



Perencanaan Delicias Central Kitchen sebagai Mitra Mandiri Program Makan Bergizi Gratis di Kabupaten Sleman

Suparman Situmorang¹, Riani Prihatini Ishak²

Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor, Indonesia^{1,2}

ssitumorang1974@gmail.com¹, rianipishak1@gmail.com²

Diserahkan tanggal 03 Juli 2025 | Diterima tanggal 29 September 2025 | Diterbitkan tanggal 30 September 2025

Abstract:

This study analyzes the planning function of Delicias Central Kitchen (CK) as a prospective Independent Partner (Mitra Mandiri) in supporting the Free Nutritious Meal Program (MBG) in Sleman Regency, Indonesia. Using a descriptive qualitative case study, data were collected through in-depth interviews with three key informants (operations manager, head chef, and warehouse head), direct observation, and document analysis. Findings reveal that Delicias CK applies an integrated foodservice system based on the input–process–output–feedback model (Gregoire, 2017). Inventory management adopts FIFO and FEFO principles, while production follows a two-shift schedule with a one-way workflow, producing up to 3,500 portions per day. Although the standard operating procedures (SOPs) remain under finalization, quality assurance practices align with Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). A SWOT analysis highlights strengths in infrastructure and community collaboration, weaknesses in digital reporting and menu rotation, opportunities for partnership with local SMEs, and threats related to supply fluctuations. Stakeholder mapping confirms active coordination among the kitchen, foundation, National Nutrition Agency, and beneficiary schools. In conclusion, Delicias CK demonstrates strong operational readiness as a public nutrition service partner, with recommendations to finalize SOPs, strengthen digital monitoring, and expand collaborative networks.

Keywords: Central Kitchen, MBG Program, HACCP, SOP, SWOT Analysis.

Abstrak :

Studi ini menganalisis fungsi perencanaan Delicias Central Kitchen (CK) sebagai calon Mitra Mandiri dalam mendukung Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Sleman, Indonesia. Menggunakan metode studi kasus kualitatif deskriptif, data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan tiga informan kunci (manajer operasional, kepala koki, dan kepala gudang), pengamatan langsung, dan analisis dokumen. Temuan menunjukkan bahwa Delicias CK menerapkan sistem layanan makanan terintegrasi berdasarkan model input–proses–output–umpan balik (Gregoire, 2017). Manajemen persediaan mengadopsi prinsip FIFO dan FEFO, sementara produksi mengikuti jadwal dua shift dengan alur kerja satu arah, menghasilkan hingga 3.500 porsi per hari. Meskipun prosedur operasional standar (SOP) masih dalam tahap finalisasi, praktik jaminan kualitas selaras dengan Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP). Analisis SWOT menyoroti kekuatan dalam infrastruktur dan kolaborasi komunitas, kelemahan dalam pelaporan digital dan rotasi menu, peluang untuk kemitraan dengan UMKM lokal, dan ancaman terkait fluktuasi pasokan. Pemetaan pemangku kepentingan mengonfirmasi koordinasi aktif antara dapur, yayasan, Badan Gizi Nasional, dan sekolah penerima manfaat. Kesimpulannya, Delicias CK menunjukkan kesiapan operasional yang kuat sebagai mitra layanan gizi publik, dengan rekomendasi untuk menyempurnakan SOP, memperkuat pemantauan digital, dan memperluas jaringan kolaboratif.

Kata Kunci: Central Kitchen, Program MBG, HACCP, SOP, Analisis SWOT.

Copyright © 2025, Author

This is an open-access article under the [CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)



PENDAHULUAN

Masalah gizi kronis masih menjadi tantangan serius dalam pembangunan sumber daya manusia di Indonesia. Data Global Hunger Index (2023) menunjukkan bahwa 26,8% balita mengalami stunting yang berdampak pada pertumbuhan fisik dan perkembangan kognitif anak. Ketimpangan gizi juga terjadi di kalangan pelajar; hasil survei GSHS tahun 2023 mencatat bahwa 8,1% siswa kekurangan berat badan, 17,6% kelebihan berat badan, dan 5,4% mengalami obesitas. Ketimpangan ini diperburuk oleh maraknya kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan, termasuk 37 kasus di Daerah Istimewa Yogyakarta sepanjang tahun 2024 (Badan Gizi Nasional, 2025).

