

# Tantangan Manajerial Calon Kepala SPPG dalam Mengelola SPPG di Sumatera Bagian Selatan: Studi Tentang Strategi dan Kinerja

Atika Oktarina<sup>1\*</sup>, Budi Setiawan<sup>2</sup>

1 Politeknik Sahid Jakarta

2 Universitas Pradita

DOI:

<https://doi.org/10.47134/pjpp.v3i1.4867>

\*Korespondensi: Atika Oktarina

Surel: [atikaoktarina88@gmail.com](mailto:atikaoktarina88@gmail.com)

Diterima: 08-09-2025

Diterima: 17-10-2025

Diterbitkan: 28-11-2025



**Hak cipta:** © 2024 oleh penulis. Diajukan untuk publikasi akses terbuka berdasarkan syarat dan ketentuan lisensi Creative Commons Attribution (CC BY) (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

mengungkapkan empat tema utama, yaitu keterbatasan pengetahuan teknis gizi, kesulitan dalam manajemen logistik, tantangan kepemimpinan, dan strategi pembelajaran mandiri. Simpulan penelitian menegaskan bahwa meskipun calon Kepala SPPG menghadapi kesenjangan kompetensi, mereka menunjukkan potensi adaptasi positif melalui pembelajaran mandiri, kolaborasi lintas profesi, serta penguatan disiplin hygiene. Rekomendasi yang diajukan meliputi pelatihan kepemimpinan adaptif, peningkatan literasi gizi, dan penguatan standar operasional dapur MBG.

**Kata kunci:** Manajemen Dapur, SPPG, Gizi Sekolah, Strategi Adaptif, Kepemimpinan

**Abstract:** *The Free Nutritious Meal Program (MBG) is a regional government initiative aimed at improving students' nutritional status, reducing stunting, and enhancing learning quality through the provision of healthy school meals. Successful implementation requires effective kitchen management based on balanced nutrition principles, coordinated by the School Nutrition Fulfillment Unit (SPPG). This study aims to identify the managerial challenges faced by prospective SPPG heads with non-nutrition backgrounds and to explore adaptive strategies they employ in managing school kitchens. A descriptive qualitative approach was applied, involving 30 prospective SPPG heads from the 2025 cohort in South Sumatra, Lampung, and Bengkulu. Data were collected through in-depth interviews and closed questionnaires, then analyzed using Miles and Huberman's model. Findings revealed that respondents demonstrated strengths in technical aspects such as sanitation and hygiene (score 4.81) and logistics (4.65), but showed weaknesses in managerial competence (4.32) and nutrition knowledge (4.48). Qualitative analysis identified four main themes: limited nutrition knowledge, logistical challenges, leadership adaptation, and self-directed learning strategies. The study concludes that although prospective SPPG heads face competency gaps, they demonstrate adaptive potential through self-learning, cross-professional collaboration, and hygiene discipline. Practical recommendations include adaptive leadership training, improved nutrition literacy, and strengthening operational standards for MBG kitchens.*

**Keywords:** Kitchen Management, SPPG, School Nutrition, Adaptive Strategy, Leadership

## Pendahuluan

Langkah strategis dari pemerintah daerah yang bertujuan untuk meningkatkan status gizi para siswa, mengurangi angka stunting, dan meningkatkan kualitas pembelajaran dengan menyediakan makanan sehat di sekolah melalui program Pemberian Makanan Bergizi Gratis (MBG). Sejak diluncurkan di beberapa daerah, termasuk Sumatera Selatan, program ini memerlukan pengelolaan dapur yang efisien, aman, serta sesuai dengan prinsip gizi seimbang (Kementerian Kesehatan RI, 2023; World Health Organization [WHO], 2021; FAO, 2022). Merencanakan menu, mengatur pengadaan bahan makanan, pengolahannya, serta distribusi makanan kepada para siswa/i, ibu hamil dan menyusui merupakan implementasi dan tanggung jawab dari program BGN yang melibatkan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) (Bundy et al., 2018; Alderman & Bundy, 2022; Gelli et al., 2019).

