

Manajemen Sekolah Sebagai Pilar Penyelenggaraan Kantin Sehat

Sri Kadaryati^{1*}, Yunita Indah Prasetyaningrum¹, Sukismanto², Yuni Kartika Wulan¹, Desy Fitria Wardani¹, Angelina Swaninda Nareswara¹

¹Program Studi Program Sarjana, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Respati Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

²Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Sarjana, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Respati Yogyakarta, Indonesia

*Email: srikadaryati3@gmail.com

ABSTRACT

Eating habits, nutritious and safe food intake are greatly determined the nutritional status of school-age children and adolescents. Eating habits acquired during adolescence will have an impact on adulthood and the elder. Overweight and obesity increased not only occur in adults, but also in adolescents. A school is a place where children spend more time every day than at home. Therefore, it needs to be considered food provision in schools. This study provides an overview of the readiness of school management in implementing healthy canteens in schools. This was qualitative research with a case study approach. The research was conducted at SMP Negeri 4 Depok Sleman Yogyakarta from June to August 2022. Data were collected using in-depth interviews involving principals and teachers as narasumberts. The study has obtained an Ethical Clearance from Komisi Etik Penelitian Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Respati Yogyakarta. The results showed that the school had prepared buildings and physical facilities in the canteen. The policy of providing healthy food was indicated by menu selection with restrictions on products high in sugar and salt, as well as the selection of safe serving utensils. This policy was agreed upon by the seller in the cooperation agreement between the school and the seller. Supervision systems were implemented by appointing healthy canteen management teams. Based on the results of this study, it was concluded that school management was committed to realizing a healthy canteen in schools. Policies regarding the provision of healthy food can be improved by adding menu choices from the vegetable group. Food safety can be improved by setting the serving time of food served.

Keywords: *healthy canteen, school management, principals, teachers*

Submitted : 2023-08-04 Accepted : 2023-10-26 Published : 2023-11-20 Pages : 72-84

PENDAHULUAN

Remaja usia sekolah masih mengalami masa pertumbuhan dan perkembangan sehingga membutuhkan konsumsi gizi seimbang yang cukup (BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI, 2013). Kebiasaan makan yang baik serta asupan makan yang bergizi dan aman sangat diperlukan untuk menunjang status gizi anak

usia sekolah dan remaja. Di samping itu, kebiasaan makan yang dilakukan pada saat remaja juga berdampak pada usia dewasa dan usia lanjut. Pola makan tinggi tepung-tepungan, daging olahan, dan *fast food* berhubungan dengan munculnya kejadian obesitas (Zhen *et al.*, 2018). Kebiasaan konsumsi pangan manis meningkatkan risiko obesitas sentral, peningkatan tekanan darah,

juga sindroma metabolik yang berkelanjutan (Kelishadi *et al.*, 2018).

Kejadian *overweight* dan obesitas mengalami peningkatan berdasarkan Riset Kesehatan Dasar tahun 2007, 2013, maupun 2018. Peningkatan proporsi *overweight* dan obesitas tidak hanya terjadi pada usia dewasa, tetapi juga pada remaja (Kementerian Kesehatan RI, 2018). Hasil penelitian menunjukkan prevalensi *overweight* dan obesitas pada daerah perkotaan lebih tinggi. Hal ini dikaitkan dengan tingkat pendidikan dan pendapatan yang tinggi di daerah perkotaan. Berdasarkan jenis kelamin, kejadian obesitas pada remaja dan dewasa lebih banyak terjadi pada perempuan dibandingkan laki-laki (Rachmi *et al.*, 2017).

Kasus obesitas yang tidak ditanggulangi dengan baik dapat meningkatkan kejadian hipertensi, hiperlipidemia, serta sindrom metabolik yang merupakan bagian dari penyakit tidak menular (PTM) pada usia produktif. Pemerintah telah mencanangkan Program Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS) sejak tahun 2010 dan diperkuat dengan Instruksi Presiden Nomor 1 Tahun 2017, tetapi indikator GERMAS (aktivitas fisik, makan buah dan sayur, tidak merokok) belum menunjukkan perbaikan dibandingkan dengan Riskesdas tahun 2013. Data di Provinsi DIY menunjukkan lebih dari 80% masyarakat kurang mengonsumsi sayur dan buah (Kementerian Kesehatan RI, 2018). Dukungan

dari berbagai aspek sektoral dari masyarakat dibutuhkan untuk meningkatkan implementasi kebijakan terkait dengan GERMAS (Cahyani *et al.*, 2020).

