



EVALUASI IMPLEMENTASI SERTIFIKASI LAIK SEHAT SPPG DALAM PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS DI BATAM (ANALISIS MODEL CIPP UNTUK REKOMENDASI KEBIJAKAN)

Oleh

Eva Amalia¹, Miratia Afriani², Agung Arif Gunawan³

^{1,2,3}Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

Email: ¹eva@btp.ac.id, ²miratia@btp.ac.id, ³agung@btp.ac.id

Article History:

Received: 28-04-2026

Revised: 09-05-2026

Accepted: 31-05-2026

Keywords:

CIPP Model, Food Safety, Free Nutritious Food Program (MBG), Health Sanitation Certificate (SLHS), Central Kitchen (SPPG) Evaluation, Implementation

Abstract: *Improving human resource quality is a strategic national agenda linked to fulfilling public nutritional needs through the Free Nutritious Food (MBG) program. This study evaluates the implementation of the Food Health Sanitation Certificate (SLHS) as a quality control mechanism in Batam. Using a qualitative-dominant mixed-method approach rooted in Daniel Stufflebeam's CIPP (Context, Input, Process, Product) evaluation model, this research assesses two distinct central kitchens (SPPG) in Sekupang District representing urban-dense and sub-urban characteristics. The data were gathered through document analysis, in-depth interviews, field observations, and supportive questionnaires. The context evaluation shows high policy relevance in mitigating foodborne diseases in an island region. However, the input and process evaluations reveal operational gaps, including varying staff competence, high employee turnover, infrastructural limitations in residential-scale kitchens, and inconsistent personal protective equipment (PPE) usage. Conversely, the product evaluation demonstrates positive outcomes, with no reported food poisoning cases and 100% compliance at the primary urban facility. In conclusion, the successful sustainability of the MBG program relies on shifting food safety certifications from administrative milestones into an institutionalized, tech-driven, and continuous quality improvement culture.*

PENDAHULUAN

Peningkatan kualitas sumber daya manusia merupakan agenda strategis pembangunan nasional yang tidak dapat dilepaskan dari pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat, khususnya anak usia sekolah. Dalam kerangka tersebut, pemerintah menggulirkan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) sebagai upaya sistematis untuk memperbaiki status gizi, meningkatkan konsentrasi belajar, serta mendukung tumbuh kembang peserta didik secara optimal. (Ridzal et al., 2024) Program ini menjadi bagian dari kebijakan intervensi gizi yang terintegrasi dengan sektor pendidikan dan kesehatan, serta memerlukan tata kelola yang akuntabel dan berstandar (Roos, 2025)

Program MBG tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan anggaran dan distribusi makanan, tetapi juga oleh pemenuhan aspek keamanan pangan dan kelayakan sanitasi. Salah

satu instrumen penting dalam menjamin mutu dan keamanan penyelenggaraan makanan adalah Sertifikasi Laik Sehat bagi Satuan Penyelenggara Pangan Gizi (SPPG). Sertifikasi ini merujuk pada standar higiene dan sanitasi sebagaimana diatur dalam kebijakan Kementerian Kesehatan, termasuk ketentuan dalam Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, yang mensyaratkan pemenuhan standar kebersihan tempat pengolahan makanan, peralatan, penjamah makanan, serta sistem pengawasan mutu (Rahcman et al., 2025)

Kota Batam sebagai wilayah dengan pertumbuhan penduduk yang pesat dan karakteristik wilayah kepulauan menghadapi tantangan tersendiri dalam penyelenggaraan Program MBG. Distribusi logistik, variasi kapasitas SPPG, serta perbedaan tingkat pemahaman pengelola terhadap standar laik sehat berpotensi memengaruhi kualitas implementasi program. Dalam konteks ini, sertifikasi laik sehat tidak hanya dipandang sebagai kewajiban administratif, tetapi sebagai mekanisme pengendalian mutu (quality control) yang berimplikasi langsung terhadap keamanan konsumsi dan keberlanjutan program.(Orbawati et al., 2025)

Namun demikian, pelaksanaan sertifikasi dan implementasi standar laik sehat di lapangan belum sepenuhnya terdokumentasi secara komprehensif dalam perspektif evaluatif. Diperlukan kajian yang tidak hanya menilai capaian administratif, tetapi juga menganalisis kesesuaian konteks kebijakan, kecukupan sumber daya, efektivitas proses pelaksanaan, serta kualitas hasil yang dicapai. (Program et al., 2026) Oleh karena itu, pendekatan evaluasi model CIPP (Context, Input, Process, Product) yang dikembangkan oleh Daniel Stufflebeam menjadi relevan untuk digunakan sebagai kerangka analisis (Stufflebeam & Coryn, Chris, 2010). Model ini memungkinkan evaluasi program secara menyeluruh, mulai dari kesesuaian kebutuhan (context), kesiapan sumber daya (input), pelaksanaan kegiatan (process), hingga dampak dan luaran program (product

Melalui analisis model CIPP, penelitian ini diharapkan mampu mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan implementasi Sertifikasi Laik Sehat SPPG dalam Program MBG di Batam secara sistematis dan berbasis data. Hasil evaluasi tersebut selanjutnya dapat dirumuskan menjadi rekomendasi kebijakan yang lebih tepat sasaran, adaptif terhadap kondisi lokal, serta mendukung keberlanjutan Program Makanan Bergizi Gratis sebagai instrumen peningkatan kualitas kesehatan dan pendidikan masyarakat (Widyatmoko et al., 2025)

Hingga Januari 2026 data jumlah Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kota Batam, hingga akhir Januari 2026 terdapat sekitar 107 dapur SPPG yang telah beroperasi di Batam, dengan jumlah tersebut masih dalam proses bertambah karena beberapa unit masih menyelesaikan persyaratan administrasi dan operasional. Dari jumlah operasional tersebut, 46 dapur SPPG telah mengantongi Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) sebagai bagian dari implementasi standar keamanan dan kebersihan pangan yang diwajibkan. Data lain menyebut bahwa 50 SPPG di Batam telah memenuhi sertifikat higienitas per akhir Januari 2026, menunjukkan tren peningkatan sertifikasi laik sehat. sebagai bagian dari pemenuhan standar kualitas dan keamanan penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis (MBG).”

