

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Sisa Makanan (*Food Waste*)

1. Definisi Sisa Makanan

Sisa makanan dapat diartikan sebagai jumlah makanan yang tidak dikonsumsi oleh konsumen dan digunakan sebagai salah satu indikator keberhasilan dalam sebuah penyelenggaraan makanan. Sisa makanan yang terdapat dalam piring (*plate waste*) merupakan berat makanan yang dihidangkan namun tidak habis atau dibuang, yang selanjutnya di dokumentasikan dalam bentuk data persentase (Nissa, 2020).

Sisa makanan juga didefinisikan sebagai proporsi makanan yang tersisa dari porsi awal setelah waktu makan selesai, yang dapat dinyatakan dalam bentuk persentase, berat (gram), atau kategori visual tertentu. Dalam penelitian gizi masyarakat, sisa makanan sering dimanfaatkan sebagai indikator untuk mengevaluasi efektivitas program pemberian makanan, baik di sekolah maupun institusi pelayanan kesehatan (Handini, 2025).

2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan

Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan terdiri dari dua jenis yaitu faktor eksternal dan faktor internal. Faktor internal adalah faktor yang berasal dari diri seseorang yaitu berupa keadaan psikologis dan kebiasaan makan, sedangkan faktor eksternal meliputi penampilan makanan dan cita rasa makanan. Penampilan makanan dalam hal ini meliputi warna, bentuk, porsi dan penyajian, sedangkan citarasa makanan meliputi rasa, aroma, bumbu, tekstur dan suhu (Melinda, 2019).

Menurut Wayansari (2018), sisa makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu umur, citarasa makanan, budaya, kebiasaan makan, penyakit dan lainnya. Jika persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik, maka makanan yang disajikan tidak dikonsumsi habis dan akan meninggalkan sisa.

Menurut Putriani (2023), sisa makanan dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor eksternal dan faktor internal. Faktor eksternal terdiri dari waktu makan, sikap petugas ruangan, mutu makanan, jenis diet dan kelas perawatan. Sedangkan faktor internal terdiri dari keadaan psikis, kebiasaan makan, umur, jenis kelamin, aktivitas fisik, tingkat pendidikan, kondisi khusus, dan gangguan pencernaan.

3. Cara Pengukuran Sisa Makanan

Metode yang digunakan dalam mengukur sisa makanan perlu disesuaikan dengan tujuan penilaian sisa makanan itu sendiri. Terdapat 3 jenis metode yang dapat digunakan, yaitu :

a. Penimbangan Makanan (*weight method / weight plate waste*)

Metode penimbangan makanan (*food weighing*) merupakan salah satu metode survei konsumsi kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui data asupan zat gizi secara akurat. Hal ini disebabkan karena jenis makanan, porsi, ukuran, merek, serta komposisi makanan dapat diketahui dengan jelas, sehingga seluruhnya dapat dicatat dan ditimbang secara langsung oleh petugas. Dengan demikian, metode ini mampu menggambarkan asupan makanan yang sebenarnya (*actual intake*) yang dikonsumsi oleh individu. Metode ini mempunyai kelemahan yaitu memerlukan waktu yang banyak, peralatan khusus, kerjasama yang baik dengan sampel, dan petugas yang terlatih (Nuryati dalam Wirama, 2021).

b. Metode *Recall*

Menurut Supriasa dalam Wirama (2021) metode *recall* 24 jam adalah salah satu metode survei konsumsi yang dilakukan dengan cara menggali informasi mengenai seluruh makanan dan minuman yang dikonsumsi Sampel dalam kurun waktu 24 jam terakhir, baik yang berasal dari dalam maupun diluar rumah. Metode tersebut dapat diterapkan pada berbagai ruang lingkup baik dalam skala nasional, rumah tangga, dan individu. Di fasilitas pelayanan kesehatan, seperti rumah sakit, metode ini umum digunakan untuk mengetahui asupan makanan atau zat gizi pasien.

c. Metode Taksiran Visual Comstock (*Visual Method*)

Pada metode ini digunakan untuk mengukur sisa makanan diukur dengan cara memperkirakan secara visual jumlah sisa makanan pada setiap jenis hidangan. Hasil penaksiran tersebut dapat dinyatakan dalam satuan gram maupun dalam bentuk skor apabila menggunakan skala pengukuran (Nuryati dalam Wirama, 2021). Metode taksiran visual ini memiliki beberapa kelebihan dan kekurangan, kelebihanannya antara lain mudah diterapkan, membutuhkan waktu yang relatif lebih singkat, tidak memerlukan peralatan yang banyak maupun rumit, serta lebih efisien dari segi biaya, sedangkan kekurangannya yaitu memiliki tingkat akurasi lebih rendah dibandingkan dengan penimbangan langsung, selain itu penilaian sisa makan sangat bergantung pada pengamat sehingga pengamat yang melakukan penilaian harus terlatih dan berpengalaman.

