar maupun faktor musiman.

Dari prediktif Supply Chain Risk Management, kondisi tersebut menunjukkan perlunya strategi mitigasi risiko, seperti diversifikasi pemasok, kontrak jangka panjang, pengembangan supplier cadangan, serta sistem perencanaan kebutuhan bahan baku yang lebih akurat agar kontinuitas pasokan tetap terjaga.

Efektivitas Aliran Rantai Pasok

Berdasarkan hasil observasi, aliran rantai pasok pada SPPG terdiri atas tiga komponen utama, yaitu aliran material, aliran informasi, dan aliran keuangan. Aliran material dimulai dari pemasok menuju SPPG, kemudian dilanjutkan dengan proses penyimpanan, produksi, dan distribusi makanan kepada penerima manfaat. Seluruh badan pangan disimpan maksimal satu hari sebelum diproses menjadi makanan. Sementara itu, distribusi dilakukan setiap pagi pukul 07.00 hingga 10.00 WIB sehingga makanan dapat diterima dalam kondisi layak konsumsi.

Aliran informasi berlangsung melalui komunikasi berbasis WhatsApp dengan mekanisme pemesanan dilakukan minimal satu hari sebelum pengiriman. Penggunaan media komunikasi digital tersebut menunjukkan bahwa koordinasi antar pelaku rantai pasok telah memanfaatkan teknologi sederhana yang mampu mempercepat pertukaran informasi. Meskipun demikian, digitalisasi yang diterapkan masih bersifat dasar karena belum didukung sistem informasi terintegrasi. Akibatnya, pengendalian persediaan, pencatatan transaksi, maupun performa pemasok masih berpotensi dilakukan

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

secara manual. Kondisi tersebut dapat menyebabkan keterlambatan informasi apabila volume produksi semakian meningkat. Dalam perspektif Supply Chain Integration, penggunaan sistem inforasi yang teintegrasi akan meningkatkan akurasi perencanaan kebutuhan, mengurangi ketidakpastian permintaan, serta koordinasi antar pelaku rantai pasok.

Analisis Sistem Pengadaan Pangan

Pengadaan bahan pangan dilakukan setiap hari oleh bagian akuntan melalui mekanisme pemesanan kepada supplier menggunakan WhatsApp. Lead time pengadaan relatif singkat karena seluruh supplier berada pada radius yang dekat dengan lokasi SPPG. Selain itu, SPPG telah memiliki supplier cadangan sebagai langkang antisipasi apabila pemasok utama mengalami kendala dalam memenuhi permintaan.

Frekuensi pembelian harian menunjukkan bahwa SPPG lebih mengutamakan kesegaran bahan pangan dibandingkan efisiensi penyimpanan. Strategi tersebut sangat sesuai dengan karakteristik bahan pangan segar yang memiliki umur simpan pendek. Nmaun demikian, pola pembelian harian juga menyebabkan ketergantungan yang tinggi terhadap ketepatan waktu pemasok. Apabila terjadi keterlambatan pengiriman, proses produksi berpotensi terganggu. Oleh karena itu, diperlukan sistem perencanaan kebutuhan bahan baku berbasis permintaan (*demand forecasting*) sehingga volume pembeliaan dapat disesuaikan dengan jumlah penerima manfaat tanpa meningkatkan risiko kekurangan maupun kelebihan persediaan.

Efektivitas Distribusi Makanan

Distribusi makanan dilakukan menggunakan dua kendaraan pick-up box dengan kapasitas sekitar 750 ompreng setiap kendaraan. Seluruh sekolah penerima manfaat dibagi kedalam dua jalur distribusi sehingga waktu pengiriman dapat diselesaikan dalam rentang satu hingga satu setengah jam tanpa adanya keterlambatan. Biaya transportasi tercatat sebesar Rp. 100.000 per kendaraan setiap hari. Tidak ditermukannya keterlambatan distribusi menunjukkan bahwa sistem penjadwalan rute telah berjalan secara efektif. Pembagian rute berdasarkan wilayah mampu mengurangi waktu tempuh sekaligus menjaga suhu makanan selama proses pengiriman.

