

Hilirisasi Riset dan Inovasi Produk dalam Rangka Mendukung Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Lombok

Lukman Ahmadi¹, Isdar Wahim², Herman³, Jumraidin⁴, Ali Muhtasom⁵, Amirosa Ria Setiadji⁶, Yusup Aprianto⁷

^{1,7}Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Lombok

^{2,4}Program Studi Usaha Perjalanan Wisata, Politeknik Pariwisata Lombok

^{3,5}Program Studi Divisi Kamar, Politeknik Pariwisata Lombok

⁶Program Studi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata Lombok

¹lukman.ahmadi@ppl.ac.id, ²isdar@ppl.ac.id, ³herman@ppl.ac.id, ⁴jumraidin@ppl.ac.id,

⁵ali@ppl.ac.id, ⁶amirosa@ppl.ac.id, ⁷yusup@ppl.ac.id

Corresponding author: isdar@ppl.ac.id

Submitted: 15/12/2025; Revised: 20/01/2026; Published: 21/01/2026

DOI: <https://doi.org/10.61332/ijpa.v9i1.435>

Abstract

The Free Nutritious Meal Program is a strategic government initiative aimed at improving the nutritional quality of students at the elementary, junior high, and senior high school levels while supporting the development of healthy and competitive human resources. This study aims to examine the implementation of the program in schools in Lombok, assess the suitability of menus with recommended nutritional standards, identify challenges at the school level, and formulate recommendations to enhance program quality and sustainability. A qualitative field study approach was employed using direct observation, in-depth interviews, and focus group discussions involving school representatives and meal program kitchen managers. The findings indicate that the program has generally followed balanced nutrition principles with support from nutrition experts; however, limitations remain in menu diversity, consistency of portion sizes across schools, and the utilization of local food resources, particularly fish-based protein sources. In addition, limited human resource capacity among kitchen managers affects menu innovation and food processing practices. These results suggest that strengthening the program requires improved kitchen management, greater integration of local food resources, and continuous capacity-building initiatives. The program has strong potential to serve as an effective instrument for enhancing students' health and learning quality when supported by standardized and sustainable management systems.

Keywords: *Free Nutritious Meal Program; balanced nutrition; monitoring and evaluation; local food; schools*

Abstrak

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan kebijakan strategis pemerintah dalam upaya meningkatkan kualitas gizi peserta didik pada jenjang SD, SMP, dan SMA serta mendukung pembangunan sumber daya manusia yang sehat dan berdaya saing. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pelaksanaan Program MBG di sekolah-sekolah di Lombok, menilai kesesuaian menu dengan standar gizi, mengidentifikasi kendala implementasi di tingkat lapangan, serta

merumuskan rekomendasi peningkatan kualitas dan keberlanjutan program. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif melalui studi lapangan dengan teknik pengumpulan data berupa observasi langsung, wawancara mendalam, dan Focus Group Discussion yang melibatkan pihak sekolah serta pengelola dapur MBG. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan MBG pada umumnya telah mengacu pada prinsip gizi seimbang dengan pendampingan tenaga ahli gizi, namun masih ditemukan keterbatasan dalam variasi menu, ketidakkonsistenan porsi antar sekolah, serta belum optimalnya pemanfaatan bahan pangan lokal, khususnya sumber protein berbasis ikan laut. Selain itu, kapasitas sumber daya manusia pengelola dapur MBG masih terbatas sehingga berdampak pada inovasi menu dan teknik pengolahan makanan. Temuan ini mengindikasikan bahwa penguatan Program MBG memerlukan peningkatan kualitas pengelolaan dapur, pemanfaatan potensi pangan lokal, serta dukungan pelatihan yang berkelanjutan. Penelitian ini memberikan implikasi bahwa Program MBG berpotensi menjadi instrumen efektif dalam peningkatan kesehatan dan kualitas pembelajaran peserta didik apabila didukung oleh sistem pengelolaan yang terstandar dan berorientasi pada keberlanjutan.