B. Kepuasan Siswa

1. Definisi Kepuasan

Kepuasan menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia merujuk pada perasaan puas, senang, serta bentuk kesenangan yang dialami seseorang. Secara umum kepuasan dapat diartikan sebagai perasaan senang atau lega yang muncul setelah seseorang mengkonsumsi suatu produk atau menerima layanan jasa. Kepuasan juga menggambarkan tingkat kesesuaian antara kinerja produk yang dirasakan dengan harapan konsumen. Apabila kinerja produk tidak memenuhi harapan, maka konsumen sudah pasti akan mendapatkan kekecewaan. Sebaliknya, jika kinerja sesuai dengan harapan, konsumen akan merasa puas, dan apabila kinerja melebihi harapan, maka tingkat kepuasan yang dirasakan juga akan semakin tinggi (Kotler dalam Arfilia, 2023).

Kepuasan merupakan perasaan senang atau kecewa yang timbul sebagai hasil perbandingan antara persepsi terhadap kinerja atau hasil sebuah produk dengan harapan yang dimiliki. Dengan demikian, kepuasan dapat dipahami sebagai fungsi dari kesesuaian antara persepsi kinerja dan harapan. Jika kinerja atau sebuah produk tidak sesuai harapan maka berdampak pada keadaan pelanggan yang tidak puas sebaliknya jika kinerja atau sebuah produk memenuhi harapan maka berdampak pada keadaan pelanggan yang merasakan kepuasan (Lisu, 2022).

Menurut Velawati, et al (2021) kepuasan merupakan tujuan akhir yang dicapai pada sebuah penyelenggaraan makanan, dimana pelayanan yang diberikan menjadi penentu tercapainya kepuasan terhadap konsumen. Kepuasan makanan memiliki kualitas mutu yang baik jika makanan yang disajikan mempunyai cita rasa yang tinggi, penampilan dan penyajiannya yang menarik sehingga dapat

membangkitkan selera makan bagi konsumen.

2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan

Menurut penelitian Nurdini dan Wijayanti (2023) faktor - faktor yang mempengaruhi kepuasan individu dapat dikelompokkan menjadi faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal merupakan aspek yang berasal dari karakteristik makanan itu sendiri dan secara langsung dirasakan oleh konsumen saat mengonsumsi makanan. Faktor internal yang mempengaruhi kepuasan makan meliputi variasi menu, warna makanan, aroma, tekstur dan cita rasa, sementara itu faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar karakteristik makanan, seperti aspek pelayanan dan lingkungan makan meliputi penampilan petugas, keramahan petugas, kebersihan alat makan, penampilan atau penyajian makanan.

Selain itu, menurut Nafi'a (2021) adapun faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kepuasan makan seseorang terdiri dari kualitas makanan dan kualitas pelayanan makanan. Kualitas makanan yang dimaksud terdiri dari rasa, tekstur, penampilan, variasi dan kebersihan, sedangkan kualitas pelayanan makanan terdiri dari sistem pelayanan makanan, peralatan makan, dan sikap dari petugas.

3. Cara Pengukuran Kepuasan

Menurut Kotler dalam penelitian Fitriani, dkk (2022), terdapat empat metode yang dapat digunakan untuk mengukur kepuasan pelanggan, yaitu antara lain :

a. Sistem keluhan dan saran

Organisasi yang berorientasi pada pelanggan perlu menyediakan ruang bagi pelanggan untuk menyampaikan saran, pendapat, kritik, maupun keluhan. Namun metode ini bersifat pasif karena organisasi menunggu inisiatif pelanggan

sehingga metode ini memiliki keterbatasan dalam memberikan gambaran menyeluruh mengenai kepuasan maupun ketidakpuasan pelanggan.