Sebagai pemimpin utama, Kepala SPPG berperan krusial dalam menjamin standar teknis dan menjaga keberlanjutan operasional dapur sekolah. Namun, di lapangan, banyak latar belakang pendidikan Calon Kepala SPPG berasal dari pendidikan umum yang bukan spesialis gizi atau manajemen dapur, seperti pendidikan, administrasi publik, atau ilmu sosial. Pemahaman yang terbatas mengenai standar gizi, rendahnya literasi keamanan pangan, serta minimnya pengalaman dalam pengelolaan dapur berskala besar menjadi kesenjangan yang dapat menimbulkan beberapa kendala dalam pelaksanaan tugas (Wulandari, 2020; Mulyani & Nur, 2021; Handayani & Lestari, 2020). Kondisi ini selaras dengan penelitian internasional yang menunjukkan bahwa keberhasilan manajemen program makanan sekolah seringkali dipengaruhi kapasitas teknis dan administratif dari pemangku kebijakan (Williams et al., 2021; Turner et al., 2020; Gelli & Daryanani, 2013).

Tuntutan manajerial yang tinggi terkait koordinasi antar sektor, dinas pendidikan, penyedia logistik, pengambilan keputusan yang cepat, serta kemampuan untuk membangun kerjasama yang baik antara sekolah membuat masalah ini semakin parah (Handayani & Lestari, 2020; Rahmawati & Anshori, 2023; Setyawan et al., 2022). Namun, keterbatasan dalam kompetensi teknis tidak selalu berhubungan langsung dengan kinerja yang rendah, karena ada Kepala SPPG yang dapat menunjukkan kinerja baik melalui strategi adaptif seperti kolaborasi tim, pelatihan internal, dan konsultasi teknis (Pelletier et al., 2022; School Nutrition Association, 2023; Alderman & Bundy, 2022). Hal ini menunjukkan pentingnya pendekatan manajerial berbasis kolaborasi lintas sektor dalam mendukung keberhasilan program MBG (Gelli et al., 2019; Bundy et al., 2023; FAO, 2022).

Hingga kini, penelitian yang mendalami pengalaman Kepala SPPG berlatar belakang non-gizi dalam pengelolaan dapur SPPG masih sangat terbatas (Bundy et al., 2023; Turner et al., 2020; Williams et al., 2021). Oleh karena itu, penelitian ini sangat penting untuk mengeksplorasi lebih dalam tantangan manajerial yang mereka hadapi, strategi adaptasi yang mereka kembangkan, dan bagaimana hal tersebut memengaruhi kinerja dapur serta kualitas layanan gizi di sekolah (Pelletier et al., 2022; School Nutrition Association, 2023; Alderman & Bundy, 2022). Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berkontribusi pada pengembangan literatur mengenai manajemen program makanan sekolah, tetapi juga

memberikan rekomendasi praktis bagi pengambil kebijakan di tingkat daerah maupun nasional (Gelli et al., 2019; FAO, 2022; WHO, 2021).

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: *Bagaimana tantangan manajerial yang dihadapi oleh Kepala SPPG dengan latar belakang non-gizi dalam mengelola dapur program Makan Bergizi Gratis (MBG) di sekolah?* Tujuan penelitian adalah (1) mengidentifikasi tantangan manajerial dalam pengelolaan dapur SPPG bagi Calon Kepala SPPG dari sarjana umum, dan (2) mendeskripsikan strategi Calon Kepala SPPG yang dapat digunakan dalam menjalankan tugas secara efektif (Williams et al., 2021; Rahmawati & Anshori, 2023; Setyawan et al., 2022).

## Metodologi

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan menggali secara mendalam pengalaman, tantangan, serta strategi adaptif yang dilakukan oleh calon Kepala Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) dari latar belakang sarjana umum selama menjalani masa magang di SPPG yang telah beroperasi. Pendekatan kualitatif dipilih karena mampu menangkap fenomena secara holistik sesuai dengan sudut pandang partisipan, sehingga memungkinkan pemahaman yang lebih kontekstual dan mendalam mengenai dinamika yang dihadapi (Sugiyono, 2021). Melalui cara ini, penelitian berfokus pada makna pengalaman dan interpretasi peserta magang, bukan sekadar angka-angka statistik.