IDENTIFIKASI MASALAH

Berdasarkan latar belakang dan urgensi penelitian mengenai Evaluasi Implementasi Sertifikasi Laik Sehat SPPG dalam Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Batam,



maka perumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kesesuaian konteks kebijakan Sertifikasi Laik Sehat SPPG dalam mendukung implementasi Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Batam?
2. Bagaimana kesiapan input (sumber daya manusia, sarana dan prasarana, pembiayaan, regulasi, dan mekanisme koordinasi) dalam pelaksanaan Sertifikasi Laik Sehat pada SPPG di Kota Batam?
3. Bagaimana proses implementasi Sertifikasi Laik Sehat SPPG dalam penyelenggaraan Program MBG di Kota Batam ditinjau dari aspek standar higiene, sanitasi, pembinaan, dan pengawasan mutu?
4. Bagaimana capaian produk (output dan outcome) dari penerapan Sertifikasi Laik Sehat terhadap kualitas layanan, keamanan pangan, serta keberlanjutan Program MBG di Kota Batam?
5. Apa saja kendala dan faktor pendukung dalam implementasi Sertifikasi Laik Sehat SPPG, serta bagaimana rekomendasi kebijakan yang dapat dirumuskan berdasarkan hasil evaluasi?

Untuk menjawab rumusan masalah tersebut, penelitian ini menggunakan pendekatan evaluasi Model CIPP (Context, Input, Process, Product) yang dikembangkan oleh Daniel Stufflebeam (Stufflebeam and Coryn, Chris 2010). Model CIPP merupakan model evaluasi komprehensif yang bertujuan tidak hanya menilai keberhasilan program, tetapi juga menyediakan dasar pertimbangan dalam pengambilan keputusan kebijakan. (Alanshori et al., 2025)

Secara konseptual, komponen CIPP dijelaskan sebagai berikut:

- a. Context Evaluation (Evaluasi Konteks) bertujuan mengidentifikasi kebutuhan, permasalahan, serta kesesuaian kebijakan dan tujuan program dengan kondisi riil di lapangan. Dalam penelitian ini, evaluasi konteks menganalisis relevansi kebijakan Sertifikasi Laik Sehat dengan kebutuhan implementasi MBG di Kota Batam.
- b. Evaluation (Evaluasi Masukan) menilai kecukupan sumber daya yang digunakan untuk mencapai tujuan program, meliputi aspek SDM, sarana-prasarana, pendanaan, serta regulasi pendukung. Tahap ini penting untuk mengetahui kesiapan SPPG dalam memenuhi standar laik sehat.
- c. Process Evaluation (Evaluasi Proses) berfokus pada pelaksanaan program, termasuk mekanisme sertifikasi, pembinaan, monitoring, serta kepatuhan terhadap standar higiene dan sanitasi. Evaluasi ini membantu mengidentifikasi kesenjangan antara perencanaan dan implementasi.
- d. Product Evaluation (Evaluasi Produk) menilai hasil dan dampak program, baik dalam bentuk output (jumlah SPPG tersertifikasi, kepatuhan standar) maupun outcome (peningkatan keamanan pangan dan kualitas layanan MBG).

Dengan menggunakan model CIPP, penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran evaluatif yang sistematis dan mendalam, sekaligus menghasilkan rekomendasi kebijakan yang aplikatif dalam rangka memperkuat implementasi Sertifikasi Laik Sehat SPPG pada Program Makanan Bergizi Gratis di Kota Batam.

Dasar Hukum (Termasuk Dasar Hukum Program MBG)

Implementasi Sertifikat Laik Higenis dan Sanitasi (SLHS) pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dalam Program Makan Bergizi Gratis (MBG) memiliki landasan regulatif yang komprehensif, baik yang secara khusus mengatur MBG maupun yang



mengatur keamanan pangan dan kesehatan masyarakat secara umum . Adapun dasar hukum tersebut meliputi:

- i. **Keputusan Kepala** Badan Gizi Nasional **Nomor 63 Tahun 2025** tentang Petunjuk Teknis Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah Program Makan Bergizi Gratis Tahun Anggaran 2025, yang menetapkan mekanisme penyelenggaraan MBG serta kewajiban kepemilikan SLHS bagi setiap SPPG sebelum beroperasi.
- ii. Kebijakan nasional pembentukan dan pelaksanaan tugas Badan Gizi Nasional sebagai lembaga yang bertanggung jawab dalam perumusan, koordinasi, dan pengawasan program pemenuhan gizi, termasuk MBG.
- iii. **Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan**, yang menegaskan bahwa pangan yang diproduksi dan diedarkan wajib memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi untuk melindungi konsumen.
- iv. **Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan**, yang mengatur kewajiban pemerintah dalam menjamin tersedianya pangan yang aman dan layak konsumsi sebagai bagian dari upaya peningkatan derajat kesehatan masyarakat.
- v. **Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan**, yang mengatur sistem pengawasan dan pengendalian keamanan pangan dari proses produksi hingga distribusi.
- vi. **Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021** tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan, yang memuat ketentuan mengenai standar higiene dan sanitasi jasa boga serta penerbitan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi.
- vii. Pedoman teknis higiene dan sanitasi yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia sebagai acuan dalam proses pemeriksaan dan penerbitan SLHS oleh pemerintah daerah.

Dengan demikian, Program MBG dan kewajiban SLHS bagi SPPG tidak hanya berdiri sebagai kebijakan sektoral, tetapi merupakan bagian dari kerangka hukum nasional yang bertujuan menjamin keamanan pangan, perlindungan kesehatan masyarakat, serta peningkatan kualitas gizi generasi Indonesia secara berkelanjutan.

LANDASAN TEORI

- i. **Keamanan Pangan dalam Program Gizi ,**

Kebijakan publik di bidang pangan dan gizi pada dasarnya bertujuan untuk menjamin terpenuhinya hak masyarakat atas pangan yang aman, bermutu, dan bergizi. Dalam perspektif hukum nasional, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu kesehatan manusia . Prinsip ini ditegaskan dalam Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan, yang menempatkan keamanan pangan sebagai bagian dari perlindungan kesehatan masyarakat. Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai kebijakan nasional di bidang pemenuhan gizi merupakan bentuk intervensi negara untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia sejak usia sekolah.(Hasibuan et al., 2025) Dalam kerangka kebijakan tersebut, keamanan pangan menjadi prasyarat utama agar intervensi gizi tidak menimbulkan risiko kesehatan baru. (Astuti Nur & Yohanes Don Bosko Demu, 2023)Oleh karena itu, tata



kelola dapur, pengolahan makanan, serta pengawasan sanitasi menjadi elemen penting dalam desain kebijakan.(Wahyuningsih, Dewi, and Siswadi 2025). Penetapan kewajiban Sertifikat Laik Higienis dan Sanitasi (SLHS) melalui Keputusan Kepala Badan Gizi Nasional Nomor 63 Tahun 2025 menunjukkan integrasi antara aspek gizi dan keamanan pangan dalam satu regulasi terpadu. Kebijakan ini mencerminkan pendekatan preventif (preventive approach) dalam manajemen risiko pangan.