b. *Ghost shopping*

Metode ini dilakukan dengan cara melibatkan individu tertentu (*ghost shopper*) yang berperan sebagai calon pelanggan untuk menilai produk atau layanan perusahaan serta pesaing. Selanjutnya, mereka melaporkan hasil pengamatan terkait kelebihan dan kekurangan berdasarkan pengalaman selama proses pembelian.

c. *Lost customer analysis*

Metode ini dilakukan dengan menghubungi pelanggan yang telah berhenti menggunakan produk atau beralih ke penyedia lain. Tujuannya adalah untuk mengetahui penyebab berpindahnya pelanggan serta sebagai bahan evaluasi untuk perbaikan strategi lebih lanjut.

d. Survei kepuasan pelanggan

Melalui survei, perusahaan akan menerima umpan balik secara langsung dari pelanggan sekaligus menunjukkan perhatian khusus terhadap para pelanggannya.

Tingkat kepuasan diukur dengan membandingkan antara kinerja yang dirasakan dengan harapan pelanggan. Jika kinerja sesuai dengan harapan, pelanggan akan merasa puas. Sebaliknya, jika kinerja berada di bawah harapan, pelanggan akan merasa tidak puas, sedangkan jika kinerja melebihi harapan, pelanggan akan merasa puas. Menurut Handayani (2018), tingkat kepuasan dapat dihitung dengan menggunakan rumus perbandingan antara kinerja dan harapan, yaitu :

$$\frac{X}{Y} \times 100\%$$

Keterangan :

X : kinerja ; Y: harapan

Hasil perhitungan tersebut menunjukkan tingkat kepuasan yang diperoleh.

C. Makanan Bergizi Gratis (MBG)

1. Definisi Makanan Bergizi Gratis (MBG)

Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan sebuah program pemberian makan bergizi secara gratis yang diatur dan dikelola oleh Badan Gizi Nasional (BGN). Program MBG ditujukan kepada kelompok masyarakat rentan dengan menu makanan lengkap serta memiliki kandungan gizi yang sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) dari kelompok sasaran untuk sekali makan, baik berupa makan pagi ataupun makan siang (Pedoman Standar Gizi Program MBG, 2024).

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu program prioritas pemerintah Indonesia melalui inisiasi oleh Presiden Republik Indonesia sebagai langkah strategis dalam mewujudkan visi Indonesia Emas 2045. Program ini memiliki peran penting dalam meningkatkan kualitas gizi anak, sehingga dapat mendukung terbentuknya sumber daya manusia yang produktif dan memiliki daya saing pada tahun 2045 (Panduan Implementasi Program Makan Bergizi Gratis di Satuan Pendidikan, 2025).

2. Tujuan Program Makanan Bergizi Gratis (MBG)

Badan Gizi Nasional (BGN) yang dibentuk melalui Perpres nomor 83 tahun 2024 mempunyai tugas dalam pemenuhan gizi nasional. Untuk itu, dalam rangka pembangunan sumber daya manusia berkualitas menuju Generasi Emas 2045, BGN meluncurkan program nasional Makan Bergizi Gratis (MBG) dengan tujuan untuk meningkatkan status gizi masyarakat dan mencegah terjadinya masalah gizi (Pedoman Standar Gizi Program MBG, 2024).

3. Sasaran Program Makanan Bergizi Gratis (MBG)

Sasaran pelaksanaan program Makanan Bergizi Gratis (MBG) mengacu pada pasal 55 Peraturan Presiden No 83 tahun 2024 tentang landasan hukum pembentukan Badan Gizi Nasional (BGN). Dalam peraturan tersebut, dijelaskan bahwa pemenuhan gizi yang menjadi tugas dan fungsi BGN ditujukan kepada kelompok ibu hamil, ibu menyusui, anak balita, serta anak sekolah atau peserta didik pada berbagai jenjang pendidikan dasar, hingga pendidikan menengah. Sasaran ini mencakup lingkungan pendidikan umum, kejuruan, keagamaan, pendidikan khusus, pendidikan layanan khusus, serta pendidikan pesantren.