Lokasi penelitian dilakukan pada 30 SPPG di wilayah Sumatera bagian Selatan yang meliputi Provinsi Sumatera Selatan, Lampung, dan Bengkulu. Seluruh satuan tersebut telah menyelenggarakan Program Makan Bergizi Gratis (BGN) setidaknya selama satu tahun. Subjek penelitian terdiri atas 30 orang calon Kepala SPPG batch 3 tahun 2025 yang dipilih sebagai responden. Pemilihan lokasi dan subjek ini didasarkan pada pertimbangan representativitas program serta relevansi pengalaman mereka dalam konteks pelaksanaan MBG.

Pengumpulan data dilakukan melalui dua teknik utama. (1) wawancara mendalam (*in-depth interview*) dengan durasi rata-rata 30 menit yang dilaksanakan secara daring melalui aplikasi *Zoom*. (2) kuesioner tertutup yang dirancang untuk menggali pandangan partisipan mengenai persepsi tantangan, kebutuhan pelatihan, dan kesiapan mereka menjadi Kepala SPPG. Penggunaan kombinasi wawancara dan kuesioner memungkinkan peneliti melakukan triangulasi sehingga hasil penelitian lebih valid dan reliabel (Creswell & Poth, 2018). Data yang diperoleh dari dua teknik ini memberikan gambaran yang komprehensif mengenai pengalaman calon Kepala SPPG dalam konteks pengelolaan dapur sekolah.

Instrumen penelitian berupa panduan wawancara dan kuesioner terbuka yang disusun berdasarkan teori manajemen dapur institusi dan kompetensi kepala unit gizi. Instrumen ini sebelumnya telah melalui tahap validasi isi oleh dua ahli di bidang gizi masyarakat dan manajemen publik, sehingga dipastikan relevan dan layak digunakan. Rujukan dari penelitian terdahulu turut menjadi dasar pengembangan instrumen ini,

terutama terkait dimensi literasi keamanan pangan, keterampilan manajerial, serta pengelolaan dapur sekolah (Wulandari, 2020; Mulyani & Nur, 2021).

Analisis data dilakukan dengan mengacu pada kerangka Miles dan Huberman (2014), yang terdiri dari tiga tahap. Pertama, reduksi data dilakukan dengan menyeleksi serta merangkum informasi penting dari hasil wawancara dan kuesioner. Kedua, penyajian data disusun dalam bentuk matriks tematik dan narasi deskriptif agar memudahkan peneliti dalam menemukan pola hubungan. Ketiga, penarikan kesimpulan dilakukan dengan mengidentifikasi tema utama mengenai tantangan manajerial dan strategi adaptasi calon Kepala SPPG. Untuk menjamin kredibilitas, peneliti menerapkan teknik triangulasi sumber dengan membandingkan data wawancara dan kuesioner, serta melakukan *member checking* dengan partisipan untuk memastikan kesesuaian temuan (Creswell & Poth, 2018).

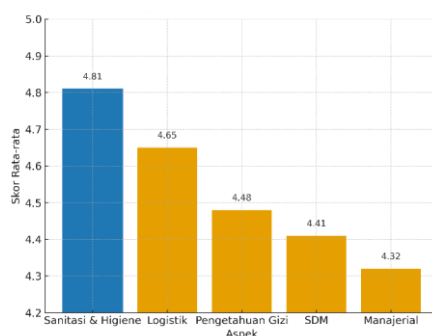
Jumlah responden dalam penelitian ini ditetapkan sebanyak 30 orang calon Kepala SPPG *batch* 3 tahun 2025. Keputusan ini didasarkan pada pertimbangan bahwa dalam penelitian kualitatif, representativitas lebih ditentukan oleh kekayaan dan relevansi data, bukan semata-mata oleh ukuran sampel. Taherdoost (2017) menegaskan bahwa *information power* atau kekuatan informasi yang dimiliki sampel lebih penting daripada jumlah partisipan. Sejalan dengan itu, Malterud, Siersma, dan Guassora (2016) juga menekankan bahwa kualitas informasi dan keragaman pengalaman responden jauh lebih menentukan daripada sekadar kuantitas sampel. Dengan demikian, jumlah 30 responden dianggap memadai untuk memberikan gambaran menyeluruh mengenai pengalaman calon Kepala SPPG dalam menghadapi tantangan dan merumuskan strategi adaptif dalam pengelolaan dapur MBG

