Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat dan Sosial (JIKAS)
Volume 4, Nomor 4, November 2026
e-ISSN: 2964-3155, p-ISSN: 2964-3120, Hal. 51-60
DOI: https://doi.org/10.59024/jikas.v4i4.2280
Tersedia: https://jurnal.alimspublishing.co.id/index.php/JIKAS

Hubungan Tingkat Cita Rasa dan Variasi Menu Program Makanan Bergizi Gratis dengan Sisa Makanan Siswa di SMP Negeri 6 Batui Kabupaten Banggai

Mei Distya R. Sidin[1*], Sunarto Kadir[2], Vidya Avianti Hadju[3]
[1-3]Prodi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Olaragah dan Kesehatan, Universitas Negeri Gorontalo, Indonesia
**Penulis Korespondensi: meidistyarsidin@gmail.com*

Abstract. *Food waste is an indicator of low food acceptance that can lead to wastage Several factors influencing food waste include palatability and menu variation of the food served, Palatability encompasses color, shape, aroma, taste, texture, temperature, and the level of doneness of the food, while menu variation relates to the diversity of dish types served. This research aims to determine the relationship between the palatability and menu variety of the Free Nutritious Meal Program (MBG) and student food waste at SMP Negeri 6 Batui, Banggai Regency. This research employed a quantitative, observational- analytic design using a cross-sectional approach. The research sample consisted of 117 students selected using a sampling technique according to research criteria. Data were collected using a questionnaire and analyzed using the Chi-Square test. The results showed a relationship between palatability and food waste (p = 0,02) and between menu variation and food waste (p = 0.04). This research concludes that there is a relationship between palatability and menu variation with food waste among students receiving the Free Nutritious meal program at SMP Negeri 6 Batui, Banggai Regency. It is recommended that program organizers improve the quality of palatability and menu variation to reduce student food waste.*

Keywords: *Food Waste; Free Nutritious Meal; Menu Variation; Palatability; Students.*

Abstrak. Sisa makanan merupakan indikator rendahnya penerimaan makanan yang dapat menyebabkan pemborosan Beberapa faktor yang memengaruhi terjadinya sisa makanan adalah cita rasa dan variasi menu makanan yang disajikan. Cita rasa meliputi warna, bentuk, aroma, rasa, tekstur, suhu, dan tingkat kematangan makanan, sedangkan variasi menu berkaitan dengan keberagaman jenis hidangan yang disajikan. Tujuan dari Penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat cita rasa dan variasi menu Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) dengan sisa makanan siswa di SMP Negeri 6 Batui Kabupaten Banggai. Jenis penelitian ini adalah Kuantitatif dengan desain analitik observasional melalui pendekatan cross sectional. Sampel penelitian berjumlah 117 siswa yang dipilih menggunakan teknik sampling sesuai kriteria penelitian. Data dikumpulkan menggunakan kuesioner dan analisis menggunakan uji *chi-square*. Hasil penelitian menunjukkan tingkat cita rasa dengan sisa makanan dengan nilai (p=0,02) dan variasi menu dengan sisa makanan dengan nilai (p=0,03). Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat cita rasa dan variasi menu dengan sisa makanan siswa penerima Program Makanan Bergizi Gratis di SMP Negeri 6 Batui Kabupaten Banggai. Disarankan kepada penyelenggara program untuk meningkatkan kualitas cita rasa dan variasi menu guna mengurangi sisa makanan siswa.

Kata Kunci: Cita Rasa; Makanan Bergizi Gratis; Sisa Makanan; Siswa; Variasi Menu.

1. LATAR BELAKANG

Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu program prioritas nasional yang mulai dilaksanakan pemerintah Indonesia pada tahun 2025 sebagai upaya meningkatkan kualitas sumber daya manusia melalui pemenuhan gizi masyarakat, khususnya anak usia sekolah. Program ini bertujuan menyediakan makanan sehat dan bergizi secara gratis kepada peserta didik untuk mendukung pertumbuhan, meningkatkan status gizi, menurunkan prevalensi stunting, serta mewujudkan generasi yang sehat, cerdas, dan produktif menuju Indonesia Emas 2045 (Widyasari et al., 2025). Selain berperan dalam meningkatkan kualitas kesehatan, pelaksanaan MBG juga diharapkan

Naskah Masuk: 16 Mei 2026; Revisi: 17 Juni 2026; Diterima: 18 Juli 2026; Tersedia: 25 Juli 2026

mampu memperkuat ketahanan pangan serta memberdayakan perekonomian masyarakat melalui keterlibatan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dan dapur komunitas dalam penyediaan makanan.