Temuan ini menunjukkan bahwa aspek *last mile distribution* pada SPPG telah berjalan cukup optimal. Namun demikian, peningkatan jumlah sekolah penerima manfaat pada masa mendatang berpotensi meningkatkan kompleksitas distribusi sehingga diperlukan optimasi rute menggunakan sistem Geographic Information System (GIS) atau perangkat lunak optimasi distribusi agar biaya logistik tetap efisien.

Pengelolaan Persediaan Bahan Pangan

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

Sebagian besar bahan pangan memiliki tingkat perputaran persediaan yang sangat tinggi. Hampir seluruh bahan yang masuk langsung digunakan pada hari yang sama sehingga tidak terdapat penumpukan stok. Persediaan akhir hanya ditemukan pada komoditas beras sebesar 48 kg dan telur sebesar 9 kg, sedangkan komoditas lain habis digunakan pada hari yang sama.

Pola tersebut menunjukkan penerapan sistem Just in Time (JIT) dalam pengelolaan persediaan. Sistem ini mampu mengurangi biaya penyimpanan, meminimalkan risiko kerusakaan bahan pangan, serta menjaga kesegaran bahan baku. Akan tetapi, penerapan JIT juga meningkatkan ketergantungan terhadap ketepatan waktu pemasok sehingga gangguan kecil pada sisi supplier dapat langsung memengaruhi proses produksi. Oleh sebab itu, pengelolaan inventory tetap memerlukan safety stock untuk komoditas yang memiliki tingkat risiko pasokan tertinggi, seperti ayam dan telur.

Implementasi Pengendalian Mutu Dalam Rantai Pasok

Pengendalian mutu telah diterapkan secara menyeluruh mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, penyimpanan, hingga distribusi makanan. Setiap komoditas memiliki standar mutu yang jelas, meliputi kesegaran, warna, aroma, tekstur, suhu penyimpanan, hingga keamanan pangan. Selain itu, inspeksi kualitas dilakukan secara berkala pada setiap penerimaan bahan baku, setiap batch produksi, serta setiap kegiatan distribusi.

Pelaksanaan quality control tersebut menunjukkan bahwa SPPG telah mengadopsi prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam menjamin keamanan pangan. Adanya prosedur reject terhadap bahan yang tidak memenuhi standar juga menunjukkan bahwa pengendalian mutu tidak hanya bersifat administratif, tetapi telah diterapkan secara operasional. Implementasi quality assurance yang konsisten menjadi faktor penting dalam menjaga keamanan makanan bagi ribuan penerima manfaat setiap hari serta mengurangi risiko kejadian keracunan pangan.

Model Rantai Pasok Berkelanjutan Sppg Sukoharjo

Berdasarkan seluruh temuan penelitian, model rantai pasok SPPG Sukoharjo dapat dikategorikan sebagai Sustainable Food Supply Chain karena telah mengintegrasikan dimensi ekonomi, sosial, dan keamanan pangan. Dimensi ekonomi tercermin melalui pemanfaatan supplier lokal yang memperpendek rantai distribusi dan meningkatkan perputaran ekonomi daerah. Dimensi sosial terlihat dari keberhasilan SPPG menyediakan makanan bergizi kepada ribuan siswa setiap hari secara tepat waktu. Sementara itu, dimensi lingkungan diwujudkan melalui minimnya penyimpanan bahan pangan sehingga risiko food waste relatif rendah.

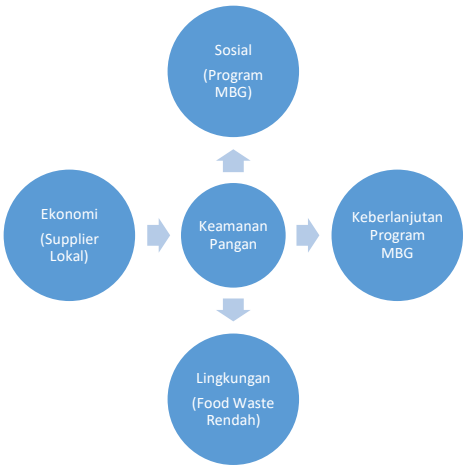
Walaupun demikian, masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, antara lain digitalisasi manajemen rantai pasok, sistem prediksi kebutuhan bahan baku, pengembangan kontrak

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

jangka panjang dengan petani lokal, peningkatan kapasitas cold chain, serta penerapan dashboard monitoring berbasis data secara real time. Penguatan aspek-aspek tersebut diharapkan mampu meningkatkan efisiensi operasional sekaligus memperkuat keberlanjutan Program Makan Bergizi Gratis di masa mendatang.