Menanggapi hal ini, pemerintah menetapkan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai prioritas nasional melalui Peraturan Presiden No. 83 Tahun 2024. MBG menyasar peserta didik dari PAUD hingga SMA/SMK, dengan tujuan meningkatkan asupan gizi seimbang serta menjamin keamanan pangan di lingkungan pendidikan (Andin et al., 2025). Pelaksanaan program ini menuntut sistem penyediaan makanan massal yang efisien dan memenuhi standar mutu, sehingga model *central kitchen* menjadi pendekatan strategis yang dinilai paling tepat (Jia et al., 2024).

Delicias Central Kitchen di Kabupaten Sleman merupakan salah satu entitas yang sedang dipersiapkan sebagai calon Mitra Mandiri dalam program MBG. Sebelumnya beroperasi sebagai dapur komersial, Delicias kini tengah bertransformasi menjadi dapur publik melalui proses penyesuaian fasilitas, perekrutan SDM, penyusunan SOP, serta verifikasi administratif. Transformasi ini menjadi relevan mengingat *central kitchen* dinilai mampu menjamin efisiensi logistik, mutu gizi, serta keamanan pangan dalam skala besar (Fuji et al., 2015).

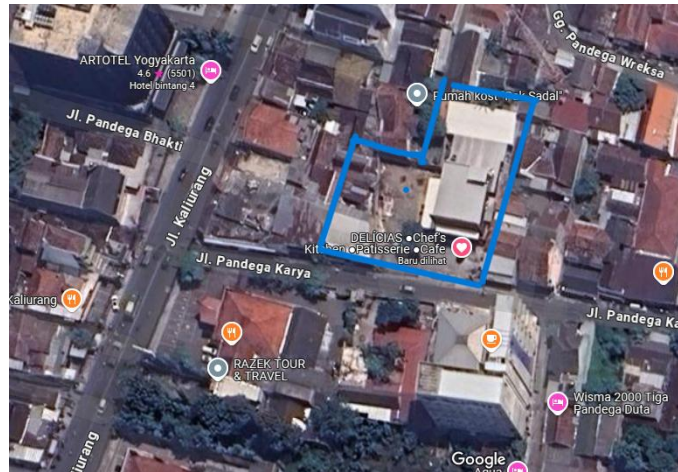
Beberapa studi sebelumnya telah menunjukkan efektivitas *central kitchen* dalam layanan makanan institusional (Carpenter et al., 2017; Soma et al., 2024), namun sebagian besar berfokus pada evaluasi hasil akhir atau logistik distribusi. Penelitian yang mengkaji tahapan awal kesiapan operasional dan fungsi perencanaan dapur pusat sebelum terlibat dalam layanan publik masih terbatas, terutama dalam konteks program MBG di Indonesia.

Berdasarkan kondisi tersebut, artikel ini bertujuan untuk menganalisis secara ilmiah fungsi perencanaan Delicias Central Kitchen sebagai calon Mitra Mandiri MBG di Sleman. Fokus kajian meliputi kesiapan infrastruktur, sistem produksi dan distribusi, pengelolaan SDM, serta integrasi dokumen perencanaan berbasis HACCP. Kajian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah dan praktis dalam pengembangan model *central kitchen* berbasis kemitraan publik-swasta yang adaptif terhadap konteks lokal.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan strategi studi kasus. Pendekatan ini dipilih untuk memperoleh pemahaman mendalam mengenai fungsi perencanaan Delicias Central Kitchen sebagai calon Mitra Mandiri dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Sleman. Fokus kajian diarahkan pada aspek infrastruktur, sistem operasional, manajemen sumber daya manusia (SDM), serta kesesuaian prosedur dengan standar yang ditetapkan oleh Badan Gizi Nasional (BGN).

Penelitian dilaksanakan di Delicias *Central Kitchen*, yang berlokasi di Jalan Kaliurang Km 5,6, Gg. Pandega Karya No. 1C, Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, sebagaimana gambar 1. Pengumpulan data dilakukan selama periode April hingga Juni 2025, meliputi tahap observasi, wawancara, dokumentasi, dan analisis.



Gambar 2.1 Lokasi Penelitian

Informan dipilih menggunakan teknik *purposive sampling*, dengan kriteria memiliki peran strategis dalam proses perencanaan dan operasional dapur. Tiga informan kunci yang diwawancarai, sebagaimana yang tercantum pada table 1 di bawah ini.