Di Indonesia, keberhasilan pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis tidak hanya ditentukan oleh tersedianya makanan bergizi, tetapi juga oleh tingkat penerimaan makanan oleh siswa sebagai sasaran program (Dita, 2023). Salah satu indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah rendahnya jumlah sisa makanan yang dihasilkan. Sisa makanan menggambarkan tingkat penerimaan siswa terhadap makanan yang disajikan, sehingga semakin banyak makanan yang tersisa menunjukkan bahwa tujuan penyediaan makanan belum tercapai secara optimal. Tingginya sisa makanan tidak hanya menyebabkan pemborosan pangan, tetapi juga mengurangi asupan zat gizi yang diterima siswa sehingga dapat memengaruhi status gizi dan efektivitas Program Makanan Bergizi Gratis (Surmadilah, 2022).

Penerimaan makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor, diantaranya cita rasa dan variasi menu. Cita rasa meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, suhu, bentuk penyajian, dan tingkat kematangan makanan yang dapat memengaruhi selera makan seseorang (Hartati & Meiliana, 2024). Sementara itu, variasi menu berkaitan dengan keberagaman jenis makanan yang disajikan sehingga mampu mengurangi kebosanan dan meningkatkan minat konsumsi siswa (Nurulaini, 2025). Apabila cita rasa dan variasi menu tidak sesuai dengan preferensi siswa, maka kemungkinan terjadinya sisa makanan akan semakin tinggi (Rahmani et al., 2024).

Permasalahan sisa makanan masih menjadi isu global. Berdasarkan *Food Waste Index Report* yang diterbitkan oleh United Nations Environment Programme (UNEP) tahun 2024, sekitar 1,05 miliar ton makanan atau 19% dari total makanan yang tersedia bagi konsumen terbuang setiap tahunnya (Marhalinda et al., 2025). Di Indonesia, data Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan menunjukkan bahwa sampah sisa makanan merupakan komponen terbesar timbulan sampah nasional dengan proporsi mencapai 40,71% pada tahun 2025. Di Provinsi Sulawesi Tengah, persentase sampah sisa makanan juga mengalami peningkatan dalam tiga tahun terakhir, sedangkan di Kabupaten Banggai jumlah timbulan sisa makanan masih tergolong tinggi. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pemborosan makanan masih menjadi permasalahan yang memerlukan perhatian, termasuk pada pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis di lingkungan sekolah (Nirmalasari, 2023).

Beberapa penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa sisa makanan pada penyelenggaraan makanan sekolah masih relatif tinggi. Maksum, (2025) melaporkan bahwa

sayuran merupakan komponen makanan yang paling banyak disisakan siswa pada pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis di Kota Gorontalo. Penelitian Alivia & Lilia, (2024), Putri et al., (2026), dan Hastuti et al., (2026) juga menunjukkan bahwa sayuran dan makanan pokok merupakan jenis makanan yang paling sering tersisa. Hasil penelitian tersebut mengindikasikan bahwa rendahnya penerimaan makanan masih menjadi tantangan dalam penyelenggaraan makanan di sekolah dan diduga berkaitan dengan kualitas cita rasa maupun variasi menu yang disajikan.

Di Kabupaten Banggai, Program Makanan Bergizi Gratis telah diterapkan pada berbagai jenjang pendidikan, termasuk di SMP Negeri 6 Batui. Berdasarkan hasil observasi awal dan wawancara dengan petugas serta siswa, masih ditemukan sisa makanan dalam jumlah cukup tinggi. Sebagian siswa menyatakan belum terbiasa dengan cita rasa makanan yang disajikan, kurang menyukai beberapa jenis sayuran, serta menilai variasi menu yang diberikan belum sesuai dengan preferensi mereka. Hasil observasi terhadap 15 siswa menunjukkan rata-rata sisa makanan mencapai 66,65%, dengan komponen makanan yang paling banyak disisakan adalah sayuran dan buah. Temuan ini mengindikasikan bahwa penerimaan makanan siswa masih belum optimal.