Meningkatnya kejadian obesitas didukung oleh *obesogenic environment*, salah satunya *food environment* yang berkontribusi terhadap kejadian obesitas. *Food environment* ditandai dengan ketersediaan dan kemudahan akses makanan dan minuman tinggi gula-garam-lemak serta rendah gizi (Powell & Educator, 2010). Anjuran konsumsi GGL (gula, garam, lemak) menurut Permenkes No. 30 tahun 2013, yaitu gula sebanyak 50 gram/hari, garam 5 gram/hari, dan lemak 67 gram/hari. Namun, hasil analisis menunjukkan kondisi sebaliknya bahwa sebanyak 29,7% penduduk Indonesia telah mengonsumsi GGL melebihi rekomendasi (Atmarita *et al.*, 2017). *Food environment* dapat diperbaiki untuk menanggulangi permasalahan obesitas dengan mempertimbangkan adanya hubungan antara asupan makan dengan ketersediaan makanan (Lake, 2018). Kondisi lingkungan memengaruhi pemilihan makanan dan membentuk kebiasaan makan seseorang (Mensink *et al.*, 2012).

Sekolah merupakan tempat remaja menghabiskan lebih banyak waktunya sehari-hari dibandingkan di rumah. Konsumsi pangan jajanan pada anak atau remaja usia sekolah diharapkan mampu memberikan kontribusi energi dan zat gizi lain yang berguna untuk

menunjang pertumbuhan dan perkembangannya (Hamida *et al.*, 2012). Oleh karena itu, penyediaan makanan di sekolah menjadi satu hal yang perlu diperhatikan.

Adanya kantin sehat di lingkungan sekolah akan mendukung konsumsi pangan yang aman dan sehat oleh warga sekolah, terutama untuk peserta didik. Pemilihan menu hidangan yang sehat perlu diselaraskan dengan pesan umum gizi seimbang mengenai pembatasan konsumsi pangan asin, manis, dan berlemak. Di samping itu, pemilihan menu sehat juga perlu diikuti dengan penerapan sistem keamanan pangan dalam penyelenggaraan makanan. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan mengamanatkan tersedianya pangan yang aman, bermutu, bergizi, beragam, dan tersedia secara cukup merupakan salah satu wujud terselenggaranya sistem pangan yang melindungi kesehatan konsumen, kemakmuran, dan kesehatan rakyat.

Penyelenggaraan pangan sehat yang berkelanjutan membutuhkan kondisi dan lingkungan yang mendukung, yang terdiri dari empat pilar kantin sehat sekolah. Adapun empat pilar kantin sehat terdiri dari komitmen dan manajemen sekolah (pilar 1), sumber daya manusia (pilar 2), sarana dan prasarana (pilar 3), serta mutu pangan (pilar 4) (Februhartanty *et al.*, 2018). Beberapa kebijakan dasar yang perlu diterapkan dalam panduan penyelenggaraan kantin sehat antara lain persyaratan umum penjamah makanan,

higiene personal, penggunaan APD, penyediaan fasilitas sanitasi, manajemen operasional penyelenggaraan makanan, kebersihan area konsumen, sistem penyelenggaraan makanan, serta manajemen menu (Kadaryati *et al.*, 2021). Komponen komitmen dan manajemen sekolah diwujudkan dengan adanya komitmen tertulis tentang kantin sehat, tim pengawas kantin sehat, dan kebijakan tertulis mengenai pengelolaan kantin sehat. Kepala Sekolah memegang peranan penting sebagai pemimpin dalam pengelolaan kantin sehat. Selain itu, komitmen dan manajemen harus disertai monitoring atau supervisi secara berkala untuk memastikan kantin dan jajanan sehat dapat diterapkan dengan baik di sekolah (Direktorat Sekolah Dasar *et al.*, 2021).

Penyelenggaraan kantin sempat dihentikan karena diberlakukannya pembelajaran jarak jauh pada masa pandemi Covid-19. Manajemen sekolah mencoba memperbaiki fasilitas kantin dengan mendirikan bangunan kantin sekolah sebagai persiapan dalam menghadapi pembelajaran tatap muka. Salah satu tantangan dalam penyelenggaraan kantin sehat di SMP Negeri 4 Depok yaitu lokasi sekolah yang berdekatan dengan berbagai penjual makanan. Lokasi SMP Negeri 4 berdekatan dengan sekolah menengah atas (SMA) dan beberapa kampus di Yogyakarta. Hal ini menjadi salah satu pendorong meningkatnya industri kuliner di Kawasan