ii. **Konsep Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Jasa Boga**, Higiene dan sanitasi merupakan dua konsep utama dalam pengendalian keamanan pangan. Higiene berkaitan dengan praktik personal dan prosedural dalam menjaga kebersihan penjamah makanan, sedangkan sanitasi berkaitan dengan kondisi lingkungan, peralatan, dan fasilitas produksi pangan.(Shalmont et al., 2024) Standar higiene dan sanitasi jasa boga di Indonesia diatur dalam regulasi sektor kesehatan, termasuk Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 yang mengatur standar kegiatan usaha berbasis risiko. Regulasi ini menekankan pentingnya pemeriksaan berkala, pengawasan, serta sertifikasi laik higiene sebagai instrumen pengendalian mutu. Dalam konteks internasional, prinsip higiene pangan juga merujuk pada konsep *Five Keys to Safer Food* yang diperkenalkan oleh World Health Organization (WHO (World Health Organization, 2006) yaitu menjaga kebersihan, memisahkan bahan mentah dan matang, memasak secara menyeluruh, menyimpan pada suhu aman, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman. Prinsip tersebut selaras dengan substansi SLHS yang diterapkan pada SPPG dalam Program MBG.

iii. **Sertifikasi sebagai Instrumen Pengendalian Mutu**, Sertifikasi dalam kebijakan publik berfungsi sebagai mekanisme verifikasi bahwa suatu unit layanan telah memenuhi standar tertentu. Dalam konteks keamanan pangan, sertifikasi laik higienis dan sanitasi bukan sekadar dokumen administratif, melainkan instrumen pengawasan preventif dan akuntabilitas publik. Literatur manajemen mutu menjelaskan bahwa sertifikasi meningkatkan standar operasional, memperkuat pengawasan internal, serta mendorong kepatuhan terhadap regulasi. Dengan adanya evaluasi tahunan terhadap SLHS, sistem ini mengandung prinsip *continuous quality improvement* yang bertujuan menjaga konsistensi mutu layanan pangan. Dalam implementasi Program MBG, kewajiban SLHS bagi seluruh SPPG memperlihatkan pendekatan regulatif yang mengintegrasikan tata kelola dapur, keamanan pangan, serta perlindungan penerima manfaat secara sistemik.(Restiana 2025)

1. **Model Evaluasi CIPP dalam Analisis Kebijakan** (Aprita et al., 2020) Untuk menilai efektivitas implementasi kebijakan SLHS dalam Program MBG, diperlukan pendekatan evaluasi yang komprehensif. Model CIPP (Context, Input, Process, Product) terkait kerangka evaluatif yang sistematis dan berorientasi pada pengambilan keputusan.(Kasmilah 2025)
 - a. **Context** menilai kebutuhan dan relevansi kebijakan terhadap permasalahan yang dihadapi.
 - b. **Input** menganalisis kesiapan sumber daya, termasuk SDM, sarana, dan pembiayaan.
 - c. **Process** mengevaluasi pelaksanaan kebijakan serta kepatuhan terhadap standar.
 - d. **Product** menilai hasil dan dampak kebijakan terhadap mutu dan keamanan pangan.Model ini relevan digunakan dalam evaluasi implementasi SLHS pada SPPG karena



mampu memberikan gambaran menyeluruh mulai dari perencanaan hingga dampak kebijakan, serta menghasilkan rekomendasi berbasis bukti atau yang biasa disebut sebagai (evidence-based policy commendation (Sanderson, 2002)

Sintesis Kajian Pustaka

Berdasarkan telaah literatur di atas, dapat disimpulkan bahwa penerapan SLHS dalam Program MBG memiliki dasar konseptual yang kuat, baik dari perspektif hukum, kesehatan masyarakat, manajemen mutu, maupun teori evaluasi kebijakan. Integrasi antara standar higiene sanitasi, mekanisme sertifikasi, dan model evaluasi CIPP menjadi landasan teoretis dalam menganalisis efektivitas implementasi kebijakan tersebut, khususnya dalam konteks daerah seperti Kota Batam.

- i. **Keamanan Pangan dan Higiene Sanitasi dan Sertifikasi serta Manajemen Mutu Pangan** , Penelitian menunjukkan bahwa sistem keamanan pangan berbasis standar higiene yang ketat secara signifikan menurunkan risiko *foodborne disease* di layanan penyedia makanan massal Selain itu, pendekatan manajemen risiko dalam sistem pangan publik menjadi faktor kunci dalam keberhasilan program nutrisi sekolah (Grace, 2015) Implementasi praktik higiene yang konsisten di dapur layanan publik terbukti meningkatkan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan dan menurunkan kontaminasi silang Studi global juga menegaskan bahwa sertifikasi dan inspeksi berkala berkorelasi positif dengan peningkatan kualitas layanan (Akabanda et al., 2017)) Sertifikasi keamanan pangan berperan sebagai mekanisme tata kelola yang memperkuat akuntabilitas dan standar operasional . Penelitian lain menunjukkan bahwa skema sertifikasi meningkatkan transparansi, kontrol mutu, dan kepercayaan publik terhadap layanan pangan . Dalam konteks pengelolaan mutu berkelanjutan, pendekatan *continuous quality improvement* dan audit internal menjadi faktor penting dalam menjaga konsistensi standar ((Tobing et al., 2025)Mensah & Julien, 2011; Powell et al., 2011).
- ii. **Program Gizi Sekolah dan Dampak Kebijakan & Evaluasi Kebijakan Model CIPP** Program makanan sekolah terbukti memberikan dampak positif terhadap status gizi dan konsentrasi belajar siswa, namun efektivitasnya sangat dipengaruhi oleh tata kelola keamanan pangan(Husni Wildani,Utami, Shalahuddin & Prima Mulya, 2026) Evaluasi kebijakan gizi berbasis sistem menunjukkan bahwa keberhasilan implementasi bergantung pada integrasi antara regulasi, pengawasan, dan kapasitas institusi CIPP banyak digunakan dalam evaluasi kebijakan pendidikan dan kesehatan masyarakat karena kemampuannya memberikan rekomendasi berbasis keputusan). Studi empiris menunjukkan bahwa pendekatan CIPP efektif dalam mengevaluasi program layanan publik yang kompleks dan multi-sektor (Aprita et al., 2020; Kasmilah, 2025)