Penelitian yang mengkaji hubungan antara tingkat cita rasa dan variasi menu dengan sisa makanan pada siswa penerima Program Makanan Bergizi Gratis, khususnya di SMP Negeri 6 Batui Kabupaten Banggai, masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini memiliki urgensi untuk memberikan bukti empiris mengenai hubungan kedua faktor tersebut sebagai bahan evaluasi dalam meningkatkan keberhasilan pelaksanaan Program Makanan Bergizi Gratis. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan tingkat cita rasa dan variasi menu Program Makanan Bergizi Gratis dengan sisa makanan siswa di SMP Negeri 6 Batui Kabupaten Banggai.

2. KAJIAN TEORITIS

Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program prioritas pemerintah Indonesia yang bertujuan meningkatkan status gizi peserta didik melalui penyediaan makanan bergizi secara rutin di lingkungan sekolah. Program ini dilaksanakan berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 83 Tahun 2024 dan dikoordinasikan oleh Badan Gizi Nasional dengan melibatkan berbagai pemangku kepentingan, termasuk pemerintah daerah dan UMKM. Selain berperan dalam memenuhi kebutuhan gizi anak usia sekolah, program ini diharapkan mampu meningkatkan konsentrasi belajar, mendukung pertumbuhan, serta menjadi salah satu strategi percepatan pembangunan sumber daya manusia menuju Indonesia Emas 2045. Keberhasilan

pelaksanaan MBG tidak hanya ditentukan oleh kecukupan kandungan gizi makanan, tetapi juga oleh tingkat penerimaan makanan oleh siswa sehingga makanan yang disediakan dapat dikonsumsi secara optimal (Ginasari et al., 2024; Oktawila & Bagijo, 2025).

Tingkat penerimaan makanan dipengaruhi oleh berbagai aspek kualitas makanan, salah satunya adalah cita rasa. Cita rasa merupakan persepsi sensorik yang terbentuk melalui kombinasi warna, bentuk, aroma, rasa, tekstur, suhu, dan tingkat kematangan makanan. Keseluruhan komponen tersebut memengaruhi daya tarik makanan serta kepuasan konsumen terhadap makanan yang disajikan. Penilaian terhadap cita rasa bersifat subjektif karena dipengaruhi oleh pengalaman, kebiasaan makan, dan preferensi individu. (Sigit et al., 2021).

Selain cita rasa, variasi menu juga merupakan faktor penting dalam penyelenggara n makanan institusi. Variasi menu adalah keberagaman jenis makanan yang disajikan, baik dari aspek bahan pangan, warna, tekstur, cita rasa, maupun metode pengolahan. Penyusunan menu yang bervariasi bertujuan memenuhi kebutuhan zat gizi sekaligus mengurangi kejenuhan sehingga dapat meningkatkan minat konsumsi. (Ramadhan et al., 2025).

Sisa makanan merupakan indikator sederhana yang digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makanan. Sisa makanan adalah makanan yang tidak dihabiskan oleh konsumen setelah proses makan selesai. Menurut ketentuan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, penyelenggaraan makanan dinilai berhasil apabila jumlah sisa makanan kurang dari 20% dari makanan yang disajikan. Tingginya sisa makanan menunjukkan rendahnya tingkat penerimaan makanan dan berpotensi mengurangi asupan zat gizi yang diterima siswa serta menyebabkan pemborosan pangan. Dalam penelitian ini, pengukuran sisa makanan dilakukan menggunakan metode observasi visual Comstock karena metode tersebut mudah diterapkan, efisien, serta banyak digunakan dalam penelitian penyelenggaraan makanan (Ilmi et al., 2022).