## Hasil dan Diskusi

### A. Hasil Penelitian

#### Hasil Pertanyaan Tertutup dengan Skala likert

Hasil analisis data dari pertanyaan tertutup menggunakan skala Likert menunjukkan bahwa responden umumnya memberikan penilaian positif terhadap berbagai aspek manajerial Calon Kepala SPPG. Rata-rata jawaban skala Likert menunjukkan bahwa responden merasa cukup siap dalam *sanitasi & higiene* (4,81), diikuti logistik (4,65), pengetahuan gizi (4,48), SDM (4,41), dan kompetensi manajerial (4,32). Temuan tersebut memperlihatkan bahwa kemampuan teknis lebih menonjol dibanding keterampilan kepemimpinan.



Gambar 1. Skor Aspek dalam Pengelolaan Dapur BGN

### Hasil Pertanyaan Terbuka

Dari analisis kualitatif terhadap pertanyaan terbuka, teridentifikasi empat tema utama yang menggambarkan pengalaman responden dalam menjalankan peran sebagai calon Kepala SPPG, yaitu:

1. Keterbatasan pengetahuan teknis gizi: Responden mengakui kurang memahami detail kandungan gizi dan kebutuhan harian anak.
2. Kesulitan dalam manajemen logistik: termasuk pengadaan bahan baku dan distribusi ke sekolah terpencil.
3. Adaptasi kepemimpinan: responden menghadapi tantangan memimpin staf dengan latar belakang berbeda.
4. Strategi pembelajaran mandiri: beberapa responden aktif mencari referensi, berdiskusi dengan ahli gizi, serta membaca pedoman BGN.

### Diskusi Tematik

1. Kompetensi Manajerial: Responden mengakui belum terbiasa memimpin tim dapur besar, sehingga membutuhkan pelatihan kepemimpinan dan perencanaan operasional.
2. Pengetahuan Gizi: Latar belakang sarjana umum menimbulkan kesenjangan dalam pemahaman gizi, namun antusiasme untuk belajar cukup tinggi.
3. Logistik: Distribusi makanan menjadi sorotan karena adanya perbedaan ketersediaan bahan pangan antar wilayah Sumatera Selatan.
4. SDM & Kerja Tim: Kerja sama lintas latar belakang masih dalam proses adaptasi.
5. Sanitasi & Higiene: Disiplin personal hygiene menjadi kekuatan utama calon KSPPG, sejalan dengan standar BGN.

Studi ini juga diperkuat dengan beberapa kasus aktual terkait distribusi dan manajemen program gizi di sekolah, seperti berita tentang keterlambatan distribusi program gizi gratis di beberapa daerah Sumatera Selatan (Sumselupdate, 2024).

## B. Diskusi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa calon Kepala SPPG lebih unggul dalam aspek teknis dibandingkan dengan kepemimpinan. Skor Likert yang tinggi pada sanitasi & higiene (4,81) serta logistik (4,65) mengindikasikan kekuatan pada disiplin operasional dan pengelolaan teknis, sedangkan kompetensi manajerial memperoleh skor terendah (4,32). Kondisi ini memperlihatkan adanya kesenjangan antara kemampuan teknis dan kepemimpinan strategis.

Strategi yang dapat diambil untuk mengatasi kesenjangan tersebut adalah dengan memperkuat kinerja melalui pelatihan manajerial, penguatan pengetahuan gizi, dan peningkatan kemampuan koordinasi logistik. Hal ini selaras dengan temuan Setiawan dkk. (2024) yang menekankan pentingnya strategi pengembangan berbasis kualitas produk dan pelayanan yang konsisten untuk meningkatkan kinerja

organisasi di sektor kuliner dan pariwisata. Dalam konteks calon Kepala SPPG, peningkatan kinerja dapat dilakukan melalui evaluasi rutin, penerapan standar higiene, serta penguatan sistem monitoring dan pengawasan di dapur BGN.