Tabel 1. Hasil Wawancara Lapangan Periode April – Juni 2025

No	Nama Informan	Jabatan	Peran dalam Penelitian
1	Aditya Danuardi	Manajer Operasional	Perencanaan logistik dan pelaporan
2	Agus Wahidin	Kepala Dapur	Pengendalian produksi dan sanitasi
3	Sella Ningrum	Kepala Gudang	Manajemen bahan baku & penyimpanan

Tabel 2 Keterlibatan Informan

Aditya (Ops Manager)	1	1	1	1	1	1
Agus (Kepala Dapur)	0	1	1	1	1	1
Sella (Kepala Gudang)	1	0	0	1	1	1
	Input	Process	Output	Feedback	SOP & HACCP	Logistik & Distribusi

Tabel 2 diatas menunjukkan keterlibatan masing-masing informan terhadap tema utama hasil analisis NVivo. Semua informan memberikan kontribusi pada tema “*Feedback*”, “*SOP & HACCP*”, dan “*Logistik & Distribusi*”. Aditya (manajer operasional) dan Agus (kepala dapur) aktif dalam isu “*Input*”, “*Process*”, dan “*Output*”, sementara Sella (kepala gudang) lebih dominan pada aspek input dan pelaporan mutu.

Data dikumpulkan melalui tiga metode utama:

1. Wawancara mendalam, menggunakan pedoman semi-terstruktur yang disusun berdasarkan indikator kesiapan mitra BGN dan SOP internal dapur.

2. Observasi langsung terhadap alur kerja produksi, penyimpanan bahan, praktik sanitasi, dan sistem logistik.
3. Studi dokumentasi, meliputi dokumen SOP, struktur organisasi, layout dapur, serta bukti pelatihan staf dan administrasi verifikasi

Instrumen utama adalah peneliti sendiri, dilengkapi dengan pedoman wawancara, lembar observasi, dan checklist dokumen. Validitas data diuji melalui triangulasi sumber (informan operasional, teknis, logistik), triangulasi metode (wawancara, observasi, dokumentasi), serta *member checking* untuk mengkonfirmasi temuan kepada informan utama.

Analisis dilakukan secara tematik menggunakan bantuan perangkat lunak NVivo 15. Data dikodekan ke dalam *nodes* tematik sesuai rumusan masalah, diorganisasi melalui visualisasi *project map*, dan dianalisis secara berulang untuk menghasilkan pemahaman sistematis. Hasil analisis digunakan untuk menjawab fokus kajian dan menarik kesimpulan konseptual serta implikasi praktis

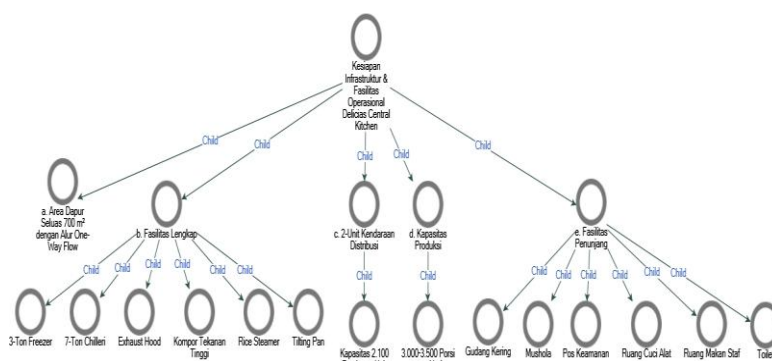
PEMBAHASAN

Implementasi Sistem Layanan Pangan Terpadu

Hasil analisis dengan bantuan *NVivo 15* menunjukkan bahwa sistem layanan pangan di Delicias Central Kitchen (CK) telah memenuhi kerangka *Foodservice System* (Gregoire, 2017). Proses *coding* menghasilkan empat node utama: **input**, **process**, **output**, dan **feedback**.