Berdasarkan Pedoman Standar Gizi dan Makanan Kementerian Kesehatan, kelompok penerima manfaat program MBG dapat dikelompokkan menjadi 7 kategori kelompok sasaran sebagai berikut :

Tabel 1
Kelompok Sasaran/Penerima Manfaat MBG

No	Kelompok Sasaran/Penerima Manfaat	Kelompok Usia
1	Ibu Hamil	19-29 tahun dan
2	Ibu Menyusui	30-49 tahun
3	Balita	1-5 tahun
4	Siswa TK/PAUD sederajat	4 - 6 tahun
5	Siswa SD/MA/MI sederajat	7 – 12 tahun
6	Siswa SMP/Mts sederajat	13 – 15 tahun
7	Siswa SMASMK/MA sederajat	16 – 18 tahun

(Pedoman Standar Gizi Program MBG, 2024)

4. Standar Gizi

Dasar acuan Standar Gizi program MBG mengikuti Peraturan Kementerian Kesehatan nomor 28 tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia. Angka Kecukupan Gizi (AKG) adalah nilai kebutuhan

rata-rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari (AKG Harian) bagi semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis, untuk hidup sehat. AKG Harian digunakan pada konsumsi yang meliputi kecukupan energi, protein, lemak, karbohidrat, serat, air, vitamin, dan mineral. AKG Harian untuk 7 kelompok sasaran program MBG akan digunakan sebagai acuan utama standar gizi MBG. Selain itu, program MBG juga akan menggunakan Prinsip Isi Piringku dan Gizi Seimbang sesuai yang diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan No 41 Tahun 2014 (Pedoman Standar Gizi Program MBG, 2024).

a. Angka Kecukupan Gizi (AKG) Sekali Makan

Program MBG akan menyediakan satu paket makanan bergizi dengan menu lengkap untuk sekali makan (bisa makan pagi atau makan siang) kepada setiap jenis kelompok sasaran (Ibu Hamil, Ibu Menyusui, Anak Balita dan Anak Sekolah). Oleh karena itu standar gizi MBG harus mengikuti AKG untuk sekali makan bagi setiap kelompok sasaran yang nilai gizinya dihitung 20-25% dari AKG Harian untuk makan pagi dan 30-35% dari AKG Harian untuk penyediaan MBG makan siang. Standar Gizi dalam program MBG disusun untuk memenuhi kebutuhan AKG per satu kali makan pada setiap kelompok sasaran, dengan ketentuan sebagai berikut :

Tabel 2
Angka Kecukupan Gizi (AKG) Sekali Makan

No	Kelompok Sasaran/Penerima Manfaat	AKG Sekali Makan	Keterangan
1	Ibu Hamil	30-35% dari AKG Harian Ibu Hamil rata-rata per trisemester 1, 2 dan 3	Makan siang
2	Ibu Menyusui	30-35% dari AKG Harian Ibu Menyusui rata-rata per 6 bulan pertama dan kedua	Makan siang
3	Balita	20 – 25 % dari AKG Harian	Makan pagi
		30-35% dari AKG Harian	Makan siang
4	Siswa TK/PAUD sederajat	20 – 25 % dari AKG Harian	Makan pagi
5	Siswa SD/MA/MI Sederajat	20 – 25 % dari AKG Harian	Makan pagi
		30 – 35 % dari AKG Harian	Makan siang
6	Siswa SMP/Mts sederajat	30 – 35 % dari AKG Harian	Makan siang
7	Siswa SMA/SMK/MA sederajat	30 – 35 % dari AKG Harian	Makan siang

(Pedoman Standar Gizi Program MBG, 2024)

Bagi siswa usia SMP/MTs anjuran kecukupan zat gizi untuk makan siang dan makanan selingan berdasarkan persentase Angka Kecukupan Gizi (AKG) harian yaitu makan siang dianjurkan memenuhi 30–35% sedangkan makanan selingan sebesar 5–15%.