Selain itu, hasil pertanyaan terbuka mengungkapkan bahwa strategi pembelajaran mandiri menjadi salah satu bentuk adaptasi yang efektif. Beberapa responden aktif mencari literatur, berdiskusi dengan ahli gizi, dan membaca pedoman resmi. Hal ini menunjukkan adanya potensi kepemimpinan adaptif yang dapat dikembangkan. Setiawan dkk. (2022) menekankan bahwa standarisasi operasional, terutama di dapur dan layanan makanan, merupakan bagian integral dalam membangun kinerja jangka panjang (Kusnedi, Sitorus, & Setiawan, 2022). Dengan demikian, calon Kepala SPPG yang menguasai SOP dapur akan lebih siap dalam menjamin keberlanjutan program.

Dari sisi distribusi, tantangan logistik di wilayah terpencil Sumatera Selatan menjadi indikator penting yang memengaruhi kinerja. Menurut Setiawan dkk. (2024), keberhasilan strategi distribusi bergantung pada manajemen rantai pasok yang efisien dan pemilihan bahan baku yang tepat untuk menjaga kualitas produk. Jika calon Kepala SPPG mampu menerapkan sistem manajemen logistik yang adaptif, maka hambatan distribusi dapat dikurangi.

Kinerja organisasi juga ditentukan oleh kolaborasi lintas SDM. Responden mengakui adanya tantangan dalam memimpin tim dengan latar belakang berbeda, namun antusiasme untuk belajar cukup tinggi. Menurut Budi Setiawan (2024), strategi kinerja dalam organisasi publik menuntut adanya koordinasi, fleksibilitas, dan konsistensi layanan. Dengan memperkuat kerja tim serta mengadopsi strategi berbasis kualitas, calon Kepala SPPG diharapkan mampu meningkatkan efektivitas program BGN.

Kesimpulan utama menunjukkan bahwa efektivitas strategi dan kinerja calon Kepala SPPG dipengaruhi tidak hanya oleh aspek teknis, tetapi juga oleh kapasitas manajerial dalam memimpin, mengatur logistik, serta menjaga mutu layanan. Oleh karena itu, rekomendasi utama adalah penerapan strategi pengembangan berbasis standar kualitas (*quality-based strategy*), pelatihan kepemimpinan adaptif, serta penguatan sistem evaluasi kinerja secara berkelanjutan.

## Kesimpulan

Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa calon Kepala SPPG lebih unggul dalam keterampilan teknis, khususnya sanitasi, higiene, dan pengelolaan logistik, namun masih menghadapi kesenjangan dalam aspek kepemimpinan strategis dan penguasaan gizi. Kondisi ini memiliki implikasi penting bagi keberlanjutan program Makan Bergizi Gratis (MBG). Pertama, ketidakseimbangan kompetensi antara kemampuan teknis dan manajerial dapat memengaruhi efektivitas koordinasi lintas sektor, yang pada akhirnya berdampak pada kelancaran distribusi serta kualitas layanan gizi di sekolah. Kedua, rendahnya literasi gizi dari calon Kepala SPPG menimbulkan risiko ketidaksesuaian menu dengan standar gizi yang telah ditetapkan. Ketiga, keterbatasan kepemimpinan dalam mengelola tim yang heterogen dapat menghambat terbentuknya kerja sama efektif di dapur skala besar.

Implikasi lain yang tak kalah penting adalah adanya potensi adaptasi positif melalui strategi pembelajaran mandiri dan kolaborasi lintas profesi. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun latar belakang akademik bukan dari bidang gizi, dengan pendekatan yang tepat calon Kepala SPPG masih memiliki peluang besar untuk berkontribusi secara efektif. Oleh karena itu, peran pemerintah daerah, lembaga pelatihan, dan tenaga ahli gizi menjadi krusial dalam mendukung proses peningkatan kapasitas mereka.