METODE PENELITIAN

1. Jenis dan Desain Penelitian

Pendekatan penelitian yang digunakan adalah *mixed method* dengan dominasi kualitatif (*qualitative-dominant mixed method* (Creswell, 2015) Pendekatan ini dipilih karena evaluasi kebijakan tidak hanya membutuhkan pengukuran tingkat kepatuhan atau capaian program secara kuantitatif, tetapi juga pemahaman mendalam terhadap konteks, dinamika implementasi, hambatan struktural, serta persepsi para pelaksana dan penerima



manfaat. Data kuantitatif deskriptif digunakan sebagai penguat (supporting data) untuk mempertegas temuan kualitatif dan menggunakan Model CIPP (Context, Input, Process, Product) yang dikembangkan oleh Daniel L. Stufflebeam melalui penelitian evaluatif. Model ini dipilih karena secara konseptual dirancang untuk mengevaluasi program publik secara komprehensif, mulai dari analisis kebutuhan hingga dampak kebijakan. (Zhang et al., 2011) evaluasi kebijakan publik, kerangka analisisnya yang sistematis dalam menilai kesesuaian antara standar dan implementasi, serta kemampuannya menghasilkan rekomendasi kebijakan berbasis bukti (*evidence-based policy recommendation*).

2. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) pelaksana Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di Kota Batam. Pemilihan lokasi dilakukan secara purposif dengan mempertimbangkan relevansi program MBG sebagai kebijakan strategis nasional yang memerlukan jaminan keamanan dan mutu pangan melalui sertifikasi laik sehat. Waktu penelitian dari bulan Maret-Mei 2026 mencakup tahapan studi dokumen kebijakan dan regulasi, pengumpulan data lapangan melalui wawancara dan observasi, analisis data secara terpadu, serta penyusunan rekomendasi kebijakan.

3. Subjek dan Informan Penelitian

Subjek penelitian terdiri atas informan kunci dan responden kuantitatif. Informan kunci dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* berdasarkan pertimbangan keterlibatan langsung dalam implementasi program dan sertifikasi laik sehat. Informan tersebut meliputi pengelola SPPG, petugas keamanan pangan atau penanggung jawab sertifikasi laik sehat, perwakilan Dinas Kesehatan, perwakilan sekolah penerima MBG, serta tim pengolah makanan. Jumlah informan diperkirakan antara 10–15 orang atau hingga data mencapai titik kejenuhan (*data saturation*).

4. Fokus Evaluasi Berdasarkan Model CIPP

Evaluasi dilakukan berdasarkan empat komponen utama Model CIPP. (Aprita et al. 2020)

- i. Evaluasi konteks (Context Evaluation) bertujuan menilai kesesuaian kebijakan sertifikasi laik sehat dengan kebutuhan program MBG. Pada tahap ini dianalisis regulasi yang mendasari, termasuk peraturan terkait higiene dan sanitasi pangan, serta dukungan kebijakan dari pemerintah daerah.
- ii. Evaluasi input (Input Evaluation) berfokus pada kesiapan sumber daya yang mendukung implementasi, meliputi ketersediaan dan kompetensi sumber daya manusia, kelayakan sarana dan prasarana dapur SPPG, ketersediaan standar operasional prosedur (SOP), serta dukungan anggaran dan teknis.
- iii. Evaluasi proses (Process Evaluation) menilai bagaimana standar higiene dan sanitasi dilaksanakan dalam praktik, termasuk mekanisme monitoring dan pengawasan, tingkat kepatuhan terhadap prosedur keamanan pangan, serta hambatan yang muncul selama implementasi.
- iv. Evaluasi produk (Product Evaluation) mengukur tingkat kepatuhan terhadap standar laik sehat, dampaknya terhadap kualitas makanan yang disajikan, persepsi penerima manfaat, serta kontribusinya terhadap keberhasilan pelaksanaan MBG secara keseluruhan.

5. Teknik Pengumpulan & Analisis Data

- a. Pengumpulan data dilakukan melalui studi dokumen yang mencakup analisis regulasi



sertifikasi laik sehat, SOP SPPG, serta laporan monitoring dan evaluasi. (Rahmah et al. 2025)selanjutnya wawancara mendalam menggunakan pedoman wawancara yang disusun berdasarkan komponen CIPP. Observasi lapangan dengan menggunakan checklist standar laik sehat yang mencakup aspek higiene sanitasi, alur produksi, penyimpanan, dan distribusi makanan. Selain itu disebar pula kuesioner sebagai instrumen pendukung kuantitatif untuk mengukur tingkat kepatuhan dan persepsi petugas pelaksana.

- b. Analisis data kualitatif dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan secara interaktif sebagaimana dikemukakan oleh Matthew B. Miles dan A. Michael Huberman. Data dikoding dan dikategorikan sesuai dengan komponen Context, Input, Process, dan Product. Data kuantitatif dianalisis menggunakan statistik deskriptif untuk menghitung persentase kepatuhan terhadap standar laik sehat dan melakukan skoring tingkat implementasi. Hasil analisis kuantitatif berfungsi memperkuat interpretasi temuan kualitatif. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi dari Dinas Kesehatan, pengelola SPPG, dan pihak sekolah. Triangulasi metode dilakukan dengan mengintegrasikan hasil wawancara, observasi, dan studi dokumen. Selain itu, dilakukan *member checking* untuk memastikan kesesuaian interpretasi peneliti dengan maksud informan, serta penyusunan audit trail sebagai dokumentasi proses penelitian.

8. Output Penelitian

Penelitian ini menghasilkan pemetaan tingkat implementasi sertifikasi laik sehat pada SPPG pelaksana MBG, identifikasi kesenjangan antara standar dan praktik di lapangan, analisis faktor pendukung dan penghambat implementasi, serta rekomendasi kebijakan berbasis temuan empiris bagi Pemerintah Kota Batam. Secara metodologis, pendekatan ini memiliki kekuatan karena menggunakan model evaluasi yang diakui secara internasional, relevan untuk kajian kebijakan publik dan kesehatan masyarakat, serta mampu menghasilkan rekomendasi yang aplikatif dan kontekstual terhadap pelaksanaan MBG sebagai program strategis nasional. Penelitian evaluatif ini mengambil lokus pada dua Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang mewakili karakteristik wilayah urban-padat dan sub-urban di Kecamatan Sekupang, Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau, yaitu:

Tabel 1 Portofolio SPPG Obyek Penelitian

SPPG Tiban Indah	SPPG Sekupang Patam Lestari
Komplek Ruko Citraland Blok Lavender No. 48, Kelurahan Tiban Indah, Kecamatan Sekupang	Jl. Tiban II No. 66 Blok C5, Kelurahan Patam Lestari, Kecamatan Sekupang, Kota Batam.
Karakteristik: Berada di kawasan ruko komersial modern, melayani klaster sekolah dasar dan menengah di area Tiban Indah dan sekitarnya.	Karakteristik: Berada di kawasan residensial padat, melayani klaster sekolah di wilayah pesisir/hinterland terdekat Kelurahan Patam Lestari.

