

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tuntutan atas akuntabilitas dan transparansi dalam pengelolaan anggaran sektor publik menuntut setiap entitas pemerintahan memiliki sistem penatausahaan yang prudent, mulai dari tingkat pusat hingga ke unit satuan kerja terkecil. Hal ini menjadi semakin krusial ketika pemerintah meluncurkan program strategis berskala nasional yang baru beroperasi, di mana *blueprint* administratifnya masih berada dalam tahap adaptasi.

Salah satu program strategis nasional dengan alokasi anggaran terbesar saat ini adalah Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang dilaksanakan oleh Badan Gizi Nasional (BGN). Pembentukan BGN sebagai lembaga pelaksana program MBG didasarkan pada Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024 tentang Badan Gizi Nasional, yang kemudian diperkuat dengan Peraturan Presiden Nomor 115 Tahun 2025 tentang Tata Kelola Penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis sebagai dasar hukum pelaksanaan operasional di tingkat satuan layanan. Sebagai lembaga yang relatif baru, BGN masih berada dalam tahap penguatan sistem, struktur organisasi, dan tata kelola operasional untuk mendukung pelaksanaan program secara efektif dan akuntabel. Besarnya skala pengelolaan anggaran BGN turut menjadi sorotan publik, salah satunya terkait penggunaan anggaran jasa *Event Organizer* (EO) pada tahun 2026. Menanggapi hal tersebut, Kepala BGN, Dadan Hindayana, menjelaskan bahwa penggunaan jasa EO dilakukan untuk mendukung kebutuhan operasional dan pengembangan kelembagaan pada masa awal

pembentukan organisasi serta menegaskan bahwa seluruh pengeluaran lembaga diawasi secara ketat dan dijalankan sesuai mekanisme yang berlaku (Ayuningrum, 2026). Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa penguatan tata kelola administrasi dan prosedur operasional merupakan aspek penting dalam mendukung akuntabilitas pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis hingga ke tingkat satuan pelayanan.

Kerangka regulasi yang mengatur pelaksanaan pengadaan dan pengelolaan persediaan di Badan Gizi Nasional juga menjadi landasan penting dalam mewujudkan tata kelola yang akuntabel. Aktivitas pengadaan bahan pangan tunduk pada Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2021 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah, sedangkan perlakuan akuntansi atas persediaan bahan pangan mengacu pada Peraturan Pemerintah Nomor 71 Tahun 2010 tentang Standar Akuntansi Pemerintahan, khususnya Pernyataan Standar Akuntansi Pemerintahan (PSAP) Nomor 05 tentang Akuntansi Persediaan. Ketentuan tersebut menegaskan bahwa setiap proses pengadaan dan pengelolaan persediaan harus didukung oleh dokumen yang lengkap, pencatatan yang andal, serta prosedur administrasi yang jelas agar dapat dipertanggungjawabkan secara transparan dan akuntabel (R. Indonesia, 2010).

Untuk mengeksekusi program di lapangan, BGN membentuk Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) atau yang umum dikenal sebagai Dapur BGN di tingkat kecamatan. Keberadaan SPPG bertindak sebagai ujung tombak yang mengelola langsung pengadaan bahan baku pangan dan mengontrol *supply chain* persediaan harian. Namun, masa transisi program ini melahirkan *gap* antara

tuntutan pelaporan keuangan negara yang ideal dengan kapabilitas pelaksana teknis di lapangan. (Dewi, 2025) dalam studinya menggarisbawahi perlunya model akuntansi yang aplikatif dalam mengelola program gizi di SPPG, mengingat model pencatatan yang rumit berpotensi menghambat kelancaran distribusi.

Untuk memperoleh gambaran kondisi tersebut, peneliti melakukan pra-riset melalui wawancara dengan pihak Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02. Hasil pra-riset menunjukkan bahwa satuan pelayanan tersebut membutuhkan *Standard Operating Procedure* (SOP) sebagai pedoman dalam penatausahaan pengadaan dan persediaan bahan pangan. Selain itu, pelaksanaan operasional pengadaan dan pengelolaan persediaan telah memiliki alur kerja yang mengacu pada petunjuk teknis dari Badan Gizi Nasional, namun belum didukung oleh SOP yang secara khusus mengatur prosedur penatausahaan dokumen di tingkat SPPG. Informan menyatakan:

“Iya, sangat membutuhkan. SOP yang diterapkan di SPPG itu kita mengikuti aturan dari BGN. Aturan itu ada di Juknis BGN 401.1 Tahun 2026. Kalau misalnya sudah dapat menu, mereka membuat daftar bahan-bahan apa saja yang harus didatangkan. Itu nanti saya yang bikin RAB-nya. Ini kan yayasan. Yayasan ini punya mitra. Jadi kita pesan barang ke mitra, dan mitra yang mengadakan. Jadi bukan kita yang belanja.” (Akuntan Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02, wawancara, 2026).