Gambar 1. Model Sustainable Food Supply Chain

Sumber: data primer diolah (2026)

SIMPULAN

Penelitian ini telah mengidentifikasi bahwa implementasi strategi manajemen rantai pasok pangan lokal di salah satu SPPG Kabupaten Sukoharjo secara efektif menopang keberlangsungan program Makan Bergizi Gratis (MBG). Efektivitas ini termanifestasi melalui integrasi elemen kunci rantai pasok, mulai dari petani lokal, pengumpul, hingga penyedia akhir program MBG, yang menunjukkan potensi sinergi signifikan. Kemitraan strategis dengan petani lokal menjadi fondasi utama dalam menjamin pasokan bahan pangan yang berkualitas dan segar. Lebih lanjut, pemanfaatan teknologi informasi dalam pelacakan pasokan berperan krusial dalam memastikan distribusi pangan dilakukan secara tepat waktu dan efisien. Optimalisasi alur informasi antar pemangku kepentingan telah meminimalisir potensi hambatan dan mempercepat respons terhadap kebutuhan pangan. Dengan demikian, ditemukan bahwa strategi yang adaptif dan terintegrasi ini menjadi faktor penentu dalam menjaga kelancaran operasional program MBG di wilayah studi. Pendekatan holistik ini memastikan bahwa pangan yang sampai ke penerima manfaat adalah produk dengan mutu terjamin. Keseluruhan sistem ini berkontribusi pada pencapaian tujuan MBG untuk menyediakan asupan gizi yang optimal.

Meskipun demikian, penelitian ini juga mengidentifikasi beberapa tantangan inheren yang memerlukan perhatian lebih lanjut guna menjaga stabilitas rantai pasok. Fluktuasi pasokan akibat faktor musiman menjadi isu krusial yang dapat mempengaruhi ketersediaan dan variasi jenis pangan yang

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

disalurkan. Aspek logistik, khususnya terkait transportasi dan penyimpanan, juga menghadirkan kompleksitas tersendiri dalam menjamin distribusi yang merata di seluruh titik penyerahan. Koordinasi dan sinkronisasi antar pemangku kepentingan, meskipun telah berjalan, masih memiliki ruang untuk peningkatan guna mengatasi kesenjangan informasi dan duplikasi upaya. Keberlanjutan program MBG di Sukoharjo secara fundamental bergantung pada kemampuan sistem rantai pasok ini dalam beradaptasi terhadap dinamika pasar dan kondisi lingkungan. Oleh karena itu, penguatan resiliensi rantai pasok menjadi imperatif untuk memastikan akses berkelanjutan terhadap pangan bergizi. Evaluasi berkala terhadap kinerja rantai pasok perlu dilakukan untuk mengidentifikasi area perbaikan secara proaktif. Tanpa manajemen tantangan ini, potensi keberhasilan MBG dapat terhambat secara signifikan.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa model rantai pasok pangan pada SPPG Sukoharjo Tawangsari Grajegan telah mencerminkan prinsip Sustainable Supply Chain Management (SSCM) melalui integrasi aspek ekonomi, sosial, dan keamanan pangan. Pemanfaatan pemasok lokal memberikan dampak positif terhadap efisiensi operasional sekaligus mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat sekitar, sementara sistem pengelolaan mutu mampu menjamin keberlangsungan pelayanan kepada penerima manfaat. Meskipun demikian, pengembangan sistem informasi rantai pasok yang terintegrasi, penerapan teknologi digital dalam pengelolaan data, penguatan kemitraan jangka panjang dengan pemasok, serta peningkatan kapasitas manajemen logistik masih diperlukan untuk meningkatkan efisiensi, ketahanan, dan keberlanjutan sistem rantai pasok dalam mendukung implementasi Program Makan Bergizi Gratis di masa mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

Aulia, H. (2026). Manajemen rantai pasok program makan bergizi gratis dalam mendukung ketahanan pangan nasional: Studi literatur. Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Manajemen, 4(4), 193-205.