Sumber : Diolah Peneliti 2026

HASIL DAN PEMBAHASAN (ANALISIS MODEL CIPP)

Karakteristik Kota Batam sebagai wilayah kepulauan memunculkan tantangan fluktuasi kelembapan udara dan kerentanan pasokan air bersih. Ditemukan bahwa urgensi

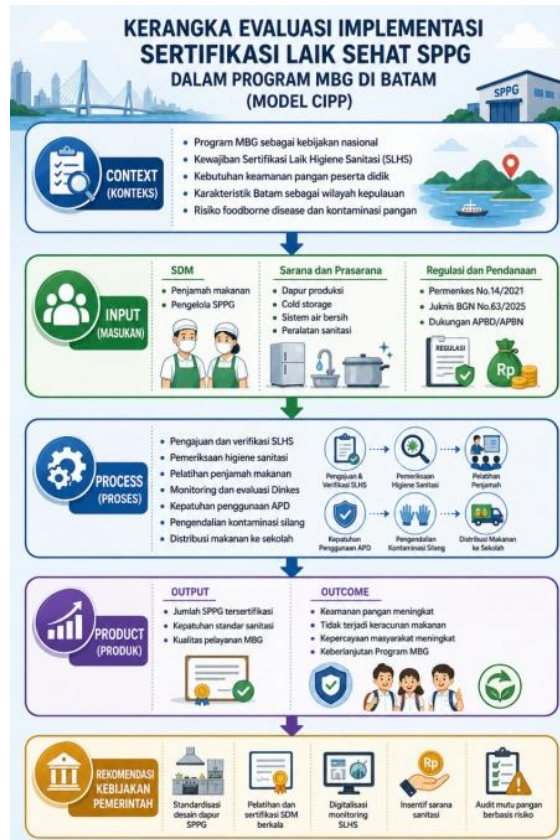


sertifikasi laik sehat di tingkat lokal bukan sekadar prasyarat administratif formal, melainkan mekanisme mitigasi mutlak untuk menghindari risiko keracunan massal (*foodborne disease*) pada klaster sekolah dasar di Sekupang.

Evaluasi dilakukan menggunakan pendekatan *mixed-method* (kualitatif dominan) dengan menguraikan empat dimensi utama model Stufflebeam (Context, Input, Process, Product) pada kedua SPPG objek penelitian. Hasil evaluasi implementasi Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi (SLHS) pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) di Kota Batam menunjukkan bahwa penerapan standar keamanan pangan telah memberikan kontribusi signifikan terhadap keberhasilan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG). Analisis menggunakan Model CIPP (Context, Input, Process, Product) memungkinkan peneliti mengidentifikasi keterkaitan antara kebutuhan kebijakan, kesiapan sumber daya, kualitas pelaksanaan, dan capaian program secara komprehensif.

Secara umum, komponen Context dan Product menunjukkan capaian yang relatif kuat, sedangkan komponen Input dan Process masih memerlukan penguatan. Temuan ini mengindikasikan bahwa tantangan utama implementasi SLHS di Batam bukan lagi terletak pada aspek regulasi, melainkan pada kapasitas kelembagaan dan konsistensi penerapan standar higiene sanitasi di tingkat operasional.

Evaluasi Konteks (Context Evaluation), Evaluasi konteks menilai keselarasan regulasi penjaminan mutu makanan terhadap kebutuhan pemenuhan gizi anak sekolah di Batam. Selain itu Hasil penelitian menunjukkan bahwa kebijakan Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi memiliki relevansi yang tinggi terhadap kebutuhan implementasi Program MBG di Kota Batam. Sebagai daerah kepulauan dengan karakteristik distribusi logistik yang kompleks, fluktuasi kualitas air baku, serta peningkatan jumlah dapur MBG yang berlangsung cepat, Batam menghadapi risiko keamanan pangan yang lebih tinggi dibandingkan wilayah dengan infrastruktur pangan yang lebih stabil. Temuan ini memperkuat konsep evaluasi konteks yang dikemukakan oleh Stufflebeam bahwa suatu program harus dinilai berdasarkan kemampuannya menjawab kebutuhan nyata masyarakat. Dalam konteks penelitian ini, kebutuhan tersebut tidak hanya berupa penyediaan makanan bergizi bagi peserta didik, tetapi juga jaminan bahwa makanan yang disediakan aman, higienis, dan bebas dari risiko kontaminasi. Dengan demikian, SLHS tidak hanya berfungsi sebagai instrumen administratif, melainkan sebagai mekanisme mitigasi risiko dan pengendalian mutu yang berperan penting dalam menjaga keberlangsungan Program MBG.



Bagan 1 Kerangka Evaluasi

Sumber Diolah Peneliti 2026

1. Relevansi Evaluasi Input ,Evaluasi masukan menunjukkan adanya variasi kapasitas antar-SPPG dalam memenuhi standar laik sehat. SPPG Tiban Indah menunjukkan kesiapan yang lebih baik dari aspek tata ruang dapur, sistem penyimpanan bahan pangan, fasilitas sanitasi, dan pengendalian alur produksi dibandingkan SPPG Patam Lestari. Penelitian menemukan bahwa keberhasilan implementasi SLHS sangat dipengaruhi oleh tiga faktor utama, yaitu kompetensi sumber daya manusia, kualitas infrastruktur sanitasi, dan dukungan anggaran operasional. Kompetensi penjamah makanan menjadi faktor yang paling menentukan karena standar keamanan pangan pada akhirnya sangat bergantung pada perilaku individu yang terlibat dalam proses produksi makanan.

2.Evaluasi Masukan (Input Evaluation)

Evaluasi masukan menganalisis kesiapan sumber daya (SDM, sarana prasarana, anggaran, dan SOP) pada kedua lokasi

Tabel 2 Input Evaluation CIPP

Komponen Input	SPPG Sekupang Tiban Indah (Citraland Blok Lavender) DOCX	SPPG Sekupang Patam Lestari (Jl. Tiban II Blok C5) DOCX
Kapasitas SDM	Memiliki penanggung jawab penjamah makanan dengan sertifikat pelatihan tata	Sebagian besar tenaga pengolah adalah kader lokal; pemahaman higiene preventif masih bervariasi.



	boga/nutrisi.	
Fasilitas & Infrastruktur	Tata letak dapur berbasis ruko komersial, pembagian zona (basah, kering, <i>packing</i>) terstruktur baik. Layout vertikal.	Memanfaatkan area <i>cluster house</i> ; ruang penyimpanan bahan baku kering memadai, namun area pencucian rentan <i>cross-contamination</i> .
Akses Air & Energi	Menggunakan suplai air bersih komersial (SPAM Batam) dengan filtrasi tambahan. Memenuhi syarat SLHS.	Bergantung pada suplai air bersih perumahan; memerlukan pengawasan kualitas berkala (uji mikroba).
Alokasi Anggaran	Efektif didukung manajemen internal untuk pemeliharaan <i>cold storage</i> .	Keterbatasan anggaran <i>maintenance</i> alat pemanas makanan (<i>warmer</i>).

Sumber Diolah Peneliti 2026

Selain itu, ketersediaan air bersih, ventilasi, fasilitas pencucian, dan sistem penyimpanan dingin (*cold storage*) terbukti memiliki hubungan langsung dengan kemampuan SPPG mempertahankan standar hygiene sanitasi secara konsisten. Temuan ini menunjukkan bahwa keberhasilan sertifikasi tidak dapat dicapai hanya melalui pemenuhan dokumen administratif, tetapi membutuhkan dukungan sumber daya yang memadai dan berkelanjutan.

.1. Evaluasi Produk (Product Evaluation)

- i. Evaluasi produk menilai keluaran (*output*) kelayakan pangan dan dampak kesehatan (*outcome*). **Status Kelayakan Singgah:** SPPG Sekupang Tiban Indah telah 100% memenuhi nilai ambang batas pemeriksaan fisik sanitasi lingkungan ruang dan berhak atas SLHS kategori utama. SPPG Patam Lestari berada pada pemenuhan SLHS bersyarat dengan rekomendasi perbaikan minor pada sirkulasi udara dan tata letak gudang basah.
- ii. **Mutu Keamanan Pangan:** Berdasarkan sampling uji organoleptik selama penelitian, tidak ditemukan adanya pembusukan dini, kontaminasi benda asing (rambut/serangga), maupun kasus gangguan pencernaan (*outbreak*) pada siswa di sekolah dasar penerima manfaat di wilayah kerja Puskesmas Tiban dan Puskesmas Sekupang. Produk makanan dinilai aman, bergizi, dan higienis.

2. Evaluasi Process

Evaluasi proses berfokus pada kepatuhan harian penjamah makanan terhadap pedoman *Five Keys to Safer Food* (WHO) selama rantai produksi makanan gratis., antara lain

- i. **Higiene Personal (Penjamah Makanan)** Di **SPPG Tiban Indah**, kepatuhan penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti apron, masker, dan penutup kepala mencapai 90% pada observasi minggu ke-2. Sementara itu Di **SPPG Patam Lestari**, kepatuhan penggunaan APD tercatat sebesar 75%, di mana kendala utama adalah kenyamanan suhu ruang dapur yang cenderung panas pada siang hari akibat sirkulasi udara mikro yang terbatas.
- ii. **Alur Proses Kontaminasi Silang (Cross-Contamination):** Pemisahan talenan untuk bahan mentah (*daging/sayur*) dan makanan matang telah diimplementasikan dengan kode warna (*color coding*) di SPPG Tiban Indah.



Sementara di SPPG Patam Lestari, pemisahan dilakukan secara spasial (jarak meja), namun rentan bercampur saat jam sibuk (*rush hour*) distribusi subuh.

- iii. **Mekanisme Distribusi:** Kedua SPPG menggunakan moda transportasi box tertutup untuk pengiriman ke sekolah-sekolah di wilayah Sekupang guna memastikan makanan tidak terpapar debu jalanan dan menjaga suhu makanan di atas 60°C hingga waktu konsumsi siswa.

Evaluasi proses mengungkap bahwa sebagian besar prosedur hygiene dan sanitasi telah dijalankan sesuai standar yang ditetapkan. Namun demikian, masih ditemukan beberapa ketidakkonsistenan dalam penggunaan alat pelindung diri (APD), pengendalian suhu makanan, serta potensi kontaminasi silang pada saat produksi dalam volume tinggi. Temuan tersebut menunjukkan bahwa sertifikasi belum sepenuhnya terinternalisasi sebagai budaya kerja organisasi. Dalam perspektif Model CIPP, kondisi ini menggambarkan adanya kesenjangan antara standar yang direncanakan dan implementasi aktual di lapangan.

Penelitian juga menemukan bahwa keberhasilan proses sangat dipengaruhi oleh intensitas pelatihan, efektivitas supervisi, kualitas monitoring internal, dan komitmen manajemen SPPG. Oleh karena itu, efektivitas SLHS tidak cukup diukur dari status kepemilikan sertifikat, tetapi harus dilihat dari tingkat kepatuhan operasional sehari-hari.

d. Relevansi Evaluasi Product

Dimensi produk menunjukkan hasil yang paling positif dalam penelitian ini. Selama periode penelitian tidak ditemukan kasus keracunan makanan maupun kejadian luar biasa yang berkaitan dengan konsumsi makanan dari SPPG yang diteliti. Hasil observasi dan pengujian organoleptik menunjukkan bahwa makanan yang disajikan memenuhi standar keamanan pangan dan diterima dengan baik oleh penerima manfaat.

Temuan ini menunjukkan bahwa implementasi SLHS telah memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kualitas layanan pangan dalam Program MBG. Namun demikian, penelitian juga menemukan bahwa indikator keberhasilan yang digunakan masih didominasi oleh ukuran output, seperti kepatuhan terhadap standar dan status sertifikasi.

Ke depan, evaluasi perlu diperluas dengan mengukur outcome jangka panjang seperti peningkatan status gizi peserta didik, penurunan angka absensi akibat sakit, peningkatan konsentrasi belajar, dan peningkatan kualitas kesehatan sekolah secara keseluruhan.

Implikasi

Kebijakan & Rekomendasi Kebijakan

- a. Pemerintah perlu memastikan bahwa sertifikasi tidak berhenti pada pencapaian administratif, tetapi menjadi budaya mutu yang berkelanjutan dalam setiap SPPG . **Prioritas kebijakan yang paling mendesak adalah penguatan kapasitas SDM(Rahcman et al., 2025) dan digitalisasi pengawasan Sertifikasi Laik Sehat SPPG.** Temuan penelitian menunjukkan bahwa tantangan terbesar bukan lagi pada regulasi, melainkan pada konsistensi implementasi standar hygiene sanitasi di tingkat operasional. Dengan demikian, keberhasilan Program Makanan Bergizi Gratis di Batam sangat ditentukan oleh kemampuan pemerintah daerah memastikan seluruh SPPG menerapkan standar laik sehat secara berkelanjutan, terukur, dan terdokumentasi
- b. Pemerintah Kota Batam perlu mengembangkan antara lain sistem monitoring digital berbasis aplikasi, , mengencarkan inspeksi mendadak (spot check) dan audit internal



berkala serta memiliki dashboard kepatuhan SLHS seluruh SPPG.

- c. Hingga periode akhir evaluasi (Mei 2026), tren operasional dapur SPPG di Kota Batam menunjukkan dinamika yang masif. Berdasarkan data pembaruan dari Dinas Kesehatan Kota Batam, dari total 107 dapur SPPG yang beroperasi atau dalam tahap finalisasi administrasi, sebaran kepemilikan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) telah bergerak stabil dari angka 46–50 SPPG di awal tahun, menuju standarisasi menyeluruh. Evaluasi mendalam pada SPPG Tiban Indah dan SPPG Patam Lestari diperlukan untuk memetakan kepatuhan riil di hilir program.

3. Faktor Penghambat (Barriers)

- a. **Fluktuasi Kualitas Air Bersih:** Karakteristik Batam sebagai daerah kepulauan menyebabkan ketergantungan penuh pada waduk buatan, di mana pada musim kemarau atau perbaikan pipa, kualitas mikrobiologi air menurun selain itu
- b. **Turnover Tenaga Kerja:** Tenaga pengolah makanan (kader/relawan) memiliki tingkat keluar-masuk yang tinggi, sehingga konsistensi perilaku hygiene memerlukan pelatihan ulang secara konstan.

4. Rekomendasi Kebijakan untuk Pemerintah Kota Batam

Berdasarkan hasil analisis empiris di atas, Tim Peneliti merumuskan beberapa rekomendasi kebijakan strategis:

- i. **Standarisasi Tata Letak Dapur Minimal (Skema Input):** Dinas Kesehatan Kota Batam disarankan membuat panduan arsitektur dapur higienis yang adaptif untuk unit SPPG yang memanfaatkan bangunan ruko (seperti di Tiban Indah) maupun rumah tinggal (seperti di Patam Lestari) agar meminimalkan risiko kontaminasi silang.
- ii. **Program Diklat Higiene Pangan Bersubsidi:** Mengadakan pelatihan penjamah makanan (*food handler training*) berkala yang difasilitasi oleh Pemerintah Kota Batam bekerja sama dengan Perguruan Tinggi Manajemen Kuliner untuk mengatasi kendala *turnover* pekerja.
- iii. **Penyediaan Insentif Sarana Sanitasi:** Memberikan stimulus atau bantuan alat filter air tingkat lanjut (*advanced water filtration*) dan pengukur suhu digital (*thermal gun food*) bagi SPPG di wilayah pemukiman padat guna menjaga konsistensi mutu air

Penelitian ini menunjukkan bahwa Model CIPP sangat relevan digunakan untuk mengevaluasi implementasi Sertifikasi Laik Higiene Sanitasi dalam Program Makanan Bergizi Gratis. Berbeda dengan pendekatan evaluasi yang hanya berfokus pada hasil akhir, Model CIPP mampu mengidentifikasi hubungan kausal antara kebutuhan kebijakan, kesiapan sumber daya, proses implementasi, dan dampak program secara menyeluruh. Melalui pendekatan tersebut, penelitian dapat mengidentifikasi bahwa keberhasilan implementasi SLHS di Batam tidak semata-mata ditentukan oleh keberadaan regulasi, tetapi juga oleh kapasitas kelembagaan, kualitas pengawasan, dan keberlanjutan sistem penjaminan mutu pangan.

Dengan demikian, Model CIPP tidak hanya berfungsi sebagai alat evaluasi program, tetapi juga sebagai instrumen pengambilan keputusan yang mampu menghasilkan rekomendasi kebijakan berbasis bukti (*evidence-based policy recommendation*) bagi pengembangan Program Makanan Bergizi Gratis di masa mendatang.

Pemerintah perlu memastikan bahwa sertifikasi tidak berhenti pada pencapaian

administratif, tetapi menjadi budaya mutu yang berkelanjutan dalam setiap SPPG. Prioritas kebijakan yang paling mendesak adalah penguatan kapasitas SDM dan digitalisasi pengawasan Sertifikasi Laik Sehat SPPG. Temuan penelitian menunjukkan bahwa tantangan terbesar bukan lagi pada regulasi, melainkan pada konsistensi implementasi standar higiene sanitasi di tingkat operasional. Dengan demikian, keberhasilan Program Makanan Bergizi Gratis di Batam sangat ditentukan oleh kemampuan pemerintah daerah memastikan seluruh SPPG menerapkan standar laik sehat secara berkelanjutan, terukur, dan terdokumentasi



Bagan 2 Rekomendasi Kebijakan

Sumber Diolah Peneliti 2026

Prioritas kebijakan yang paling mendesak adalah penguatan kapasitas SDM dan digitalisasi pengawasan Sertifikasi Laik Sehat SPPG. Temuan penelitian menunjukkan bahwa tantangan terbesar bukan lagi pada regulasi, melainkan pada konsistensi implementasi standar higiene sanitasi di tingkat operasional. Dengan demikian, keberhasilan Program Makanan Bergizi Gratis di Batam sangat ditentukan oleh kemampuan pemerintah daerah memastikan seluruh SPPG menerapkan standar laik sehat secara berkelanjutan, terukur, dan terdokumentasi

KESIMPULAN

Implementasi Sertifikasi Laik Sehat pada SPPG di Kecamatan Sekupang (Studi Kasus Tiban Indah dan Patam Lestari) telah berjalan sesuai dengan koridor hukum yang ditetapkan pemerintah pusat. Melalui observasi penelitian mencakupi evaluasi CIPP, komponen **Context** dan **Product** menunjukkan hasil yang sangat memuaskan, ditandai dengan tidak adanya kasus keracunan pangan. Namun, intervensi penguatan masih sangat dibutuhkan pada aspek **Input** (peningkatan kapasitas infrastruktur dapur skala perumahan) dan **Process** (konsistensi penggunaan APD harian).