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, diketahui bahwa proses pengadaan bahan pangan diawali dengan penentuan menu dan kebutuhan bahan oleh ahli gizi, kemudian dilanjutkan dengan penyusunan Rencana Anggaran Belanja (RAB) dan pemesanan bahan melalui mitra yang bekerja sama dengan yayasan. Meskipun telah mengacu pada Petunjuk Teknis Badan Gizi Nasional, pihak pelaksana menyatakan masih memerlukan SOP yang lebih spesifik sebagai pedoman dalam penatausahaan

pengadaan dan persediaan bahan pangan agar pelaksanaan administrasi dapat berjalan secara lebih sistematis dan terstandar.

Hasil pra-riset juga menunjukkan adanya fenomena administratif yang lazim terjadi pada entitas yang masih berada dalam masa transisi. Tingginya ritme operasional harian, mulai dari kegiatan memasak, pengemasan, hingga pendistribusian makanan, menyebabkan staf pelaksana sering kali mengalami kesulitan dalam menatausahakan dokumen bukti transaksi seperti *invoice*, nota pembelian, dan formulir *stock opname* bahan pangan secara *real-time*. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa belum tersedianya SOP yang baku dan mudah dipahami berpotensi menimbulkan ketidakteraturan dalam pengelolaan dokumen serta menyulitkan proses penyusunan Laporan Pertanggungjawaban (LPJ) pada akhir periode anggaran. Oleh karena itu, penyusunan SOP penatausahaan pengadaan dan persediaan bahan pangan menjadi kebutuhan yang penting untuk mendukung tertib administrasi, meningkatkan akuntabilitas, dan meminimalkan risiko kesalahan dalam pengelolaan dokumen di Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02.

Berdasarkan paparan di atas, peneliti memandang perlu untuk melakukan studi kualitatif mendalam mengenai "Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Penatausahaan Pengadaan dan Persediaan Bahan Pangan: Studi Kasus Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02" Penelitian ini krusial sebagai *baseline* untuk mengevaluasi hambatan administrasi serta merumuskan rancangan SOP yang aplikatif bagi pelaksana teknis di lapangan.

B. Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan merupakan tahap awal yang bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi aktual, permasalahan yang dihadapi, kesenjangan antara kondisi yang ada dengan kondisi yang diharapkan, serta kebutuhan pengguna sebagai dasar penyusunan suatu produk atau pedoman kerja. Menurut (Sugiyono, 2019), analisis kebutuhan dilakukan untuk memperoleh informasi yang menjadi landasan dalam pengembangan produk sehingga produk yang dihasilkan sesuai dengan kebutuhan pengguna dan konteks implementasinya. Dalam penelitian ini, analisis kebutuhan difokuskan pada penyusunan *Standard Operating Procedure* (SOP) penatausahaan pengadaan dan persediaan bahan pangan di Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02.

Dalam penyusunan SOP, terdapat beberapa pendekatan penelitian yang dapat digunakan. Pendekatan kuantitatif umumnya berfokus pada pengukuran hubungan antarvariabel atau pengujian hipotesis menggunakan data numerik sehingga lebih sesuai untuk penelitian yang bertujuan menjelaskan hubungan sebab akibat. Pendekatan *mixed methods* menggabungkan metode kuantitatif dan kualitatif untuk memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif, tetapi memerlukan proses pengumpulan dan analisis data yang lebih kompleks. Sebaliknya, pendekatan kualitatif deskriptif lebih menekankan pada pemahaman terhadap kondisi nyata, proses kerja, dan kebutuhan pengguna melalui wawancara, observasi, serta dokumentasi. Oleh karena itu, pendekatan kualitatif deskriptif dinilai lebih sesuai untuk penelitian yang berorientasi pada penyusunan SOP karena

mampu menghasilkan prosedur yang didasarkan pada kondisi operasional dan kebutuhan riil organisasi (Sugiyono, 2019).

