

Kolaborasi Antar-Tefa SMK Perikanan dan Kelautan Puger Produksi 3.000 Paket MBG, Dukung Program Prabowo

Aa Ruslan Sutisna - SUKABUMI.WARTAWAN.ORG

Jan 19, 2026 - 21:38



Pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang menjadi salah satu prioritas pemerintahan Presiden Prabowo Subianto terus berjalan di berbagai daerah. Di Kabupaten Jember, Jawa Timur, dapur Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang dikelola SMK Perikanan dan Kelautan Puger hadir dengan menu berbahan dasar hasil laut, sekaligus menjadi ruang praktik nyata

bagi para siswa.

Kepala SMK Perikanan dan Kelautan Puger, Kuntjoro Basuki, menyampaikan bahwa dapur MBG di sekolah tersebut mulai beroperasi sejak akhir Desember. Layanan MBG tidak hanya menyangkai peserta didik dari PAUD hingga pendidikan menengah, tetapi juga diperluas untuk balita dan ibu hamil di wilayah Jember.

“Setiap harinya kami menyiapkan 3.000 porsi menu MBG untuk sebagian wilayah Jember,” kata Kuntjoro.

Berbeda dengan dapur MBG pada umumnya, operasional SPPG di SMK Perikanan dan Kelautan Puger dikelola langsung oleh para murid. Mereka bergantian menjalankan tugas mulai dari menyiapkan bahan makanan, membersihkan alat makan, hingga pengepakan makanan sebagai bagian dari pembelajaran praktik.

“Prosesnya juga melibatkan kolaborasi antar-teaching factory yang ada di sekolah. Hampir seluruh teaching factory yang ada di SMK Perikanan dan Kelautan Puger ini dilibatkan dalam program ini,” Kuntjoro menambahkan.

Kolaborasi tersebut tampak dari penyediaan bahan baku menu MBG, seperti udang dan ikan yang disiapkan oleh Tefa Agribisnis Budi Daya Air Laut dan Payau. Hasil panen udang vaname yang berkualitas ekspor kemudian diolah oleh siswa dari Tefa Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan menjadi aneka bahan makanan bernilai gizi tinggi.

“Udang hasil budi daya ini kemudian diolah atau difillet oleh anak-anak dari Tefa Agribisnis Pengolahan Hasil Perikanan menjadi aneka bahan makan, seperti bola-bola udang yang kemudian diolah menjadi menu MBG pentol udang barbecue,” ujar Kuntjoro.

Menu tersebut, lanjut Kuntjoro, mendapat respons positif dari para penerima manfaat. Bahkan, variasi menu terus dikembangkan agar tidak menimbulkan kebosanan, dengan pendampingan ahli gizi yang bertugas di SPPG.

Selain bidang pengolahan pangan, kolaborasi lintas jurusan juga dilakukan oleh siswa dari kompetensi lain, termasuk Teknik Instalasi Listrik yang membantu penataan berbagai kebutuhan teknis dapur, mulai dari perangkat tungku masak hingga alat pengering.

Sementara itu, Direktur Jenderal Pendidikan Vokasi, Pendidikan Khusus, dan Pendidikan Layanan Khusus Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah, Tatang Muttaqin, menyambut baik praktik pengelolaan dapur SPPG di SMK Perikanan dan Kelautan Puger. Ia menilai, kolaborasi antar-teaching factory menunjukkan dampak lain dari program MBG, yakni peningkatan kompetensi siswa melalui pembelajaran berbasis proyek.

“Jadi, bahan pangan diproduksi oleh Tefa SMK Perikanan, Peternakan, Pertanian maupun Tata Boga, termasuk pengembangan alat-alat pendukung dapur SPPG juga bisa diproduksi oleh anak-anak SMK,” ujar Tatang.

Dengan kolaborasi yang lebih luas, Tatang berharap program MBG tidak hanya berdampak pada pemenuhan gizi masyarakat, tetapi juga memperkuat

pendidikan vokasional dan kemandirian pangan nasional yang sejalan dengan arah pembangunan pemerintahan Presiden Prabowo.

“Produksi Tefa bisa meningkat, proses belajar meningkat, dan tentu omzet Tefa juga akan meningkat dan Indonesia bisa berdaulat di bidang pangan,” pungkas Dirjen Tatang.

Matasosial