

## Waspada Keracunan Makanan Bergizi Gratis, 803 Siswa Grobogan Jawa Tengah Keracunan

Updates. - [GROBOGAN.TELISIKFAKTA.COM](https://GROBOGAN.TELISIKFAKTA.COM)

Jan 21, 2026 - 18:12



GROBOGAN - Sorotan publik semakin tajam tertuju pada kasus keracunan yang diduga berasal dari program Makanan Bergizi Gratis (MBG). Laporan kasus keracunan mencuat dari berbagai daerah, menimbulkan kekhawatiran mendalam di tengah masyarakat.

Baru-baru ini, sebanyak 803 siswa di Grobogan, Jawa Tengah, dilaporkan mengalami keluhan kesehatan yang mengarah pada gejala keracunan setelah mengonsumsi hidangan dari program MBG. Gejala yang muncul bervariasi,

meliputi pusing, mual, muntah, hingga diare, meninggalkan rasa tidak nyaman dan kekhawatiran bagi para siswa dan orang tua mereka.

Menanggapi maraknya kasus ini, Kepala Pusat Studi Pangan dan Gizi (PSPG) UGM, Prof. Dr. Ir. Sri Raharjo, M. Sc, menjelaskan bahwa keracunan makanan dapat dipicu oleh beberapa faktor krusial. “Keracunan bisa muncul akibat adanya bakteri yang terdapat di bahan makanan, yang kemudian tidak dikelola sesuai prosedur,” ujarnya, Rabu (21/1/2026).

Meskipun dugaan awal mengarah pada konsumsi abon dan telur, kepastian mengenai penyebab pasti keracunan ini masih dalam proses investigasi. Prof. Sri Raharjo menekankan bahwa bahan pangan hewani memiliki potensi risiko keracunan yang lebih tinggi jika pengolahannya tidak tepat, mengingat bakteri secara alami ada dalam saluran pencernaan hewan.

Pakar gizi tersebut juga memberikan pandangan mengenai langkah-langkah pencegahan yang dapat diimplementasikan untuk meminimalkan risiko keracunan. “Pengolahan makanan paling aman dilakukan dengan suhu panas yang merata,” ungkapnya, seraya menekankan pentingnya fasilitas pengolahan yang terjaga kebersihannya.

Ke depannya, Prof. Sri Raharjo menyarankan agar kapasitas Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) benar-benar disesuaikan dengan target pengolahan untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan. SPPG dan mitra terkait memikul tanggung jawab besar dalam memastikan makanan yang disajikan memenuhi standar keamanan pangan yang ketat.

Selain itu, pengawasan dan pencatatan yang komprehensif menjadi kunci penting. “Sistem pengawasan dan pencatatan memang harus benar-benar berjalan, supaya setiap SPPG yang beroperasi memiliki rekam jejak kondisi pangan yang layak ataupun tidak layak untuk dikonsumsi,” katanya.

Prof. Sri Raharjo juga menyoroti peran media dalam pemberitaan kasus keracunan MBG. Ia berharap media tidak hanya melaporkan bahwa sampel makanan sedang diuji, tetapi juga menyampaikan hasil uji laboratorium secara tuntas. “Media selalu memberitakan jika sampel pangan “sedang diuji,” namun belum pernah diberitahukan hasilnya kepada publik. Hal tersebut perlu ditindaklanjuti lagi, supaya SPPG bisa mengetahui penyebab dan tindakan pencegahannya,” ungkapnya. (PERS)