Tabel 3
Standar Gizi pemberian MBG untuk Anak SMP/MTs

Zat Gizi	Anjuran Kecukupan Makan Siang	Anjuran Kecukupan Makan Selingan
	30-35 % AKG Harian	5- 15% AKG Harian
Energi (kkal)	668 – 779	111 – 334
Protein (gram)	20,3 – 23,6	3,4 – 10,1
Lemak (gram)	22,5 – 26,3	3,8 – 11,3
Karbohidrat (gram)	97,5 – 113,8	16,3 – 48,8
Serat (gram)	9,5 – 11	1,6 – 4,7
Air (ml)	630 – 735	105 – 315
Kalsium (mg)	360– 420	60 – 180
Zat besi (mg)	3,9 – 4,6	0,65 – 1,95
Vitamin A (RE)	180 – 210	30 – 90
Vitamin C (mg)	21 – 24,5	3,5 – 10,5
Folat (mcg)	120 – 140	20 – 60
Vitamin B12 (mcg)	1,2 – 1,4	0,2 – 0,6

(Pedoman Standar Gizi Program MBG, 2024)

b. Prinsip Isi Piringku

Selain memenuhi AKG Sekali Makan, prinsip Isi Piringku menjadi Acuan kedua MBG. Prinsip Isi Piringku digunakan sebagai acuan dalam proporsi penentuan menu Program MBG. Sebagai bagian dari konsep Gizi Seimbang, dalam prinsip Isi Piringku terdapat panduan tentang keragaman pangan dan porsi yang ideal untuk setiap kali makan termasuk pembatasan penggunaan Gula, Garam dan Lemak (GGL). Konsep Isi Piringku diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan No 41 Tahun 2014, yang menekankan pentingnya membagi piring dengan porsi yang seimbang antara makanan pokok, sayuran, lauk-pauk, dan buah.

5. Standar Porsi

Standar Porsi yang digunakan pada MBG selain memenuhi AKG untuk sekali makan, prinsip “Isi Piringku” juga menjadi acuan dalam pelaksanaan program MBG. Untuk memenuhi kebutuhan gizi harian, "Isi Piringku" juga mengatur jumlah porsi yang dianjurkan. Setiap hari, disarankan untuk mengonsumsi 3-4 porsi karbohidrat sebagai sumber energi utama, seperti nasi atau roti. Selain itu, dianjurkan juga untuk mendapatkan 3-4 porsi sayuran dan 2-3 porsi buah-buahan guna memenuhi kebutuhan serat, vitamin, dan mineral. Sumber protein baik dari hewani maupun nabati juga perlu diperhatikan dengan 2-4 porsi sehari, misalnya dari ikan, daging, tempe, atau kacang-kacangan. Pengaturan porsi ini membantu tubuh mendapatkan asupan gizi yang cukup dan seimbang. Sesuai Permenkes No 28 tahun 2019 maka standar kecukupan gizi MBG siswa SMP/MTs harus memenuhi 30-35% untuk makan siang serta 5-10% untuk makanan selingan dari AKG harian Usia 13-15 tahun (Pedoman Standar Gizi Program MBG, 2024).

6. Anggaran

Adapun anggaran yang dibutuhkan untuk pelaksanaan program MBG pada tahun 2026 mencapai Rp 335 triliun, yang dialokasikan dari APBN (Aprilia dan Azzahra, 2025). Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Indonesia menetapkan anggaran biaya per porsi makanan bergizi sebesar Rp 10.000, yang dirancang sebagai estimasi biaya rata-rata untuk menyediakan makanan yang layak dan memenuhi kebutuhan gizi bagi penerima manfaat seperti anak sekolah dan ibu hamil. Penetapan angka ini berasal dari perhitungan pemerintah dan Badan Gizi Nasional (BGN) yang mempertimbangkan harga bahan pangan lokal serta pengalaman uji coba pelaksanaan sebelumnya (Kontan, 2025).

7. Sistem Monitoring dan Evaluasi

Monitoring atas persiapan, pelaksanaan dan pasca pelaksanaan program MBG dilakukan dengan menggunakan :

a. Form yang diisi oleh Satuan Pendidikan

Form isian pemantauan disediakan oleh pemerintah pusat dapat diisi secara manual atau elektronik

b. Pemutakhiran atau Penambahan di Dapodik

Pemutakhiran data Dapodik dilakukan dengan memastikan setiap sekolah mengisi data terbaru di Dapodik. Penambahan indikator dilakukan oleh tim Dapodik pusat dan menginformasikan hal tersebut pada satuan pendidikan untuk diisi. Monitoring dilakukan oleh pemangku kepentingan dengan peran masing masing yang digambarkan sebagai berikut :

c. Satuan Pendidikan

1. Menentukan tim yang akan mengisi form pemantauan
2. Mengisi form pemantauan yang sudah disediakan dengan lengkap dan akurat
3. Mengisi indikator MBG dalam Dapodik
4. Melakukan *review* atas kelengkapan dan akurasi form pemantauan Dapodik

d. Dinas Pendidikan

1. Melakukan *review* atas kelengkapan dan akurasi *form* yang dikumpulkan dari sekolah dan Dapodik yang diisi oleh sekolah.
2. Mengkomunikasikan hasil *review* atas data yang belum lengkap dan tidak akurat kepada sekolah untuk dilengkapi.
3. Melakukan rekap atas data semua sekolah yang ada di bawah kewenangannya.