- 1) **Node Input** mencakup 18 supplier bahan baku, dengan implementasi prinsip FIFO (untuk bahan kering) dan FEFO (untuk bahan segar).
- 2) **Node Process** menunjukkan desain kerja *one-way flow*, penggunaan alat industri (tilting pan, rice steamer, undercounter chiller), serta sistem dua shift untuk efisiensi produksi.
- 3) **Node Output** mengindikasikan kapasitas produksi harian sebesar 3.000–3.500 porsi yang didistribusikan ke sekolah berdasarkan zonasi (A–C).
- 4) **Node Feedback** memperlihatkan budaya kerja *clean as you go*, briefing sanitasi harian, dan inspeksi mingguan.

Project map dari NVivo menunjukkan relasi langsung antara praktik dapur dan prinsip keamanan pangan. Visualisasi word cloud juga memperkuat temuan dengan frekuensi tinggi pada kata kunci seperti "SOP", "suplai", "sanitasi", dan "distribusi", sebagaimana gambar 1 dibawah



ini.

Gambar 1 Olah data *Project Map* NVivo 15

Sumber: (Hartono Hartono et al., 2025)

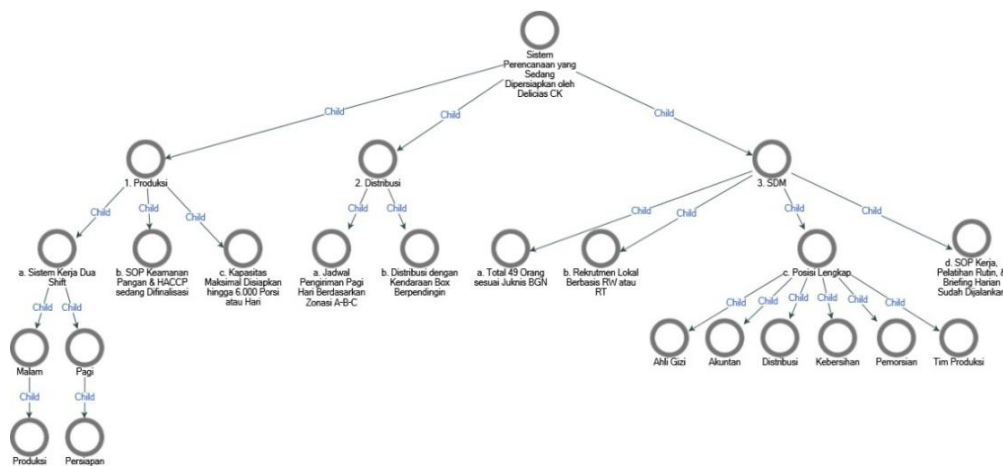
Perencanaan Strategis dan Kepemimpinan Partisipatif

Melalui analisis *relationship* antar-node, ditemukan bahwa perencanaan operasional bersifat partisipatif antara yayasan, manajemen dapur, dan staf teknis. *Node Gaya Kepemimpinan* menunjukkan preferensi partisipatif yang tercermin dalam:

- 1) Briefing harian
- 2) Penyusunan SOP bersama
- 3) Pengambilan keputusan berbasis diskusi

Hal ini sesuai dengan model manajemen strategis adaptif yang disampaikan oleh Sinnaiah et al. (2023).

Project Map memperlihatkan bahwa Delicias CK mempersiapkan sistem terintegrasi dan komprehensif, dari hulu (produksi) hingga hilir (distribusi), serta ditopang oleh struktur, sebagaimana gambar 2 berikut.



Gambar 2 Olah Data *Project Map* NVivo 15

Sumber: (Van et al., 2025)

SDM yang sistematis. Visual ini dapat digunakan dalam jurnal sebagai bukti kesiapan perencanaan operasional berbasis standar keamanan pangan dan efisiensi distribusi massal.

Kesesuaian dengan Prinsip HACCP

Coding matrix query antara “kontrol mutu” dan “prosedur keamanan pangan” menunjukkan kesesuaian SOP internal Delicias CK dengan prinsip *HACCP*, sebagaimana table 3 berikut.

Tabel 3 Tahapan Perencanaan SOP dengan Prinsip *HACCP*

Tahapan	Praktik Lapangan	Prinsip HACCP Terkait
Penerimaan bahan	Uji visual, suhu, validasi sertifikat	Identifikasi bahaya & CCP
Penyimpanan	FIFO, FEFO, pencatatan suhu	Batas kritis & pemantauan
Produksi	Kontrol suhu, waktu masak	Pemantauan titik kritis
Distribusi	Box carrier, zonasi, food tray	Verifikasi & dokumentasi

Walau SOP final belum disahkan, struktur dan praktik kerja harian mencerminkan prinsip jaminan mutu pangan.