### Saran Penelitian Selanjutnya

Penelitian berikutnya dapat diarahkan pada beberapa aspek penting. Pertama, kajian *longitudinal* mengenai perkembangan kompetensi calon Kepala SPPG setelah mengikuti pelatihan formal, sehingga dapat diukur efektivitas program peningkatan kapasitas yang dijalankan pemerintah. Kedua, studi komparatif antara Kepala SPPG berlatar belakang gizi dengan yang berasal dari sarjana umum, untuk menilai perbedaan kinerja secara lebih objektif. Ketiga, penelitian lebih mendalam mengenai model kepemimpinan adaptif yang sesuai dengan konteks pengelolaan dapur sekolah di daerah, khususnya wilayah dengan keterbatasan akses logistik.

### Rekomendasi Praktis

1. Pelatihan Terstruktur: Pemerintah daerah perlu menyediakan modul pelatihan intensif yang berfokus pada kepemimpinan adaptif, literasi gizi, dan manajemen rantai pasok.
2. Kolaborasi Lintas Profesi: Kepala SPPG didorong untuk menjalin kerja sama erat dengan ahli gizi, tenaga kesehatan, dan praktisi logistik guna menutup kesenjangan kompetensi.
3. Evaluasi Kinerja Berkelanjutan: Diperlukan sistem monitoring yang menilai tidak hanya aspek teknis, tetapi juga kemampuan manajerial dan koordinatif.
4. Penguatan SOP: Standarisasi operasional dapur BGN harus disosialisasikan secara menyeluruh agar menjadi acuan utama dalam pelaksanaan program.
5. Pemanfaatan Teknologi: Sistem digital untuk manajemen logistik dan evaluasi distribusi dapat membantu mengatasi kendala wilayah terpencil.

### Daftar Pustaka

- Alderman, H., & Bundy, D. (2022). School feeding as a global safety net: Costs, benefits, and sustainability. *World Bank Research Observer*, 37(1), 1–24. <https://doi.org/10.1093/wbro/lkab002>
- Andriani, R., & Afidah, M. (2020). Evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dosen: An evaluation on implementation of community service program by lecturers of Universitas Lancang Kuning. *Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial*, 12(1), 271–278.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 2(2), 216–227.
- Badan Gizi Nasional (BGN). (2025). *Laporan implementasi program Makan Bergizi Gratis*. Jakarta: BGN.

- Badan Gizi Nasional (BGN). (2025a). *Evaluasi enam bulan pelaksanaan program Makan Bergizi Gratis*. Jakarta: BGN.
- Brown, K., & Pearce, M. (2021). COVID-19, restaurants, and the transformation of the U.S. food system. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 10(1), 1–6.
- Bundy, D. A. P., de Silva, N., Horton, S., Jamison, D. T., & Patton, G. C. (2018). *Child and adolescent health and development*. Washington, DC: The World Bank. <https://doi.org/10.1596/978-1-4648-0423-6>
- Bundy, D. A. P., Schultz, L., Sarr, B., Banham, L., Colenso, P., & Drake, L. (2023). School meals: A global and local perspective. *Food Security*, 15(2), 269–284. <https://doi.org/10.1007/s12571-023-01365-1>
- Bundy, D., et al. (2023). School health and nutrition programs: Global evidence and local implementation. *Food and Nutrition Bulletin*, 44(2), 123–135. <https://doi.org/10.1177/03795721231123456>
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- FAO. (2022). *School food and nutrition framework*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. <http://www.fao.org/school-food/en>
- Febrianti, R., & Sutanto, A. (2022). Manajemen mutu internal layanan gizi sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 17(1), 45–53.
- Gelli, A., & Daryanani, R. (2013). Are school feeding programs in low-income settings sustainable? Insights on the costs of school feeding compared with investments in primary education. *Food and Nutrition Bulletin*, 34(3), 310–317. <https://doi.org/10.1177/156482651303400308>
- Gelli, A., Masset, E., Folson, G., Kusi, A., Arhinful, D. K., Asante, F., ... Drake, L. (2019). Evaluation of alternative school feeding models on nutrition, education, agriculture and other social outcomes in Ghana. *Trials*, 20(1), 507. <https://doi.org/10.1186/s13063-019-3625-z>
- Handayani, S., & Lestari, N. (2020). Kolaborasi lintas sektor dalam keberlanjutan program gizi sekolah. *Jurnal Administrasi Publik*, 8(2), 155–166.
- Jehovah, D., Dustin, B., Alexis, A., Setiawan, B., & Prawiro, J. W. H. (2024). Strategi pengembangan dalam meningkatkan kualitas produk food and beverage di Restoran Pegatoria Pegasus Stable Bogor. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality and Destination*, 3(2), 52–59. <https://doi.org/10.55123/toba.v3i2.3954>
- Kementerian Kesehatan RI. (2023). *Pedoman penyelenggaraan makanan bergizi seimbang untuk anak sekolah*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kurniasih, D., & Widodo, A. (2021). Sistem manajemen gizi di sekolah dasar: Sebuah kajian implementasi. *Jurnal Gizi Indonesia*, 9(1), 33–44.
- Kusnedi, R., Sitorus, N. B., Setiawan, B., Fahrurroji, D., & Prawiro, J. (2022). Pengenalan operasional hotel bagi siswa-siswi SMK Negeri 7 Kota Tangerang. *Journal of*