ACKNOWLEDGEMENTS

Peneliti menyampaikan terima kasih kepada Dinas Kesehatan Kota Batam, pengelola Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Tiban Indah dan Patam Lestari, serta seluruh informan yang telah memberikan data, informasi, dan dukungan selama proses penelitian. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Program Studi Manajemen Kuliner dan PUSLITABMAS Politeknik Pariwisata Batam atas dukungan akademik yang diberikan sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi bagi penguatan implementasi Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) dan peningkatan keamanan pangan di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Akabanda, F., Hlortsi, E. H., & Owusu-Kwarteng, J. (2017). Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Institutional Food-handlers in Ghana. *BMC Public Health*, 17(1), 1–9. <https://doi.org/10.1186/s12889-016-3986-9>
- [2] Alanshori, M. Z., Maulidi, A., Zahidi, S., Kusaeri, K., & Suparto, S. (2025). The Application of the CIPP Evaluation Model in Educational Programs in Indonesia. *Scaffolding: Jurnal Pendidikan Islam Dan Multikulturalisme*, 7(2), 103–122. <https://doi.org/10.37680/scaffolding.v7i2.7390>
- [3] Aprita, M., Lestari, N. D., Aradea, R., Muhamamadiyah, U., & Utara, S. (2020). Pengaruh Model CIPP (Context, Input, Process, Product) Terhadap Hasil Belajar Produk Kreatif dan Kewirausahaan Siswa di SMK PGRI 1 Palembang. 50–60.
- [4] Astuti Nur, M. H. D. N., & Yohanes Don Bosko Demu. (2023). Penilaian Status Gizi M Penyuluhan Jajanan Sehat dan Gizi Seimbang Pada Anak Sekolah Dasar Sebagai Upaya Penanggulangan Stunting di Kota Kupang. *Jurnal Kreatifitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(June), 3471–3479.
- [5] Creswell, J. (2015). *Research Design Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif Dan Mixed*.
- [6] Grace, D. (2015). Food Safety in Low and Middle Income Countries. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 12(9), 10490–10507. <https://doi.org/10.3390/ijerph120910490>
- [7] Hasibuan, A. T., Dalimunter, T., & Sahlan. (2025). Dari Piring ke Prestasi : Dampak Makanan Bergizi Gratis di Sekolah Dasar. *JPD : Jurnal Pendidikan Dasar*, 4(1), 311–325.
- [8] Husni Wildani, Utami, Shalahuddin, I., & Prima Mulya, A. (2026). Gambaran Pengetahuan Gizi Seimbang Anak Usia Sekolah Pada Program Makanan Bergizi Gratis. *MANUJU: Malahayati Nursing Journal*, 8(3), 185–195.
- [9] Kasmilah, N. (2025). Model Evaluasi CIPP Sebagai Alat Ukur Efektivitas Kurikulum Bahasa Arab di MIN 2 Tangerang Selatan. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, 10(2), 123–135. <https://jurnal.spada.ipts.ac.id/index.php/JIPDAS/article/view/3943>
- [10] Nurin Eyes, Imam Erwin Nadia, Z. (n.d.). Evaluasi Program Makan Siang Gratis di Sekolah : Dampak terhadap Gizi , Kesehatan dan Motivasi Belajar Siswa. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 7777, 232–245.
- [11] Orbawati, E. B., Mukti, A., -, F., Aufa, R., Karunia, I., & Ikhtiara, S. (2025). Policy to Practice Gap dalam Program Makan Bergizi Gratis: Studi SWOT di Magelang. *Jurnal Pemerintahan Dan Politik*, 10(4), 797–810. <https://ejournal.uigm.ac.id/index.php/PDP/article/view/5982>
- [12] Program, T., Bergizi, M., & Mbg, G. (2026). Survei Kepuasan Peserta Didik Sekolah Dasar



- Segugus 5 Pengasih Terhadap Program Makanan Bergizi Gratis No STitle. *Jurnal Ilmu Pendidikan (JIP)*, 3(8), 913–921.
- [13] Rahcman, S. A., Putri, T. N., Hidayat, N. L., & Hasyim, U. H. (2025). Pelatihan dan Edukasi untuk Peningkatan Mutu Pengolahan Pangan di SPPG Cipanas 2. *Prosiding Seminar Nasional LPPM UMJ*, 1–6. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- [14] Ridzal, D. A., Rosnawati, V., Studi, P., Biologi, P., Buton, U. M., & Buton, U. M. (2024). *Edukasi Makanan dan Jajanan Sehat Serta Bergizi Pada Anak Sekolah Dasar*. 3(2), 87–92. <https://doi.org/10.37905/ljpm.v3i2.26477>
- [15] Roos, D. O. (2025). Program Makan Bergizi Gratis (Mbg) Sebagai Utopia/Distopia (Studi Hermeneutika Kekuasaan). *HIPOTESA - Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial*, 19(1), 29–43. <https://ejournal.stiaalazka.ac.id/index.php/ojs-hipotesa/article/view/108>
- [16] Sanderson, I. A. N. (2002). Evaluation, Policy Learning and Evidence-Base Policy Making. *Blackwell Publisher Ltd*, 80(1), 1–22. <https://doi.org/10.1111/1467-9299.00292>
- [17] Shalmont, J., Yap, A. A., Maharani, A. G., Putri, M., & Nevada, V. (2024). Analisis Hukum dalam Pengawasan Aspek Higienis Sanitasi dari Restoran. *Yustisia Tirtayasa*, 4(4), 110–126.
- [18] Stufflebeam, L. D., & Coryn, Chris, L. S. (2010). *Evaluation Theory, Models and Applications* (Second Edi). Jossey-Bass A Wilye Brand.
- [19] Tobing, F. B. L., Sugiyono, S., & Rahayu, W. P. (2025). Peningkatan Higiene Sanitasi Dapur Sentral PT XYZ dengan Analisis VRIO (Valuable, Rare, Imitate to Cost, Organized). *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 12(1), 76–83. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2025.12.1.76>
- [20] Widyatmoko, S., Mulya, A., Harsono, B., & Suriansyah, A. (2025). Studi Kasus : Implemestasi Program MBG di Sekolah Dasar. *JPIM: Jurnal Penelitian Ilmiah Multidispliner*, 02(04), 582–590.
- [21] World Health Organization. (2006). *Five Keys To Safer Food Manual*. http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys.pdf
- [22] Zhang, G., Zeller, N., Griffith, R., Metcalf, D., Williams, J., Shea, C., & Misulis, K. (2011). Using the Context, Input, Process, and Product Evaluation Model (CIPP) as a Comprehensive Framework to Guide the Planning, Implementation, and Assessment of Service-learning Programs. *Journal of Higher Education Outreach and Engagement*, 15(4), 57–84. <http://openjournals.libs.uga.edu/index.php/jheoe/article/view/628>