Penelitian Widyanti et al., (2024) melaporkan adanya hubungan antara cita rasa, variasi menu, dan sisa makanan pada pasien rawat inap. Sementara itu, penelitian Alivia & Lilia, (2024) menunjukkan bahwa cita rasa memiliki hubungan yang signifikan dengan sisa makanan dipondok pesantren. Disisi lain, Nuryana et al., (2026). Menunjukan hu bungan yang signifikan antara cita rasa maupun variasi menu dengan sisa makanan.Perbedaa n hasil tersebut menunjukkan bahwa hubungan antara cita rasa, variasi menu, dan sisa makanan masih memerlukan kajian lebih lanjut pada konteks penyelenggaraan Program Makanan Bergizi Gratis di sekolah.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain analitik observasional melalui pendekatan *cross-sectional*. Penelitian dilaksanakan di SMP Negeri 6 Batui, Kabupaten Banggai, pada Maret–April 2026. Pendekatan ini digunakan untuk menganalisis hubungan antara tingkat cita rasa dan variasi menu Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) dengan sisa makanan siswa pada waktu pengamatan yang sama.

Populasi penelitian adalah seluruh siswa penerima Program Makanan Bergizi Gratis di SMP Negeri 6 Batui yang berjumlah 166 siswa. Sampel penelitian sebanyak 117 siswa ditentukan menggunakan rumus *Slovin* dengan tingkat kesalahan 5% serta dipilih berdasarkan kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditetapkan. Kriteria inklusi meliputi siswa aktif, telah mengikuti Program MBG minimal dua bulan, dan bersedia menjadi responden. Adapun kriteria eksklusi meliputi siswa yang tidak hadir, sedang sakit, memiliki alergi atau pantangan terhadap makanan tertentu, serta membawa pulang makanan MBG.

Data dikumpulkan menggunakan kuesioner untuk mengukur tingkat cita rasa dan variasi menu, sedangkan data sisa makanan diperoleh melalui observasi langsung menggunakan formulir metode *Comstock*. Analisis univariat digunakan untuk menggbrkan k arakteristik responden serta distribusi frekuensi variabel penelitian. Selanjutnya, analisis bivariat dilakukan menggunakan uji *Chi-Square* dengan tingkat signifikansi 5% (α = 0,05) untuk mengetahui hubungan antara tingkat cita rasa dengan sisa makanan serta hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan di SMP Negeri 6 Batui, Kabupaten Banggai pada bulan April–Mei 2026. Responden penelitian adalah siswa penerima Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) yang memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi dengan jumlah sampel sebanyak 117 siswa. Pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner untuk mengukur tingkat cita rasa dan variasi menu, sedangkan sisa makanan diukur melalui observasi langsung menggunakan metode Comstock. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara univariat dan bivariat menggunakan uji Chi-Square pada tingkat kepercayaan 95% (α = 0,05).

Karakteristik Responden

Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan Usia.

Usia	Jumlah	Frekuensi
12 Tahun	5	4,3%
13 Tahun	27	23,1%
14 Tahun	48	41,0%
15 Tahun	37	31,6%
Jenis kelamin		
Laki-laki	51	43,6%
Perempuan	66	56,4%
Total	117	100%

Sumber: Data Primer, 2026.

Berdasarkan tabel 1, sebagian besar responden berusia 14 tahun sebanyak 48 siswa (41,0%), sedangkan responden paling sedikit berusia 12 tahun sebanyak 5 siswa (4,3%). Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas responden berada pada kelompok usia remaja awal yang sedang mengalami pertumbuhan dan perkembangan pesat sehingga memerlukan asupan gizi yang optimal, dan responden didominasi oleh siswa perempuan sebanyak 66 orang (56,4%), sedangkan siswa laki-laki berjumlah 51 orang (43,6%).

Analisis Univariat

Tabel 2. Distribusi Tingkat Cita Rasa Program Makanan Bergizi Gratis.

Tingkat Cita Rasa	Jumlah	Frekuensi
Memuaskan	69	59%
Kurang Memuaskan	48	41%
Variasi Menu		
Bervariasi	59	50,4%
Kurang Bervariasi	58	49,6%
Sisa Makanan		
Bersisa	59	50,4%
Tidak Bersisa	58	49,6%
Total	117	100%

Sumber: Data Primer, 2026.