Hasil Analisis SWOT (berbasis *coding* NVivo)

Dari hasil *auto-coding themes* dan *frequent word references*, diperoleh analisis *SWOT* pada table 4 berikut:

Tabel 4 Analisis *SWOT* Delicias *Central Kitchen*

Aspek	Uraian
Strengths	HACCP-ready, fasilitas lengkap, SDM sesuai JUKNIS, SOP disusun bersama
Weaknesses	SOP belum final, sistem evaluasi belum digital, rotasi menu belum diuji

Aspek	Uraian
Opportunities	Sinergi dengan UMKM, potensi ekspansi zona distribusi, digitalisasi
Threats	Fluktuasi pasokan, overload distribusi, adaptasi sistem pelaporan

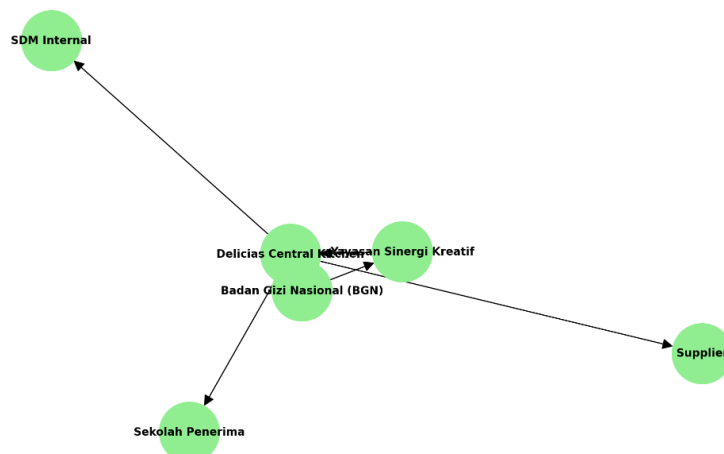
Node “Ancaman logistik” muncul sebanyak 12 kali dalam wawancara dan dokumen, menunjukkan perlunya mitigasi risiko dalam distribusi harian.

Struktur Kolaborasi multi-Aktor

Visualisasi *hierarchy chart* menunjukkan bahwa Delicias CK berada dalam simpul utama ekosistem pelaksanaan MBG. Relasi antar *stakeholder* dipetakan sebagai berikut:

- 1) BGN → penyusun kebijakan dan pendana program
- 2) Yayasan → fasilitator legal dan administratif
- 3) Delicias CK → pelaksana teknis operasional
- 4) SDM internal → pelaksana harian (shift)
- 5) UMKM dan Supplier → penyokong rantai pasok
- 6) Sekolah → penerima manfaat dan evaluator lapangan

Temuan ini memperkuat model *public-private partnership* berbasis komunitas lokal, yang adaptif terhadap dinamika daerah dan efisien dalam distribusi pangan institusional.



Gambar 3 Visualisasi *hierarchy chart* Kolaborasi Stakeholder NVivo 15
Sumber: (Van et al., 2025)

Gambar bagan pada gambar 3 diatas menunjukkan struktur kolaboratif pelaksanaan Program MBG. BGN berperansebagai regulator, Yayasan sebagai fasilitator hukum dan administrasi, Delicias *Central Kitchen* sebagai pelaksana teknis, dengan dukungan dari SDM internal, supplier, dan sekolah penerima manfaat. Model ini mencerminkan kemitraan publik-swasta yang berjenjang dan terintegrasi.

SIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa Delicias Central Kitchen (CK) telah menunjukkan kesiapan operasional sebagai Mitra Mandiri dalam pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kabupaten Sleman. Fungsi perencanaan yang dijalankan mencakup integrasi sistem layanan pangan berbasis pendekatan *input-process-output-feedback*, pengelolaan logistik yang efisien, serta penerapan prinsip keamanan pangan sesuai HACCP.