Kata Kunci: Program Makan Bergizi Gratis; gizi seimbang; monitoring dan evaluasi; pangan lokal; sekolah

Pendahuluan

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu program prioritas pemerintah yang dirancang untuk meningkatkan kualitas gizi peserta didik pada jenjang Sekolah Dasar (SD), Sekolah Menengah Pertama (SMP), dan Sekolah Menengah Atas (SMA). Program ini memastikan setiap anak memperoleh akses terhadap makanan sehat dan bergizi selama hari sekolah, sehingga mampu mendukung perkembangan fisik, kecerdasan, dan kesehatan secara optimal (Nissa et al., 2025). Upaya tersebut juga menjadi bagian dari strategi nasional untuk menurunkan angka stunting, meningkatkan daya saing sumber daya manusia, serta menjamin pemerataan layanan gizi bagi seluruh peserta didik (Qomarullah et al., 2025).

Namun, keberhasilan program MBG tidak hanya ditentukan oleh penyediaan makanan bergizi, tetapi juga oleh efektivitas implementasinya di lapangan. Oleh karena itu, pemantauan dan evaluasi diperlukan untuk menilai kesesuaian menu dengan standar gizi, mekanisme distribusi makanan, ketersediaan bahan pangan, kompetensi pengolah makanan, serta tingkat penerimaan peserta didik terhadap menu yang disajikan. Variasi kondisi sosial, ekonomi, dan geografis di setiap wilayah menegaskan pentingnya evaluasi agar pelaksanaan program benar-benar sesuai dengan tujuan (Fikri, 2025).

Sejalan dengan itu, hilirisasi riset dan inovasi pangan menjadi aspek strategis dalam memperkuat keberlanjutan MBG. Pengembangan produk pangan berbasis riset yang bergizi, higienis, praktis, dan sesuai kebutuhan anak sekolah dapat mendukung stabilitaspasokan bahan pangan untuk program ini. Melalui hilirisasi, hasil riset tidak berhenti padarannah akademik, tetapi bertransformasi menjadi produk siap guna yang mampumemastikan pemenuhan gizi peserta didik secara konsisten dan terstandar. Pelaksanaan survei ini bertujuan memperoleh data empiris mengenai implementasi MBG di sekolahsekolah di Lombok, sekaligus mengembangkan inovasi pangan yang dapat dihilirkan menjadi produk bergizi dan siap digunakan untuk mendukung peningkatan gizi masyarakat secara berkelanjutan.

Lebih jauh, keanekaragaman kuliner di Lombok tidak hanya mencerminkan kekayaan cita rasa, tetapi juga menawarkan potensi solusi atas permasalahan gizi masyarakat. Pola konsumsi masyarakat modern terutama anak-anak cenderung didominasi makanan cepat saji rendah gizi, padahal konsumsi pangan lokal seperti ikan laut memiliki kandungan protein tinggi yang sangat bermanfaat bagi pertumbuhan. Dalam konteks ini, pengembangan gastronomi yang berbasis bahan pangan lokal menjadi semakin relevan ketika dikaitkan dengan kebijakan penyediaan makanan bergizi bagi peserta didik melalui program MBG.

Namun, beberapa sekolah di Lombok masih menghadapi keterbatasan variasi menu yang disediakan oleh Badan Gizi Nasional, sehingga pemanfaatan potensi kuliner lokal, termasuk olahan ikan, dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan kualitas gizi program. Dengan pengolahan yang tepat dan sesuai standar gizi, kuliner lokal tersebut berpotensi diintegrasikan ke dalam menu MBG, sekaligus memperkuat promosi wisata kuliner Lombok sebagai bagian dari pembangunan pariwisata berkelanjutan.

Adapun tujuan pelaksanaan penelitian yakni (1) mengamati secara langsung pelaksanaan program MBG di jenjang SD, SMP, dan SMA; (2) menilai kesesuaian menu MBG dengan standar gizi yang dianjurkan; (3) mengidentifikasi kendala dan tantangan yang dihadapi dalam penyelenggaraan program di tingkat sekolah; serta (4) memberikan rekomendasi untuk meningkatkan kualitas dan keberlanjutan Program Makan Bergizi

Gratis dengan mengundang perwakilan sekolah dan pengelola dapur MBG yang ada di Lombok.

Tinjauan Pustaka

1. Konsep Gizi Seimbang Pada Anak Usia Sekolah

Anak usia sekolah berada pada tahap perkembangan yang membutuhkan dukungan optimal, baik secara fisik maupun kognitif. Pada fase ini, kemampuan berpikir, kreativitas, serta daya serap terhadap pembelajaran berkembang dengan cepat dan sangat dipengaruhi oleh kecukupan energi serta asupan gizi harian yang seimbang. Sejak pendidikan anak usia dini hingga jenjang sekolah menengah, pemenuhan gizi yang sesuai menjadi faktor penting dalam menunjang proses belajar dan tumbuh kembang anak. Permasalahan gizi masih menjadi tantangan utama di Indonesia. Kondisi ini semakin kompleks dengan adanya fenomena double burden of malnutrition, yaitu situasi ketika suatu negara secara bersamaan menghadapi masalah kekurangan gizi (Utari et al., 2022).

Hal tersebut mencerminkan belum optimalnya pola konsumsi dan pemenuhan kebutuhan gizi pada kelompok anak usia sekolah. Asupan gizi yang seimbang memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan, meningkatkan daya tahan tubuh, serta mendukung perkembangan kecerdasan anak (Ahmad et al., 2023). Status gizi yang baik akan berdampak positif terhadap kondisi kesehatan secara keseluruhan. Sebaliknya, ketidaksesuaian antara asupan gizi dan kebutuhan tubuh, baik dalam bentuk kekurangan maupun kelebihan, dapat menimbulkan berbagai gangguan kesehatan. Anak usia sekolah yang mengalami kekurangan gizi cenderung menunjukkan penurunan stamina, mudah merasa lelah atau mengantuk, serta mengalami gangguan konsentrasi belajar. Kondisi tersebut berpotensi menghambat proses pembelajaran di sekolah.

Oleh karena itu, edukasi mengenai gizi seimbang perlu diberikan kepada siswa sebagai upaya meningkatkan pemahaman dan kesadaran akan pentingnya pola makan yang sehat (Fitriana et al., 2022). Anak sekolah termasuk kelompok yang rentan terhadap permasalahan gizi. Dampak kekurangan maupun kelebihan gizi tidak hanya dirasakan pada tingkat individu, tetapi juga berpengaruh terhadap kualitas sumber daya manusia di masa depan. Anak yang tidak memperoleh asupan gizi yang memadai berisiko mengalami

keterlambatan perkembangan fisik, mental, dan intelektual, yang pada akhirnya dapat memengaruhi produktivitas dan pertumbuhan ekonomi suatu negara.

2. Dampak Program Makan Bergizi terhadap Peserta Didik

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang dilaksanakan oleh pemerintah menjadi salah satu kebijakan strategis dalam upaya peningkatan kualitas gizi anak usia sekolah. Program ini bertujuan menyediakan asupan nutrisi yang memenuhi standar gizi seimbang bagi peserta didik pada jenjang Sekolah Dasar, Sekolah Menengah Pertama, hingga Sekolah Menengah Atas. Pelaksanaan MBG dilakukan melalui sinergi lintas sektor sebagai upaya membangun sistem pemenuhan gizi yang berkelanjutan di lingkungan sekolah. Keberadaan Program Makan Bergizi Gratis memiliki urgensi yang tinggi dalam mendukung kesehatan peserta didik sekaligus memperkuat keberlanjutan pendidikan (Nurulaini & Afifah, 2025)

Program ini berperan dalam mengurangi kesenjangan gizi antarsiswa, meningkatkan konsentrasi dan stamina belajar, serta menekan angka ketidakhadiran dan potensi putus sekolah yang disebabkan oleh keterbatasan akses terhadap makanan bergizi. Selain itu, implementasi MBG juga mendorong partisipasi masyarakat dan pemangku kepentingan lokal dalam penyediaan pangan sehat, yang pada gilirannya memberikan dampak positif terhadap perekonomian lokal (Qomarullah et al., 2025). Berbagai kajian menunjukkan bahwa penyediaan makanan bergizi di sekolah mampu memperbaiki status gizi siswa, meningkatkan fokus dan keterlibatan dalam proses pembelajaran, serta menurunkan tingkat kehadiran di kelas.

Temuan tersebut menegaskan bahwa intervensi gizi melalui program makan sekolah tidak hanya berdampak pada aspek kesehatan, tetapi juga berkontribusi secara langsung terhadap peningkatan kualitas pembelajaran (Eka Saputra, 2025). Kualitas proses belajar mengajar, khususnya di tingkat sekolah dasar, tidak hanya dipengaruhi oleh kurikulum dan strategi pembelajaran, tetapi juga sangat bergantung pada kondisi fisik dan psikologis peserta didik.

Status kesehatan, terutama kecukupan gizi, menjadi faktor penting dalam menentukan kemampuan anak untuk menerima, mengolah, dan memahami materi pembelajaran. Dengan demikian, pemenuhan kebutuhan gizi melalui Program Makan Bergizi Gratis menjadi landasan utama dalam membangun sumber daya manusia yang sehat, cerdas, dan berdaya saing di masa depan (Kamalawati et al., 2025)

3. Monitoring, Evaluasi, dan Keberlanjutan Program

Monitoring dan evaluasi memegang peranan penting dalam menjamin keberhasilan penerapan prinsip gizi seimbang serta menilai dampak Program Makan Bergizi Gratis (MBG) pada anak usia sekolah. Kegiatan ini berfungsi sebagai instrumen pengendalian mutu untuk menilai kesesuaian menu dengan standar gizi yang direkomendasikan, mengidentifikasi hambatan pelaksanaan di tingkat sekolah, serta merumuskan langkah perbaikan guna menjaga kesinambungan program. Pelaksanaan monitoring dan evaluasi dilakukan secara sistematis melalui beberapa tahapan, antara lain pemetaan kebutuhan, penyusunan materi edukasi yang kontekstual, implementasi program dengan melibatkan berbagai pemangku kepentingan, evaluasi berkala, serta penyesuaian kebijakan berdasarkan temuan di lapangan.

Keterlibatan pihak sekolah dan pengelola dapur MBG menjadi aspek penting untuk memperoleh gambaran faktual mengenai pelaksanaan program (Aji Prabu et al., 2024). Berbagai tantangan masih dihadapi dalam implementasi Program Makan Bergizi Gratis, terutama yang berkaitan dengan kesiapan infrastruktur, efektivitas penggunaan anggaran, serta mekanisme pengawasan yang berkelanjutan (Jati & Iriani, 2025) Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan strategi penguatan program melalui pengembangan sistem distribusi yang lebih terdesentralisasi, peningkatan kemitraan dengan sektor swasta, serta pemanfaatan teknologi digital sebagai sarana pemantauan dan evaluasi program secara real time.

Pendekatan monitoring dan evaluasi dilakukan dengan mengombinasikan analisis dokumen kebijakan, telaah laporan evaluasi, serta observasi langsung terhadap pelaksanaan program di sekolah. Pendekatan ini memungkinkan peneliti memperoleh

pemahaman yang komprehensif mengenai capaian, tantangan, serta efektivitas pelaksanaan MBG di lapangan (Purnomo et al., 2025). Secara lebih luas, Program Makan Bergizi Gratis merupakan bagian integral dari strategi nasional dalam meningkatkan kualitas sumber daya manusia sebagai fondasi pencapaian visi Indonesia Emas 2045.

Program ini dirancang untuk merespons permasalahan gizi yang masih menjadi tantangan, khususnya pada kelompok anak usia sekolah dan kelompok rentan lainnya. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif berbasis studi dokumen, kajian terhadap MBG dapat difokuskan pada aspek urgensi kebijakan, tujuan dan sasaran program, serta peluang dan kendala implementasi sebagai dasar penguatan kebijakan gizi yang berkelanjutan (Agustini & Mulyani, 2025).

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi lapangan untuk memperoleh pemahaman yang mendalam mengenai pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam dengan para pemangku kepentingan terkait, serta Focus Group Discussion (FGD) yang melibatkan perwakilan sekolah dan pengelola dapur MBG sebagai pelaksana program di tingkat lapangan (Hasibuan et al., 2022). Selain wawancara dan FGD, penelitian ini juga menggunakan teknik observasi langsung untuk mengkaji secara komprehensif proses pelaksanaan Program MBG di sekolah (Firmansyah et al., 2021).

Observasi difokuskan pada mekanisme penyediaan dan distribusi makanan, kesesuaian menu dengan standar gizi, tingkat penerimaan peserta didik terhadap makanan yang disajikan, serta interaksi antara pihak sekolah dan pengelola dapur dalam pelaksanaan program. Melalui observasi ini, peneliti memperoleh gambaran empiris mengenai praktik pelaksanaan MBG serta dinamika yang terjadi di lapangan. Observasi dan wawancara dilakukan terhadap pihak sekolah, peserta didik, dan pengelola dapur MBG guna menggali perspektif yang beragam terkait preferensi menu, kendala pelaksanaan, serta potensi pengembangan program ke depan (Suryana et al., 2013)



Gambar 1. Observasi Langsung Ke Sekolah



Gambar 2. FGD Bersama Perwakilan Dapur dan Sekolah

Hasil temuan lapangan selanjutnya digunakan sebagai dasar penyusunan rekomendasi menu makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi dan karakteristik peserta didik. Rekomendasi tersebut kemudian diuji melalui kegiatan uji coba menu dengan melibatkan pihak sekolah dan pengelola dapur sebagai bagian dari proses penguatan implementasi MBG. Analisis data dilakukan secara kualitatif melalui tahapan validasi data, pengkodean, pengelompokan tema, penafsiran makna, serta penarikan kesimpulan.

Penyajian data dilakukan secara deskriptif-analitis untuk menghasilkan pemahaman yang utuh mengenai pelaksanaan dan pengembangan Program Makan Bergizi Gratis di sekolah (Apriliawati, 2020)

Pembahasan

Hasil observasi dan wawancara di lapangan menunjukkan bahwa sebagian sekolah telah melakukan penyesuaian menu Program Makan Bergizi Gratis (MBG) berdasarkan rekomendasi tenaga ahli gizi. Penyesuaian tersebut dilakukan dengan memperhatikan keseimbangan komposisi gizi, yang meliputi karbohidrat, protein, sayuran, dan buah-buahan, sebagai upaya memenuhi kebutuhan gizi peserta didik secara lebih optimal. Selain itu, dinas terkait telah menugaskan tenaga ahli gizi untuk mendampingi proses penyusunan menu serta melakukan pengawasan terhadap pelaksanaan MBG di sekolah. Pendampingan ini berperan penting dalam menjaga kualitas menu dan memastikan kesesuaian pelaksanaan program dengan standar gizi yang telah ditetapkan.



Gambar 3. Menu MBG di Salah Satu Sekolah

Namun demikian, hasil temuan juga menunjukkan bahwa sebagian besar menu MBG belum memanfaatkan bahan pangan lokal, khususnya ikan laut, meskipun wilayah

Lombok memiliki potensi sumber daya kelautan yang sangat melimpah. Kondisi ini menunjukkan adanya peluang pengembangan menu MBG berbasis pangan lokal yang tidak hanya bernilai gizi tinggi, tetapi juga mendukung perekonomian masyarakat setempat. Temuan lain menunjukkan adanya ketidaksamaan porsi makanan MBG antar sekolah. Di beberapa sekolah, porsi yang disajikan belum mencerminkan takaran gizi seimbang, sehingga berpotensi memengaruhi kecukupan asupan gizi peserta didik. Variasi menu yang disajikan juga masih terbatas, dengan dominasi bahan pangan seperti ayam, telur, tahu, dan tempe, sementara penggunaan daging dan sumber protein lain relatif jarang.

Meskipun terdapat beberapa sekolah yang menyajikan menu modern seperti burger dan spageti, frekuensi penyajian menu tersebut masih terbatas. Dari aspek pengelolaan, sebagian besar dapur MBG masih dikelola oleh tenaga masak rumahan dan belum melibatkan chef profesional atau tenaga terlatih dari institusi pendidikan vokasi, seperti Politeknik Pariwisata Lombok. Kondisi ini berdampak pada terbatasnya variasi menu serta teknik pengolahan dan penyajian makanan yang inovatif dan menarik bagi peserta didik. Sejalan dengan temuan tersebut, pihak pengelola MBG menyampaikan kebutuhan akan pelatihan pengolahan makanan yang lebih bervariasi dan sesuai standar gizi. Pelatihan ini dinilai penting untuk meningkatkan kapasitas sumber daya manusia dapur MBG, sekaligus memperkuat kualitas dan keberlanjutan pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis di sekolah.



Gambar 4. Menu MBG yang direkomendasikan

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa Program Makan Bergizi Gratis (MBG) telah dilaksanakan dengan mengacu pada upaya pemenuhan kebutuhan gizi peserta didik melalui penyusunan menu yang disesuaikan dengan standar gizi serta pendampingan dari pihak terkait. Pelaksanaan program ini secara umum telah berkontribusi dalam menyediakan makanan bergizi bagi peserta didik dan mendukung lingkungan belajar yang lebih sehat di sekolah.

Temuan penelitian juga mengidentifikasi adanya sejumlah kendala dalam implementasi MBG, khususnya terkait belum optimalnya pemanfaatan pangan lokal, ketidakkonsistenan porsi dan variasi menu antar sekolah, serta keterbatasan kapasitas sumber daya manusia pengelola dapur MBG. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kualitas dan pemerataan pelaksanaan program masih memerlukan penguatan agar manfaat gizi yang diperoleh peserta didik dapat lebih optimal dan berkelanjutan.

Implikasi dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa peningkatan mutu pelaksanaan MBG tidak hanya bergantung pada penyediaan makanan, tetapi juga pada pengelolaan menu yang berkualitas, pemanfaatan potensi pangan lokal, serta peningkatan kapasitas pengelola dapur. Program MBG berpotensi diaplikasikan sebagai instrumen strategis dalam peningkatan kesehatan dan kualitas belajar peserta didik apabila didukung

oleh sistem pengelolaan yang lebih terstandar dan berkelanjutan. Penelitian selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan lokasi serta mengombinasikan pendekatan kualitatif dan kuantitatif guna memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai dampak MBG terhadap status gizi peserta didik. Selain itu, kajian lanjutan dapat diarahkan pada pengembangan model pengelolaan dapur MBG berbasis pangan lokal serta evaluasi efektivitas program pelatihan bagi pengelola dapur dalam meningkatkan kualitas menu dan pelayanan gizi sekolah.

Daftar Pustaka

- Agustini, U., & Mulyani, S. (2025). Efektivitas Dan Tantangan Kebijakan Program Makan Bergizi Gratis Sebagai Intervensi Pendidikan Di Indonesia. *Jurnal Kiprah Pendidikan*, 4(3), 362–368.
- Ahmad, H., Antoni, A., & Muhamad, Z. (2023). Edukasi Gizi Seimbang Pada Anak di SD Negeri Pijorkoling Kota Padangsidimpuan. *ABDIGERMAS Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat Bidang Kesehatan*, 1(1), 1–6.
- Aji Prabu, S., Sumarmi, Millati, R., Tri Wijayanti, Y., & Tyarini Aris, I. (2024). Peningkatan Kesadaran Gizi Masyarakat Melalui Program Edukasi Nutrisi Seimbang. *Abdimas Polsaka Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 33–39. <https://doi.org/10.35816/abdimaspolsaka.v3i1.65>
- Apriliawati, D. (2020). Diary Study sebagai Metode Pengumpulan Data pada Riset Kuantitatif: Sebuah Literature Review. *Journal of Psychological Perspective*, 2(2), 79–89. <https://doi.org/10.47679/jopp.022.12200007>
- Eka Saputra, E. (2025). Program Makan Bergizi (MBG) Sebagai Katalis Peningkatan Kualitas. *Jurnal Pendidikan, Keperawatan, Olahraga Dan Kesehatan*, 1(1), 1–15.
- Fikri, A. (2025). Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Dalam Perspektif Konstitusionalisme. *Justicia Sains :Jurnal Ilmu Hukum*, 10(2), 1–23. <https://doi.org/10.24967/jcs.v10i2.4576>
- Firmansyah, M., Masrun, M., & Yudha S, I. D. K. (2021). Esensi Perbedaan Metode Kualitatif Dan Kuantitatif. *Elastisitas - Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 3(2), 156–159. <https://doi.org/10.29303/e-jep.v3i2.46>
- Fitriana, V., Cahyanti, L., Yuliana Ratna, A., Holifah Hatin, Y., Cahyaningrum, Z., & Rusmayati, Ek. (2022). Pengetahuan Gizi Seimbang Pada Anak Usia Sekolah Dalam Meningkatkan Konsentrasi Belajar. *JABI: Jurnal Abdimas Bhakti Indonesia*, Vol., 3(2), 114–122.

- Hasibuan, S., Rodliyah, I., Thalhah, S. Z., Ratnaningsih, P. W., & E, A. A. M. S. (2022). Media penelitian kualitatif. In *Jurnal EQUILIBRIUM* (Vol. 5, Issue January). <http://belajarpsikologi.com/metode-penelitian-kualitatif/>
- Jati, A. K., & Iriani, A. (2025). Formulasi Kebijakan Pemerintah Tentang Program Makan Bergizi Gratis di Indonesia. *Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 8(1), 700–711.
- Kamalawati, N., Febrina, N. R., Wijayanti, N., & Hanoselina, Y. (2025). Ekspansi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dalam Penanggulangan Stunting dan Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia Ekspansi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dalam Penanggulangan Stunting dan Peningkatan Kualitas Sumber Daya Manusia. *Jurnal Intelak Insan Cendikia*, 2(12), 19033–19045.
- Nissa, A., Candra, M., Humairoh, T., & Gusyuliandari, S. (2025). Kebijakan Makanan Bergizi Gratis : Analisis Ekonomi Politik dan Dampaknya terhadap Kesejahteraan Masyarakat Studi Kasus : SMP Negeri 4 Tanjungpinang. *Socius : Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, 2(June), 33–37. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.15521260> Kebijakan
- Nurulaini, R., & Afifah, D. F. (2025). Implementasi Program MBG Untuk Meningkatkan Gizi Anak Sekolah Dasar Di Kota Semarang 2025. *Jurnal Sosial Dan Teknologi*, 5(11), 4249–4259.
- Purnomo, A., Putikadyanto, A., & Nur, A. (2025). Program Makan Bergizi Gratis : Analisis Kritis Transformasi Pendidikan Indonesia Menuju Generasi Emas 2045. *ENTITA: Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Dan Ilmu-Ilmu Sosial*, 1(1), 2–14. <https://ejournal.iainmadura.ac.id/index.php/entita/index>
- Qomarullah, R., Suratni, Wulandari S, L., & Sawir, M. (2025). Dampak Jangka Panjang Program Makan Bergizi Gratis Terhadap Kesehatan Dan Keberlanjutan Pendidikan. *Indonesian Journal Of Intellectual Publication*, 5(2), 130–137.
- Suryana, S., Sekaran, U., Lee, S., Stearns, T., & Geoffrey, G. M. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. *International Journal of Management*, 3(11), 1–14.
- Utari, D., Rohmani, N., & Prabasiwi, A. (2022). Peningkatan Pengetahuan Gizi Seimbang Anak Usia Sekolah dengan Metode Isi Piringku. *Pekodimas : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 19–28.