Berdasarkan tabel 2, sebagian besar responden menilai cita rasa Program Makanan Be rgizi Gratis berada pada kategori memuaskan sebanyak 69 siswa (59,0%), sedangkan 48 sisw a (41,0%) menilai cita rasa makanan kurang memuaskan,untuk penilaian variasi menu sebanyak 59 siswa (50,4%) menilai menu Program MBG telah bervariasi, sedangkan 58 siswa (49,6%) menilai menu yang disajikan masih kurang bervariasi, dan sebanyak 59 siswa (50,4%) masih menyisakan makanan, sedangkan 58 siswa (49,6%) menghabiskan makanan yang diberikan.

Analisis Bivariat

Hubungan Tingkat Cita Rasa dengan Sisa Makananan

Tabel 3. Hubungan Cita Rasa dengan Sisa Makanan.

Cita Rasa	Sisa makanan				Total		p Value
	Bersisa		Tidak Bersisa				
	n	%	n	%	n	%	
Memuaskan	29	34.8	40	34.2	69	69.0	0,02
Kurang Memuaskan	30	24.2	18	23.8	48	48.0	
Total	59	50.4	58	49.6	117	100	
Memuaskan	29	34.8	40	34.2	69	69.0	

Sumber: Data Primer, 2026.

Berdasarkan tabel 3 diperoleh bahwa dari 69 siswa yang menilai cita rasa makanan dalam kategori memuaskan, sebanyak 29 siswa (34,8%) menyisakan makanan dan 40 siswa (34,2%) tidak menyisakan makanan. Sementara itu dari 48 siswa yang menilai cita rasa makanan dalam kategori kurang memuaskan, sebanyak 30 siswa (24,2%) menyisakan makanan dan 18 siswa (23,8%) tidak meyisakan makanan. Hasil uji Chi-Square menunjukan nilai p-Value sebesar 0,029 (<0,05), yang berarti terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat cita rasa makanan dengan sisa makanan Program Makanan Bergizi Gratis pada siswa SMP Negeri 6 Batui Kabupaten Banggai.

Salah satu faktor utama yang memengaruhi daya terima makanan. Aspek seperti rasa, aroma, tekstur, suhu, warna, dan tingkat kematangan makanan mampu meningkatkan selera makan sehingga mendorong siswa mengonsumsi makanan hingga habis. Sebaliknya, makanan yang dinilai kurang sesuai dengan preferensi siswa cenderung menghasilkan sisa makanan yang lebih banyak.

Temuan penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Oktawila & Bagijo, (2025), dan Purwita et al., (2023) yang menyatakan bahwa cita rasa berhubungan signifikan dengan sisa makanan. Namun demikian, masih terdapat sebagian siswa yang tetap menyisakan makanan meskipun menilai cita rasa sudah memuaskan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa sisa makanan tidak hanya dipengaruhi oleh cita rasa, tetapi juga oleh faktor lain seperti besar porsi, kebiasaan makan, kondisi kesehatan, maupun preferensi terhadap jenis makanan tertentu.

Hubungan Variasi Menu dengan Sisa Makanan

Tabel 4. Hubungan Variasi Menu dengan Sisa Makanan.

Cita Rasa	Sisa makanan				Total		p Value
	Bersisa		Tidak Bersisa				
	n	%	n	%	n	%	
Bervariasi	24	40.7	35	59.3	59	59.0	0,03
Kurang Bervariasi	35	60.3	23	39.7	58	58.0	
Total	59	50.4	58	49.6	117	100	

Sumber: Data Primer, 2026.