Analisis berbasis NVivo 15 memperlihatkan bahwa praktik operasional dan struktur dokumentasi Delicias CK telah mencerminkan kesiapan institusional dan teknis yang kuat. Sistem

kerja dua shift, penerapan zonasi distribusi, serta pengawasan mutu harian menjadi indikator penting dari efektivitas fungsi perencanaan. Meskipun finalisasi SOP dan digitalisasi pelaporan masih dalam tahap pengembangan, Delicias CK memiliki landasan yang solid untuk menjadi model dapur pusat berbasis komunitas dalam mendukung intervensi gizi nasional. Dengan demikian, dapur ini dapat menjadi prototipe kemitraan publik-swasta dalam layanan pangan institusional, terutama dalam konteks desentralisasi dan inovasi program sosial berbasis lokal.

Adapun Saran Bagi Delicias Central Kitchen Adalah supaya (a) Menyelesaikan penyusunan dan internalisasi SOP secara menyeluruh. (b) Mengimplementasikan sistem pelaporan digital untuk mendukung transparansi dan efisiensi. (c) Melakukan uji rotasi menu secara sistematis untuk menjamin keberlanjutan dan kepatuhan gizi. Saran bagi Yayasan dan Badan Gizi Nasional (BGN) (a) Memberikan pelatihan lanjutan tentang HACCP, sanitasi, dan manajemen distribusi MBG. (b) Mengembangkan model evaluasi digital berbasis indikator mutu harian dan kepuasan penerima manfaat. (c) Mengintegrasikan model central kitchen berbasis komunitas ke dalam kebijakan skala nasional. Sedangkan saran Bagi Akademisi dan Peneliti Selanjutnya Adalah (a) Melakukan kajian longitudinal terhadap dampak dapur pusat terhadap status gizi dan prestasi peserta didik. (b) Meneliti efektivitas adaptasi model central kitchen di daerah terpencil dan kawasan 3T (Tertinggal, Terdepan, Terluar). (c) Mengembangkan model kemitraan dapur publik-swasta dengan pendekatan keberlanjutan dan ekonomi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Andin, I. P., Wahyudi, T., & Fitriana, R. (2025). Analisis implementasi program makan bergizi gratis berbasis komunitas di Sleman. *Jurnal Ketahanan Pangan Indonesia*, 10(1), 55–68.
- Bazeley, P., & Jackson, K. (2013). *Qualitative data analysis with NVivo* (2nd ed.). SAGE Publications.
- Carpenter, K., Steele, M., & Ducharme, K. (2017). Central kitchens and the future of institutional food service. *Journal of School Nutrition Management*, 41(3), 22–34.
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2010). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai model kendali dan penjaminan mutu produksi pangan (Studi pada perkuliahan pastry di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung). *INVOTEC*, VI(17), 509–519.
- Codex Alimentarius Commission. (2009). *General principles of food hygiene: CXC 1-1969*. FAO/WHO. Retrieved from <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
- Eliza, F., Gistituati, N., Rusdinal, & Fadli, R. (2024). Analisis SWOT kebijakan makan siang gratis di sekolah menengah kejuruan. *Juwara: Jurnal Wawasan dan Aksara*, 4(1), 121–129.
- Fujii, W., Tanaka, Y., & Sakai, H. (2015). Central kitchen system for food safety in public schools in Japan. *Nutrition and Food Science*, 45(2), 112–121.
- Gregoire, M. B. (2017). *Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach* (9th ed.). Boston: Pearson.
- Gurel, E., & Tat, M. (2017). SWOT analysis: A theoretical review. *The Journal of International Social Research*, 10(51), 994–1006.
- Hartono, H., Da Silva, J., Da Costa, F., Melianto, D., & Suparta, M. (2025). Implementasi metode analisis menggunakan NVivo dalam penelitian kualitatif. *Journal of Management and Creative Business*, 3(2), 191–198.
- Jia, L., Zhou, X., & Feng, R. (2024). Community-based central kitchens in urban China: Scaling up meal service for schoolchildren. *Asia Pacific Journal of Public Health*, 36(2), 123–136.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). *HACCP: A practical approach* (3rd ed.). Springer.
- Sinnaiah, A., Dewi, K. D., & Mulyani, T. (2023). Strategic planning and adaptive leadership in school food service. *Indonesian Journal of Public Administration*, 9(2), 201–215.
- Soma, H., Koc, M., & MacRae, R. (2024). School food and central kitchens: Revisiting infrastructure and equity. *International Journal of Food Systems*, 18(1), 33–47.