4. Dinas Pendidikan dan pemangku kepentingan daerah lainnya dapat melakukan pemantauan ke satuan pendidikan untuk melihat secara langsung praktik pelaksanaan MBG dan melakukan pengamatan termasuk untuk menerima masukan dari satuan Pendidikan
5. Melakukan analisis data untuk meningkatkan kualitas (Panduan Implementasi Program MBG di Satuan Pendidikan, 2025).

e. Kemendikdasmen

1. Bersama dengan UPT internal, Kemendikdasmen melakukan koordinasi dan kerjasama dengan Kementerian dan lembaga lain mengelola serta menjalankan platform elektronik untuk form pemantauan pelaksanaan program MBG dan platform pusat bantuan (*helpdesk*) sebagai kanal bagi satuan pendidikan dan daerah untuk bertanya dan memberikan masukan terkait pelaksanaan MBG.
2. Mengumpulkan data pemantauan secara nasional untuk melakukan analisis di tingkat daerah dan satuan pendidikan.
3. Kemendikdasmen bersama pemangku kepentingan pusat lainnya dapat melakukan pemantauan ke satuan pendidikan untuk melihat secara langsung praktik pelaksanaan MBG dan melakukan pengamatan termasuk untuk menerima masukan dari satuan Pendidikan.
4. Melakukan perumusan dan perbaikan kebijakan dan program untuk memastikan pelaksanaan MBG lebih baik.

Evaluasi dapat dilakukan dengan berbagai metode termasuk pendekatan yang lebih kompleks penerapan beragam teknik statistik untuk mengukur dampak program. Pengumpulan data dalam kegiatan evaluasi dapat dilakukan dengan menggunakan sumber data sebagai berikut :

a. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari Sampel dengan menggunakan instrumen tertentu. Data ini dapat berbentuk kuantitatif maupun kualitatif. Pengumpulan data primer dapat dilakukan melalui berbagai metode seperti observasi, survei, *focus group discussion (FGD)* serta teknik lainnya. Selanjutnya, data yang diperoleh kemudian diolah menggunakan metode yang sesuai untuk mengevaluasi dampak program MBG terhadap capaian *outcome*.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang telah tersedia dalam sistem pendataan yang ada, seperti data Dapodik, hasil asesmen nasional, data dari formulir isian sekolah, serta data dari pusat bantuan. Data tersebut dapat dimanfaatkan untuk mengidentifikasi dampak program MBG terhadap *outcome*.

Pelaksanaan evaluasi dilakukan oleh berbagai pemangku kepentingan sesuai dengan perannya masing masing antara lain :

a. Kemendikdasmen

1. Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah bersama Unit Pelaksana Teknis (UPT) di daerah melakukan evaluasi secara nasional terhadap dampak program MBG, baik dari aspek kesehatan peserta didik maupun peningkatan pengetahuan dan perilaku.
2. Pelaksanaan evaluasi dapat dilakukan melalui kerjasama dengan kementerian atau lembaga lain.
3. Mitra pembangunan juga dapat berkontribusi dalam mendukung pelaksanaan evaluasi.

b. Pemerintah Daerah

1. Pemerintah daerah bersama dinas pendidikan dapat melakukan evaluasi di wilayahnya masing masing sebagai bahan masukan untuk perbaikan kebijakan dan program, baik di tingkat daerah maupun pusat.
2. Dalam pelaksanaanya, pemerintah daerah dapat berkoordinasi dengan pemerintah pusat.

c. Lembaga Non-Pemerintah

1. Lembaga non-perintah dan lembaga riset swasta lainnya, serta universitas dapat berperan dalam melakukan evaluasi atas dampak program.
2. Proses dan hasil evaluasi dapat dikoordinasikan dengan pemerintah pusat demi mendapatkan hasil yang lebih optimal.