Berdasarkan tabel 4 diperoleh bahwa dari 59 siswa yang menilai variasi menu dalam kategori bervariasi sebanyak 24 siswa (40,7%) menyisakan makanan dan 35 siswa (59,3%) tidak menyisakan makana, dan 58 siswa yang menilai variasi menu dalam kategori kurang bervariasi, sebanyak 35 siswa (60,3%) menyisakan makanan dan 23 siswa (39,7%) tidak menyisakan makanan. Hasil uji Chi-Square menunjukan nilai p-value sebesar 0,033 (p<0,05), sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara variasi menu dengan sisa makanan pada siswa SMP Negeri 6 Batui Kabupaten Banggai. asil tersebut menunjukkan bahwa keberagaman menu berkontribusi terhadap meningkatnya penerimaan makanan oleh siswa.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Ronitawati et al., (2022), Nataputri et al., (2025), dan Nira Napolia, (2023) yang menunjukkan adanya hubungan antara variasi menu dengan sisa makanan. Akan tetapi, masih terdapat sebagian siswa yang menyisakan makanan meskipun menilai menu telah bervariasi.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar siswa menilai cita rasa Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) dalam kategori memuaskan, sedangkan variasi menu dinilai hampir seimbang antara kategori bervariasi dan kurang bervariasi. Meskipun demikian, masih terdapat sekitar separuh siswa yang menyisakan makanan. Hasil analisis bivariat menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat cita rasa dengan sisa makanan (p < 0,05) serta antara variasi menu dengan sisa makanan (p < 0,05). Temuan ini menunjukkan bahwa semakin baik cita rasa dan semakin bervariasi menu yang disajikan, semakin tinggi penerimaan makanan oleh siswa sehingga jumlah sisa makanan cenderung menurun.

Berdasarkan hasil tersebut, penyelenggara Program Makanan Bergizi Gratis disarankan untuk melakukan evaluasi berkala terhadap cita rasa dan variasi menu dengan tetap memperhatikan standar gizi yang telah ditetapkan, sehingga makanan yang disajikan lebih sesuai dengan preferensi siswa dan dapat mengurangi sisa makanan. Sekolah juga diharapkan dapat memberikan edukasi mengenai pentingnya mengonsumsi makanan bergizi dan mengurangi pemborosan pangan. Penelitian ini memiliki keterbatasan karena dilakukan pada satu sekolah dengan desain *cross-sectional*, sehingga hasilnya belum dapat digeneralisasikan ke seluruh penerima Program MBG. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan melibatkan cakupan wilayah yang lebih luas, jumlah responden yang lebih besar, serta mempertimbangkan faktor lain yang berpotensi memengaruhi sisa makanan, seperti besar porsi, preferensi makanan, status gizi, dan kebiasaan makan siswa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Universitas Negeri Gorontalo, Program Studi Kesehatan Masyarakat, SMP Negeri 6 Batui Kabupaten Banggai, serta seluruh responden yang telah berpartisipasi dalam penelitian ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing atas arahan, masukan, dan bimbingan selama proses penelitian hingga penyusunan artikel ini. Artikel ini merupakan hasil pengembangan dari skripsi penulis.

DAFTAR REFERENSI

Alivia, D. S., & Lilia, F. F. (2024). Hubungan Kualitas Makanan dan Tingkat Pelayanan terhadap Sisa Makanan Santri di Pondok Pesantren Al-Mubarokah. *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, *3*(4), 822–830.

Dita, K. (2023). Hubungan Variasi Menu dan Cita Rasa dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di RSD Mangusada Badung. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, *4*(2), 133–147.

Ginasari, W., Firmansyah, Putra Pamungkas, Y. R & Nadya Hapsari Thrisianingsih Sukandar. 2024. Strategi Komunikasi Paslon Prabowo Gibran dalam Meningkatkan Kesadaran dan Partisipasi Gen Z dan Milenial dalam Pemilu 2024. *Determinasi: Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen Dan Akuntansi*, *2*(1), 48–56.

Hartati, Y., & Meiliana, A. (2024). Gambaran Spesifikasi Bahan Makanan Segar dan Citarasa Makanan Lunak yang Dihasilkan. *Garuda3328540*, *1*(1), 11–16.

Hastuti, R., Hariyadi, A. M., & others. (2026). Implementasi Program Makan Bergizi Gratis di Sekolah (Literature Review): Implementasi Program Makan Bergizi Gratis di Sekolah (Literature Review). *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, *8*(1), 16–21.