- Community Empowerment and Innovation*, 1(1), 39–46.  
<https://doi.org/10.47668/join.v1i1.420>
- Malterud, K., Siersma, V. D., & Guassora, A. D. (2016). Sample size in qualitative interview studies: Guided by information power. *Qualitative Health Research*, 26(13), 1753–1760.  
<https://doi.org/10.1177/1049732315617444>
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Mulyani, E., & Nur, S. (2021). Penempatan sarjana umum dalam jabatan teknis gizi sekolah: Tantangan dan peluang. *Jurnal Kebijakan Gizi*, 5(2), 101–112.
- Pelletier, D. L., et al. (2022). Building leadership capacity in school feeding programs: Lessons from practice. *Public Health Nutrition*, 25(7), 1785–1796.  
<https://doi.org/10.1017/S1368980021004097>
- Puspita Putri, N., & Syafiq, M. (2021). Implementasi standar gizi nasional dalam layanan gizi sekolah: Studi kasus BGN. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(3), 225–236.
- Rahmawati, N., & Anshori, M. (2023). Strategi kepemimpinan calon kepala unit gizi berbasis non-gizi. *Jurnal Manajemen Publik*, 11(1), 65–78.
- School Nutrition Association. (2023). *School nutrition operations report 2023*. Arlington, VA: SNA.
- Setyawan, D., Pratama, R., & Fitriani, S. (2022). Kepemimpinan partisipatif dalam pengelolaan layanan gizi sekolah. *Jurnal Administrasi Pendidikan*, 29(1), 88–97.
- Sugiyono. (2021). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D* (Cet. ke-3). Bandung: Alfabeta.
- Sumselupdate. (2024, Februari 10). Distribusi program gizi gratis di Sumsel alami keterlambatan. *Sumselupdate.com*. <https://sumselupdate.com/>
- Taherdoost, H. (2017). Determining sample size; How to calculate survey sample size. *International Journal of Economics and Management Systems*, 2, 237–239.
- Turner, E., Aggarwal, A., Walls, H., Herforth, A., & Drewnowski, A. (2020). Concepts and critical perspectives for food environment research: A global framework with implications for action in low- and middle-income countries. *Global Food Security*, 26, 100389. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2020.100389>
- Williams, J., Duffy, L., & Burke, R. (2021). Non-nutrition professionals managing school food service: A systematic review. *Journal of School Health*, 91(9), 732–740.  
<https://doi.org/10.1111/josh.13089>
- World Health Organization (WHO). (2021). *School health and nutrition: Policy brief*. Geneva: WHO. <https://www.who.int/publications>
- Wulandari, S. (2020). Kompetensi manajerial kepala unit gizi di sekolah dasar. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 12(2), 77–85.
- Yuniarti, E., Pratiwi, R., & Sari, N. (2023). Adaptasi manajerial sarjana umum dalam layanan gizi sekolah. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 14(1), 45–54.