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan tahapan analisis kebutuhan, perancangan SOP, dan validasi SOP. Pemilihan pendekatan tersebut didasarkan pada tujuan penelitian, yaitu menghasilkan SOP yang sesuai dengan praktik kerja di lapangan dan dapat diterapkan secara efektif oleh pengguna. Berbeda dengan penelitian yang berorientasi pada pengujian hipotesis atau analisis statistik, penelitian ini lebih menekankan pada penggalian informasi secara mendalam mengenai alur kerja, kendala operasional, dan kebutuhan pengguna sebagai dasar penyusunan prosedur yang terstandarisasi.

Berdasarkan hasil wawancara, observasi, dan studi dokumentasi, diketahui bahwa kegiatan penatausahaan pengadaan dan persediaan bahan pangan di Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02 telah berjalan untuk mendukung pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Akan tetapi, proses penerimaan bahan pangan, penyimpanan, pencatatan stok, pengeluaran bahan, serta pelaksanaan *stock opname* belum didukung oleh SOP yang terdokumentasi secara sistematis. Pelaksanaan kegiatan masih bergantung pada praktik kerja yang berkembang di lapangan, sedangkan dokumen administrasi yang digunakan belum memiliki format dan mekanisme yang seragam.

Kondisi tersebut berpotensi menimbulkan ketidaksesuaian antara catatan administrasi dan kondisi fisik persediaan, keterlambatan pembaruan data stok, kesalahan pencatatan, serta kurang optimalnya pengendalian internal. Selain itu, belum adanya SOP tertulis menyebabkan proses pelaksanaan sulit distandardisasi,

dievaluasi, dan diawasi secara konsisten sehingga efektivitas dan akuntabilitas pengelolaan persediaan belum dapat dicapai secara maksimal.

Kondisi ideal yang diharapkan adalah tersedianya *Standard Operating Procedure* (SOP) penatausahaan pengadaan dan persediaan bahan pangan yang mengatur secara rinci setiap tahapan kegiatan, mulai dari pengadaan, penerimaan, pemeriksaan, penyimpanan, pencatatan, pengeluaran, pengendalian persediaan, hingga pelaporan dan pengarsipan dokumen. SOP tersebut juga diharapkan memuat pembagian tugas dan tanggung jawab yang jelas, alur kerja yang sistematis, serta penggunaan dokumen administrasi yang seragam sehingga seluruh kegiatan dapat dilaksanakan secara konsisten dan akuntabel.

Berdasarkan perbandingan antara kondisi aktual dan kondisi ideal tersebut, diperoleh kesenjangan utama berupa belum tersedianya SOP penatausahaan pengadaan dan persediaan bahan pangan yang terdokumentasi dan terstandarisasi. Oleh karena itu, penelitian ini melakukan analisis kebutuhan sebagai dasar penyusunan rancangan SOP yang selanjutnya divalidasi oleh pihak yang berkompeten. Pendekatan kualitatif deskriptif dipilih karena mampu menggali informasi secara mendalam mengenai praktik kerja, kebutuhan pengguna, dan permasalahan operasional sehingga SOP yang dihasilkan diharapkan lebih relevan, aplikatif, serta sesuai dengan kebutuhan Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02.

C. Tujuan Proyek

Tujuan proyek ini adalah mengembangkan *Standard Operating Procedure* (SOP) penatausahaan pengadaan dan persediaan bahan pangan yang sesuai dengan

kebutuhan operasional Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02. Pengembangan SOP ini dilakukan sebagai upaya untuk meningkatkan efektivitas, efisiensi, ketertiban administrasi, serta akuntabilitas dalam pengelolaan dokumen pengadaan dan persediaan bahan pangan. SOP yang dikembangkan diharapkan mampu memberikan pedoman kerja yang jelas dan terstandar bagi seluruh pelaksana dalam melaksanakan proses pengadaan, penerimaan, penyimpanan, pencatatan, pengeluaran, hingga pelaporan persediaan bahan pangan. Selain itu, SOP tersebut diharapkan dapat meminimalkan kesalahan administrasi, memperjelas pembagian tugas dan tanggung jawab, serta mendukung kepatuhan terhadap ketentuan pengelolaan pengadaan dan persediaan pada sektor publik. Dengan adanya SOP yang terstruktur dan mudah dipahami, proses penatausahaan pengadaan dan persediaan bahan pangan di Dapur BGN Cempaka Putih Timur 02 diharapkan dapat berjalan lebih tertib, efektif, transparan, dan dapat dipertanggungjawabkan sehingga mampu mendukung kelancaran pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG).