



Implementation of the Evaluation of the Free Nutritious Meal Program (MBG) at SMP X Blambangan Umpu

Elpin Nurul Rahmayani¹, Salsabila ², Dimas Yulian³, Undang Rosidin⁴, Handoko⁵

elpinrahmayani12@gmail.com

^{1,2,3,4,5} FKIP, Universitas Lampung, Bandar Lampung, Indonesia

ABSTRACT

The Free Nutritious Meal Program (MBG) is a national policy aimed at improving students' nutritional status and supporting their readiness to learn at school. This study aims to evaluate the implementation of the MBG Program at SMP X Blambangan Umpu using the CIPP evaluation model (Context, Input, Process, Product). This research employed a descriptive qualitative approach, with research subjects consisting of teachers, students, parents/guardians, and MBG program management staff. Data were collected through observation and in-depth interviews to obtain a comprehensive picture of program implementation. Data validity was ensured using the interactive model of Miles, Huberman, and Saldana, which includes data reduction, data display, and conclusion drawing. The results show that in the context component, the MBG Program is relevant to students' nutritional needs and aligned with government policies, although menu variety still needs to be improved. In the input component, the readiness of human resources, the involvement of nutritionists, and the availability of facilities and infrastructure were considered adequate however, students' acceptance of the menu varied. In the process component, program implementation was fairly well organized, with effective mechanisms for quality control and food safety supervision. In the product component, the MBG Program had a positive impact on students' eating patterns, stamina, and learning readiness, although improvements in nutritional status occurred gradually. Overall, the MBG Program contributes to supporting students' health and the learning process therefore, continuous evaluation is needed to enhance the effectiveness of the program.

Keywords: CIPP model; Free Nutritious Meal Program (MBG); Program Evaluation

PENDAHULUAN

Pembangunan sumber daya manusia (SDM) merupakan faktor kunci dalam mendukung pembangunan berkelanjutan di Indonesia. Kualitas SDM yang baik menentukan produktivitas dan daya saing bangsa. Untuk mencapainya, pemenuhan kebutuhan dasar, termasuk asupan gizi peserta didik, perlu menjadi perhatian (Putri et al., 2025).

Dalam rangka pembangunan nasional, pemenuhan gizi sejak usia dini menjadi landasan utama dalam membentuk kualitas sumber daya manusia yang unggul. Pemerintah Prabowo menggagas Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai upaya strategis untuk mendorong terwujudnya Indonesia maju, mandiri, dan berkeadilan. Program ini merupakan langkah nyata dalam mewujudkan agenda Indonesia Emas 2045 serta mendukung misi ketujuh dari delapan Astra Cita, yaitu penguatan pembangunan sumber daya manusia (Qomarrullah et al., 2025).



Salah satu penerima manfaat program Makan Bergizi Gratis (MBG) ini adalah siswa jenjang pendidikan anak usia dini, dasar, hingga menengah (Abdillah & Bakhtiar, 2025). SMP X Blambangan Umpu merupakan salah satu sekolah yang ada di kecamatan Blambangan Umpu Kabupaten Way Kanan Provinsi Lampung yang melaksanakan kebijakan Makan Bergizi Gratis (MBG). Programm Makan Bergizi (MBG) yang secara serentak dilaksanakan perdana pada tanggal 13 Januari 2025 di Kabupaten Way Kanan.

Namun, implementasi program ini di berbagai daerah masih menghadapi berbagai tantangan. Sejumlah laporan menunjukkan bahwa penyediaan makanan belum sepenuhnya selaras dengan standar gizi yang ditetapkan, distribusi porsi belum konsisten, serta pemilihan menu kerap kurang sesuai dengan kebutuhan nutrisi peserta didik usia sekolah. Temuan-temuan tersebut memunculkan pertanyaan kritis mengenai efektivitas program dalam mencapai tujuan substansialnya di tingkat operasional (Herningtyas et al., 2025). Oleh karena itu, diperlukan evaluasi implementasi program guna menilai sejauh mana program MBG telah berjalan efektif, tepat sasaran, dan memberikan dampak positif bagi peserta didik.

Evaluasi program pendidikan merupakan aspek penting dalam peningkatan mutu pendidikan, tidak hanya untuk menilai keberhasilan program, tetapi juga untuk mengidentifikasi kekurangan dan merumuskan perbaikan. Model evaluasi *CIPP (Context, Input, Process, Product)* yang dikembangkan oleh Daniel Stufflebeam banyak digunakan karena cakupannya yang komprehensif dan fleksibel dalam menilai berbagai komponen program pendidikan (Nisak et al., 2025).

Penerapan model CIPP dalam evaluasi program sekolah banyak mendapat perhatian karena mampu menilai program secara komprehensif pada level kebijakan, kurikulum, hingga pembelajaran. Di Indonesia, model ini relevan mengingat banyaknya pemangku kepentingan dalam sistem pendidikan. Namun, implementasinya masih menghadapi kendala seperti keterbatasan seperti evaluator yang kompeten, minimnya anggaran, dan rendahnya perhatian terhadap pentingnya evaluasi yang sistematis (Rahmat et al., 2025).

Sebagai bagian dari upaya untuk mengidentifikasi dan mengatasi tantangan tersebut, penelitian Implementasi Evaluasi Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di SMP X Blambangan Umpu menjadi sangat penting untuk mengetahui keberhasilan, hambatan, serta rekomendasi perbaikan yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas program di masa mendatang. Melalui evaluasi komprehensif, diharapkan sekolah dan pemangku kebijakan dapat mengambil keputusan yang tepat dalam pengelolaan program, sehingga tujuan utama program yaitu meningkatkan kesehatan dan kualitas proses belajar peserta didik dapat tercapai secara optimal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Subjek penelitian ini adalah guru, wali murid, siswa dan staf MBG di SMP X Blambangan Umpu di Way Kanan. Teknik pengumpulan data berupa observasi dan wawancara kepada guru, wali murid, peserta didik, dan staf MBG di SMP X Blambangan Umpu. Wawancara dilakukan secara langsung untuk mendapatkan informasi mendalam terkait data yang didapatkan. Untuk memastikan validitas data, penelitian ini menerapkan triangulasi sumber dan metode, serta pengecekan anggota dengan mengkonfirmasi hasil wawancara masing-masing informan.

Analisis data mengikuti model ineteraksi Miles Huberman, dan Saldana (2014), yang terdiri dari tiga tahap: reduksi data, penyajian data, dan penarikan/verifikasi kesimpulan. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya menilai sejauh mana implementasi MBG di SMP X Blambangan Umpu selaras dengan tujuan kebijakan, sekaligus mengidentifikasi hambatan yang berkontribusi pada lemahnya pemantauan dan munculnya permasalahan di lapangan.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan pada November 2025 di salah satu SMP X di Blambangan Umpu, dengan tujuan mengevaluasi pelaksanaan Program Makanan Bergizi (MBG). Analisis dilakukan menggunakan model evaluasi CIPP (Context, Input, Process, Product). Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi lapangan kepada pihak pengelola MBG, guru, dan siswa. Seluruh temuan diinterpretasikan dengan mengaitkan literatur dan kebijakan relevan untuk menunjukkan kontribusi empiris penelitian ini.

Komponen *Context*

Pada komponen *context*, data diperoleh melalui wawancara pengelola MBG di SMP X Blambangan Umpu. Berdasarkan hasil wawancara, pengelola Program Makanan Bergizi (MBG) menyampaikan bahwa penyusunan menu dilakukan dengan mengacu pada kebutuhan kalori dan kecukupan nutrisi siswa. Perencanaan menu mempertimbangkan keseimbangan antara sumber karbohidrat, protein, sayuran, dan buah, sehingga makanan yang disajikan diharapkan mampu mendukung energi dan kesiapan belajar siswa selama proses pembelajaran berlangsung.

Pengelola MBG juga menegaskan bahwa menu disusun dengan memperhatikan kebutuhan khusus siswa. Seluruh penerima manfaat telah didata terkait alergi makanan maupun kondisi kesehatan tertentu. Data tersebut menjadi dasar dalam penyesuaian menu agar makanan yang diberikan aman dan sesuai dengan kondisi individual siswa. Temuan ini menunjukkan bahwa program dirancang secara inklusif dan responsif terhadap keragaman kebutuhan peserta didik. Hal ini sejalan dengan temuan Ronitawati et al. (2020) yang menyatakan bahwa keterlibatan ahli gizi dalam penyelenggaraan makanan sekolah berpengaruh terhadap kualitas menu serta kecukupan zat gizi siswa.

Dari sisi kebijakan, hasil wawancara menunjukkan bahwa pelaksanaan MBG sejalan dengan kebijakan pemerintah terkait pemenuhan gizi di lingkungan sekolah. Pengelola MBG memahami dan merujuk pada pedoman resmi MBG dalam proses perencanaan dan pelaksanaan program. Pemahaman terhadap pedoman tersebut tercermin dalam konsistensi pengelola dalam menerapkan prinsip gizi seimbang dan standar dasar penyediaan makanan bergizi bagi siswa. Temuan ini sejalan dengan kebijakan nasional yang menekankan pentingnya pemenuhan gizi seimbang bagi peserta didik melalui penyediaan makanan bergizi di satuan pendidikan sebagai upaya peningkatan kesehatan dan kesiapan belajar siswa (Badan Gizi Nasional Republik Indonesia, 2024; Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, 2023). Meskipun secara umum program telah sesuai dengan kebutuhan siswa dan arah kebijakan pemerintah, pengelola menyampaikan masih terdapat ruang perbaikan agar program semakin optimal. Aspek yang dinilai perlu ditingkatkan adalah variasi dan inovasi menu agar lebih menarik bagi siswa tanpa mengurangi kualitas gizi. Selain itu, penguatan pendampingan teknis dan pembaruan pelatihan dinilai penting agar implementasi MBG tetap adaptif terhadap perkembangan kebijakan dan kebutuhan siswa.

Secara keseluruhan, berdasarkan indikator konteks, Program MBG dinilai relevan dengan kebutuhan kalori dan nutrisi siswa, memperhatikan kebutuhan khusus, serta sejalan dengan kebijakan pemerintah. Namun demikian, peningkatan inovasi menu dan penguatan kapasitas pengelola menjadi catatan penting untuk penyempurnaan program ke depan.

Komponen *Input*

Pada komponen *input*, data diperoleh melalui wawancara pengelola MBG dan siswa di SMP X Blambangan Umpu. Berdasarkan wawancara dengan pengelola MBG, kesiapan sumber daya manusia dalam pelaksanaan program dinilai cukup memadai. Jumlah tim pelaksana dianggap mencukupi untuk mendukung seluruh tahapan kegiatan, serta melibatkan ahli gizi dalam perencanaan menu dan proses pemorsian. Pembagian tugas antaranggota tim telah diatur secara jelas dan didukung oleh koordinasi yang baik, sehingga setiap tahapan, mulai dari



pengolahan hingga penyajian makanan, dapat berjalan sesuai peran masing-masing. Selain itu, pengelola MBG menjelaskan bahwa pelatihan rutin terkait standar higiene, sanitasi, dan gizi diberikan sebagai upaya menjaga kualitas dan keamanan pangan.

Dari sisi sarana pendukung, pengelola MBG menyampaikan bahwa sanitasi dapur dan ruang makan terjaga dengan baik, serta alat penyimpanan makanan berada dalam kondisi aman dan bersih. Temuan ini sejalan dengan penelitian Mulmaijah et al (2025) yang menegaskan bahwa praktik sanitasi dan keamanan pangan di lingkungan sekolah memiliki implikasi langsung terhadap kesehatan siswa, sehingga pengawasan kebersihan makanan, peralatan, dan proses pengolahan menjadi faktor penting dalam menjamin makanan yang aman dan layak konsumsi.

Namun demikian, hasil wawancara dengan siswa menunjukkan adanya dinamika dalam penerimaan program. Siswa menyampaikan bahwa alat makan yang digunakan dalam kondisi bersih dan layak pakai, serta porsi makanan dinilai cukup mengenyangkan. Siswa juga mengungkapkan bahwa menu disajikan bervariasi setiap hari. Meskipun demikian, sebagian siswa menilai bahwa beberapa menu kurang menarik secara visual dan tidak selalu sesuai dengan selera, sehingga tidak seluruh makanan dikonsumsi secara optimal.

Perbedaan pandangan antara pengelola dan siswa ini menunjukkan bahwa meskipun input program telah memenuhi indikator kesiapan sumber daya, sarana, dan standar gizi, aspek daya tarik menu masih menjadi tantangan. Dalam kerangka evaluasi kualitatif, temuan ini menegaskan bahwa kualitas input tidak hanya diukur dari kecukupan sumber daya dan kepatuhan terhadap standar, tetapi juga dari tingkat penerimaan dan kepuasan sasaran program. Oleh karena itu, peningkatan inovasi dan kreativitas dalam penyusunan menu menjadi aspek penting untuk penyempurnaan input Program MBG ke depan.

Komponen Process

Pada komponen *process*, data diperoleh melalui wawancara dengan pengelola MBG dan guru, serta didukung oleh observasi langsung terhadap pelaksanaan program di SMP X Blambangan Umpu. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pelaksanaan Program MBG umumnya berjalan secara teratur dan mengikuti jadwal yang telah ditetapkan. Distribusi makanan dilakukan pada waktu yang relatif konsisten setiap hari, dengan koordinasi dan pembagian tugas tim yang jelas, sehingga kegiatan dapat berjalan tanpa kendala berarti. Hasil observasi menunjukkan bahwa kapasitas ruang makan cukup memadai untuk menampung siswa penerima manfaat. Kondisi kebersihan dan ventilasi ruang makan terjaga, meskipun dalam pelaksanaannya masih memerlukan kedisiplinan seluruh pihak untuk mempertahankan standar tersebut secara konsisten. Proses penyajian makanan didukung oleh ketersediaan alat makan yang cukup dan layak digunakan oleh seluruh siswa.

Pengawasan mutu makanan dilakukan melalui beberapa tahapan. Berdasarkan wawancara dengan pengelola, pemeriksaan kebersihan dan kelayakan makanan dilakukan secara rutin melalui pengamatan visual dan uji organoleptik, yang meliputi penilaian aroma, warna, rasa, tekstur, serta tampilan makanan secara umum. Pengelola juga memperhatikan suhu makanan saat disajikan agar berada pada kondisi aman untuk dikonsumsi. Praktik ini sejalan dengan prinsip keamanan pangan yang menekankan pentingnya menjaga kebersihan, mencegah kontaminasi, serta mengatur suhu penyimpanan dan penyajian makanan (Lestari, 2020).

Pada tahap pemorsian, makanan diperiksa kembali sebelum dimasukkan ke dalam food tray dengan pendampingan ahli gizi. Pengelola menjelaskan bahwa pemeriksaan ulang ini penting karena masih terdapat kemungkinan ketidaksesuaian pada makanan yang telah matang, seperti telur yang terlalu matang, olahan sayuran yang kurang bersih, atau buah yang mengalami kerusakan fisik akibat distribusi. Makanan yang tidak memenuhi kriteria kelayakan tidak didistribusikan kepada siswa. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian dan Wulandari



& Dwirawati, (2022) yang menekankan pentingnya pengawasan kondisi fisik makanan dan kebersihan penyajian dalam upaya pencegahan risiko kesehatan di lingkungan sekolah. Pengendalian mutu juga dilakukan sejak tahap awal penerimaan bahan makanan. Pengelola menyampaikan bahwa bahan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi yang dipesan, dan apabila ditemukan kerusakan fisik atau ketidaksesuaian, bahan tersebut dikembalikan kepada pemasok.

Secara keseluruhan, temuan menunjukkan bahwa proses pelaksanaan Program MBG telah berjalan dengan cukup baik dan didukung oleh mekanisme pengelolaan yang terstruktur. Meskipun masih terdapat aspek yang perlu dijaga konsistensinya, terutama terkait kedisiplinan penerapan standar, dalam kerangka evaluasi CIPP komponen proses dapat dinilai efektif karena implementasi program berjalan sesuai prosedur dasar dan mendukung tercapainya tujuan program.

Komponen *Product*

Pada komponen *product*, data diperoleh melalui wawancara guru SMP X Blambangan Umpu. Berdasarkan hasil wawancara dengan guru, Program Makanan Bergizi (MBG) memberikan dampak positif secara bertahap terhadap kondisi siswa. Guru mengamati bahwa siswa menjadi lebih rutin mengonsumsi makanan bergizi, khususnya pada pagi hari, sehingga pola makan siswa terlihat lebih teratur dibandingkan sebelum program dilaksanakan. Perubahan ini terutama terlihat pada siswa yang sebelumnya sering datang ke sekolah tanpa sarapan.

Guru juga menyampaikan bahwa tingkat kehadiran siswa cenderung meningkat, meskipun tidak secara signifikan. Siswa dinilai lebih jarang mengeluh lemas atau lapar saat mengikuti pembelajaran, sehingga lebih siap mengikuti kegiatan belajar. Kondisi ini berkontribusi pada peningkatan konsentrasi dan partisipasi siswa di kelas, khususnya pada jam pelajaran awal, meskipun tingkat perubahannya bervariasi antar siswa. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Pramesti et al., (2025) yang menunjukkan bahwa program gizi sekolah berkontribusi terhadap perbaikan kebiasaan makan, kesiapan belajar, serta tren positif kehadiran siswa.

Dari sisi kondisi fisik, guru menilai bahwa stamina dan daya tahan siswa selama kegiatan belajar menunjukkan perbaikan secara umum. Namun demikian, guru juga menegaskan bahwa perubahan status gizi bersifat bertahap dan dipengaruhi oleh faktor lain di luar sekolah, seperti pola makan di rumah. Secara keseluruhan, guru menilai Program MBG cukup efektif dalam mendukung kesehatan dan kesiapan belajar siswa. Meskipun program belum sepenuhnya mengubah perilaku siswa secara menyeluruh, MBG telah memberikan dasar yang positif bagi pembiasaan pola makan sehat. Guru menyarankan agar efektivitas program ditingkatkan melalui variasi menu yang lebih menarik serta penguatan edukasi gizi sederhana kepada siswa, sehingga dampak program dapat lebih optimal dan berkelanjutan.

KESIMPULAN

Berdasarkan evaluasi menggunakan model CIPP, Program Makanan Bergizi (MBG) di SMP X Blambangan Umpu secara umum dinilai telah berjalan cukup baik. Pada komponen *context*, program relevan dengan kebutuhan kalori dan nutrisi siswa, memperhatikan kebutuhan khusus, serta selaras dengan kebijakan pemerintah terkait pemenuhan gizi di sekolah. Meskipun demikian, pengelola masih perlu meningkatkan variasi dan inovasi menu agar program lebih sesuai dengan preferensi siswa. Pada komponen *input*, kesiapan sumber daya manusia, keterlibatan ahli gizi, serta ketersediaan sarana dan prasarana dinilai memadai. Namun, perbedaan persepsi antara pengelola dan siswa menunjukkan bahwa daya tarik menu masih menjadi aspek yang perlu diperbaiki agar tingkat penerimaan siswa meningkat. Dari komponen *process*, pelaksanaan program berjalan teratur dengan mekanisme pengawasan



mutu makanan yang cukup baik, mulai dari penerimaan bahan hingga penyajian. Konsistensi penerapan standar tetap perlu dijaga untuk mempertahankan kualitas pelaksanaan program. Pada komponen *product*, MBG memberikan dampak positif terhadap pola makan, stamina, serta kesiapan belajar siswa, meskipun perubahan kondisi gizi bersifat bertahap dan dipengaruhi faktor di luar sekolah. Secara keseluruhan, MBG berperan sebagai intervensi gizi yang mendukung proses pembelajaran, sehingga evaluasi dan penyempurnaan berkelanjutan diperlukan agar manfaat program dapat semakin optimal.

Pernyataan Apresiasi

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Sekolah SMP X Blambangan Umpu, para guru, peserta didik, wali murid, serta tim pengelola Program Makan Bergizi Gratis (MBG) atas dukungan, kerja sama, dan keterbukaan selama pelaksanaan penelitian ini. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada seluruh pihak yang telah membantu proses pengumpulan data dan kelancaran penelitian, baik secara langsung maupun tidak langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, W., & Bakhtiar, Y. (2025). Implementasi Kebijakan Makan Bergizi Gratis (Studi Pada SMA Negeru 2 Painan Kecamatan IV Jurai Kabupaten Pesisir Selatan). *Jurnal Edu Research Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS)*, 6(2), 424–431.
- Badan Gizi Nasional Republik Indonesia. (2024). *PERATURAN BADAN GIZI NASIONAL REPUBLIK INDONESIA* (pp. 1–8).
- Herningtyas, T., Azrianti, S., Fadjriani, L., & Yulisa, P. D. (2025). Efektivitas Program MBG (Makan Bergizi Gratis) pada Anak TK Darussalam Guna Peningkatkan Kualitas Belajar Mengajar di Desa Wedoro , Kecamatan Waru , Sidoarjo Effectiveness of the MBG (Free Nutritional Meal) Program for Darussalam Kindergarten Children. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 8(10), 6520–6526. <https://doi.org/10.56338/jks.v8i10.9027>
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan T. (2023). *PEDOMAN MAKAN BERGIZI GRATIS (MBG) DI SATUA PENDIDIKAN*.
- Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.22212/aspirasi.v11i1.1523>
- Mulmaijah, A. N. G., Fadilla, A. R., Yuliasari, E., Sa'adah, G. L., Restu, M. Z. E., Andayani, S. D., Ilahi, V. A. R., Gunawan, Y. N., & Al-Irsyad, M. (2025). KAJIAN LITERATUR : EVALUASI PRAKTIK SANITASI DAN KEAMANAN PANGAN KANTIN SEKOLAH SERTA IMPLIKASI TERHADAP KESEHATAN SISWA. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mapacking*, 3(2), 122–132. <https://doi.org/doi: https://doi.org/10.33490/mpc.v3i2.2063>
- Nisak, M., Navlia, R., Islam, U., & Madura, N. (2025). Model Evaluasi Program Pendidikan Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Kajian Multidisipliner*, 9(11), 258–263.
- Pramesthi, I. L., Ade, L., Wiradnyani, A., Anggraini, R., Februhartanty, J., Widaryat, W., Waluyo, B. H., Wahyunto, A. T., & Mansyur, M. (2025). Evaluating the Impact of Indonesia ' s National School Feeding Program (ProGAS) on Children ' s Nutrition and Learning Environment: A Mixed-Methods Approach. *Nutrients*, 17(22), 1–21. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/nu17223575>
- Putri, A. E., Putri, S., & Tapangan, A. R. (2025). *Kualitas Sumber Daya Manusia Indonesia sebagai Faktor Penentu Keberhasilan Pembangunan Berkelanjutan*.
- Qomarrullah, R., Suratni, Wulandari, L., & Sawir4, M. (2025). DAMPAK JANGKA PANJANG PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS TERHADAP KESEHATAN DAN



- KEBERLANJUTAN PENDIDIKAN. *Indoneisan Journal of Intellectual Publication IJI Publication*, 5(2), 130–137.
- Rahmat, Z., Islam, U., Sultan, N., Kasim, S., & Padang, U. N. (2025). Model Evaluasi CIPP dalam Program Sekolah : Systematic Literature Review. *JKIP: Jurnal Kajian Ilmu Pendidikan*, 5(4), 911–919.
- Ronitawati, P., Setiawan, B., & Sinaga, T. (2020). The Influence of Nutritionist-Based Food Service Delivery System on Food and Nutrient Quality of School Lunch Program in Primary Schools in Indonesia. *J Nutr Sci Vitaminol*, 450–455.
- Wulandari, & Dwirawati, O. (2022). EVALUATION OF STUDENT 'S FOOD AND SNACK SAFETY INTERVENTION PROGRAM DURING THE COVID-19 PANDEMIC IN YOGYAKARTA SPECIAL PROVINCE. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 13(2), 126–142.