Ilmi, N., Hardiansyah, A & Lestari, P. 2022. The Relationship Between Nutritional Knowledge and Food Quality with Food waste at the International Muhammadiyah Boarding School (IMBS) Miftakhul Ulum Pekajangan. *Journal of Nutrition and Culinary*, *3*(1), 8–16

Maksum, T. S. (2025). Pola Konsumsi Pangan Siswa Program Makanan Bergizi Gratis: Studi di Kota Gorontalo. *PALUWALA: Jurnal Ilmu Kesehatan*, *1*(1), 1–11. https://ejournal.airlangga.org/index.php/ghj

Marhalinda, M., Sakti, E. M. S., Supradaka, S., & Prabowo, H. (2025). *Meningkatkan Ketahanan Pangan untuk Masyarakat Miskin dan Pengurangan Pemborosan Makanan dengan Model Bisnis Sirkular Ekonomi*. CV Eureka Media Aksara.

Nataputri, K. D. V., Gumala, N. M. Y., & Ariati, N. N. (2025). Hubungan Variasi Menu dan Cita Rasa dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di RSD Mangusada Badung. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, *14*(2), 95–100.

Nira Napolia, N. N. (2023). *Faktor--faktor Yang Mempengaruhi Adanya Sisa Makanan Pada Pasien Skizofrenia Di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Jiwa Prof. Hb. Saanin Padang*. Universitas Perintis Indonesia.

Nirmalasari, N. (2023). *Inovasi Pengelolaan Sampah Sisa Makanan dalam Mewujudkan Green Economy Di Kota Palopo*. Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo.

Nurulaini, R. (2025). Implementasi Program MBG untuk Meningkatkan Gizi Anak Sekolah Dasar di Kota Semarang. *Jurnal*, *5*(11), 4249–4259.

Nuryana, W., Nafies, D. A. A., Fauziah, L. F., & Munir, M. (2026). Hubungan Cita Rasa dan Kepuasan Pelayanan terhadap Sisa Makanan Santri di Pondok Pesantren. *Jurnal Penelitian Ekonomi Manajemen Dan Bisnis*, *5*(2), 1–8.

Oktawila, D., & Bagijo, H. E. (2025). Kedudukan Lembaga Negara Dalam Makan Bergizi Gratis. *Jurnal Media Informatika (JUMIN)*, *6*(3), 1595–1602.

Purwita, N. K. D. D., Sukraniti, D. P., & Padmiari, I. A. E. (2023). Hubungan Cita Rasa Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Tk II Udayana Denpasar. *Jurnal Ilmu Gizi: Journal of Nutrition Science*, *12*(1), 60–70.

Putri, B. A. M., Haryanto, T. J., Rizanul, R. C., Khairunnisa, M. N., Prastin, I. S., & Widiyatmoko, F. (2026). Pengaruh Dimensi Kualitas Pelayanan Berdasarkan Servqual Terhadap Kepuasan Siswa Kelas XI Pada Program Makan Bergizi Gratis Di SMAN 2 Depok. *Journal of Governance and Public Administration*, *3*(3), 423–442.

Rahmani, N. A. B., Hutapea, M. H., & Tambunan, K. (2024). Pengaruh Kualitas Pelayanan, Persepsi Harga dan Cita Rasa terhadap Kepuasan Konsumen pada Durian Kocok 77 Tempuling. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, *2*(5), 44–60.

Ralston, K., Newman, C., Clauson, A., Guthrie, J., & Buzby, J. (2022). *The National School Lunch Program: Background, Trends, and Issues* (Number Economic Research Report No. 61).

Ronitawati, P., Ayupradinda, B. F., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Perencanaan menu, preferensi menu, terhadap biaya sisa makanan dan zat gizi yang hilang. *Jurnal Nutrisia*, *24*(1), 21–28.

Sigit, K. N., Awan, F & Firmansyah, A. 2021. Pengaruh Cita Rasa Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Paroti Alfamart Comal Kabupaten Pemalang. *Nusantara Hasana Journal*, *1*(1), Page

Surmadilah, S. D. (2022). Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan*, *13*(1), 101–109.

Widyanti, W., Rahmi, Y., & others. (2024). Cita Rasa Dan Variasi Menu Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap. *Jurnal Kesehatan Perintis*, *11*(2), 128–135.

Widyasari, S. Y., Larasati, A., & Alam, W. Y. (2025). Evaluasi Kebijakan Makan Bergizi Gratis di Sekolah Dasar: Implikasi Terhadap Kesehatan Anak dan Pemberdayaan Ekonomi Lokal. *Innovative: Journal of Social Science Research*, *5*(4), 1727–1736.