Aziizah, D. U., Widzayanto, L. A., Muarifudin, M., & Ripan, R. (2026). Optimalisasi Rantai Pasok Pangan Lokal dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG): Studi Kasus Integrasi UMKM dan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kab. Kendal. Takuana: Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora, 5(1), 240-254.

Dolonseda, H. P., Arsana, I. K. S., & Hutahaean, L. A. (2025). Kajian Pemetaan Potensi Komoditas Pangan Unggulan Dalam Perspektif Ekonomi Untuk Mendukung Makan Bergizi Gratis. Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA), 9(3), 1917-1934.

Hadi, M. P., Wali, C. N., & Kaho, U. J. R. (2026). Optimalisasi Program Makan Bergizi Gratis di SMP Negeri 1 Kupang Barat: Penelitian. Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan, 4(4), 24038-24045.

Harjanto, J. T. (2026). Penguatan Sistem Pangan Berbasis Pertanian untuk Mendukung Implementasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa, 10(01), 91-99.

Indrawan, R. D., Martianto, D., Setiawan, A., Arista, G. S., Septiani, S., Rachman, P. H., ... & Rakhmat, A. (2023). Kebijakan dan Strategi Logistik Mengatasi Hambatan Rantai Pasok Pangan saat

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License

JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi
Volume 4, No. 1, July 2026, p. 1835-1848

Bencana. Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika, 5(3), 714-718.

Khatmawati, H., & Putri, Y. E. (2026). MODEL RANTAI PASOK BERKELANJUTAN PADA PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS BERBASIS PANGAN LOKAL DI KABUPATEN SUMBAWA. Integrative Perspectives of Social and Science Journal, 3(01 Januari), 418-437.

Marita, L., Arief, M., Andriani, N., & Wildan, M. A. (2021). Strategi Peningkatan Kesejahteraan Petani Indonesia, Review Manajemen Strategis. AGRIEKONOMIKA, 10(1), 1–18. https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v10i1.9391

Miles,M.B, Huberman,A.M, dan Saldana, J. (2014). Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook, Edition 3. Terjemahan Tjetjep Rohindi Rohidi, UI-Press.

Prakoso, L. D., Darmansah, D., Widia, T., & Hanifah, H. S. (2022). Implementasi Metode Moving Average dalam Analisis Rantai Pasok Daging Sapi di Indonesia. JURIKOM (Jurnal Riset Komputer), 9(3), 623. https://doi.org/10.30865/jurikom.v9i3.4223

Quaralia, P. S. (2022). Kerjasama Regional dalam Rantai Pasokan Pertanian untuk Mencapai Ketahanan Pangan Berkelanjutan: Studi kasus ASEAN. Padjadjaran Journal of International Relations, 4(1), 56. https://doi.org/10.24198/padjir.v4i1.37614

Raihan A. Hanasi, Izzatunnisa Akuba, Israh Miranti Wahab, Cipta Monoarfa, Muhajir Riza M. Ahmad, & Alya Putri Pantoiyo. (2026). Implementasi Kebijakan Program Makan Bergizi Gratis sebagai Pendorong dan Pembangunan Ekonomi Lokal. Jurnal Manajemen, Bisnis Dan Kewirausahaan, 6(1), 95–112. https://doi.org/10.55606/jumbiku.v6i1.6403

Rhofita, E. I. R. (2022). Optimalisasi Sumber Daya Pertanian Indonesia untuk Mendukung Program Ketahanan Pangan dan Energi Nasional. Jurnal Ketahanan Nasional, 28(1), 82. https://doi.org/10.22146/jkn.71642

Suryana, E. A., & Azis, M. (2025). Program makan bergizi: membangun manusia unggul untuk indonesia emas 2045. Kebijakan publik berkelanjutan untuk tata kelola yang lebih baik, 33.

Umam, A. K., Farida, A., & Nizar, M. (2026). IMPLEMENTASI PRINSIP EKONOMI SYARIAH DALAM RANTAI PASOK KOPERASI KONSUMEN PADA PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS. Currency (Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah), 5(1), 473-488.

 Copyright ©2026, JIBEMA

Licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License