tersebut, antara lain warung lesehan, warung makan, restoran, hingga café. Menu yang dianggap kekinian oleh para remaja didominasi oleh pangan tinggi GGL (gula, garam dan lemak) mudah ditemui di daerah tersebut. Kemudahan akses memperoleh makanan didukung oleh persaingan harga di antara penjual, faktor jarak dekat dengan lokasi, serta berkembangnya aplikasi pemesanan dan pengantaran makanan. Kondisi tersebut menjadi salah satu alasan untuk sekolah dalam menyediakan fasilitas kantin sehat agar dapat memenuhi asupan gizi yang lebih baik bagi peserta didik selama di sekolah. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai sekolah dalam penyelenggaraan kantin sehat di SMP Negeri 4 Depok, khususnya kesiapan dari pilar manajemen sekolah.

METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Pengambilan data penelitian dilaksanakan di SMP Negeri 4 Depok, Sleman, Yogyakarta pada bulan Juni-Agustus 2022.

Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus (*case study*). Tujuan penggalan data pada penelitian ini agar narasumber dapat menceritakan kesiapan penyelenggaraan kantin sehat sekolah ditinjau dari pilar manajemen sekolah. Penelitian telah mendapatkan *Ethical*

Clearance dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan Fikes Unriyo dengan nomor 073.3/FIKES/PL/VI/2022.

Prosedur Penelitian

Pengambilan data menggunakan metode wawancara mendalam (*indept interview*), dengan melibatkan tiga narasumber. Adapun kriteria narasumber utama dalam penelitian ini mewakili pemangku dan pelaksana kebijakan sekolah. Narasumber 1 merupakan kepala sekolah, narasumber 2 merupakan wakil kepala sekolah, sedangkan narasumber 3 merupakan guru. Narasumber 2 dan 3 merupakan guru yang diberikan tanggung jawab sebagai tim pengelola kantin sehat sekolah. Pilar manajemen sekolah yang digali dalam penelitian ini meliputi: 1) komitmen sekolah, 2) peraturan dan kebijakan, 3) tim pengawas mutu pangan jajanan, serta 4) sistem pengawasan yang efektif. Pemilihan narasumber penelitian dengan cara *purposive sampling*. Semua proses wawancara mendalam direkam. Untuk melihat keabsahan data dilakukan triangulasi atau mengecek informasi dari narasumber dengan cara *cross check* dan observasi. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini meliputi panduan wawancara mendalam yang tidak terstruktur, alat perekam, kamera, dan catatan lapangan. Peneliti juga menyediakan *informed consent* untuk melengkapi persetujuan dari narasumber penelitian.

Analisis Data

Pengolahan data menggunakan triangulasi. Peneliti menggabungkan hasil wawancara dengan beberapa narasumber serta melakukan observasi untuk mengecek kebenarannya. Analisis data dimulai dengan membuat transkrip data dari hasil wawancara terhadap narasumber yang dilengkapi dengan catatan lapangan serta hasil rekaman. Peneliti kemudian membaca keseluruhan hasil transkrip data dari masing-masing narasumber dan memahami isi transkrip dibandingkan dengan catatan di lapangan. Analisis kemudian dilanjutkan dengan mengelompokkan pernyataan narasumber berdasarkan empat dimensi penelitian meliputi komitmen tertulis, tim pengawas mutu pangan jajanan, peraturan dan kebijakan, serta sistem pengawasan yang efektif. Langkah terakhir adalah penarikan kesimpulan dalam bentuk narasi dan dibandingkan dengan teori.

HASIL DAN PEMBAHASAN

SMP Negeri 4 Depok sebelumnya telah menyelenggarakan kantin di sekolah dengan bangunan semi permanen. Rencana pembangunan bangunan kantin direalisasikan pada tahun 2019, tetapi adanya pandemi membatasi kegiatan belajar secara tatap muka di sekolah sehingga kantin belum beroperasi pada masa pandemi. Sekolah memanfaatkan masa pandemi untuk meningkatkan fasilitas yang ada di kantin sekolah. Penelitian ini terlaksana pada awal masa operasionalisasi

kantin di sekolah, sejalan dengan dimulainya pembelajaran tatap muka di sekolah pada masa pandemi Covid-19.

Penyelenggaraan kantin sehat di sekolah bertujuan untuk menyediakan pangan bermutu, aman, sehat dan bergizi untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi selama di sekolah (Februhartanty *et al.*, 2018). Hal senada juga disampaikan oleh narasumber 2 sebagai berikut.

“Tujuan kami mengadakan kantin untuk menyediakan anak-anak makanan dan minuman yang sehat dan mereka tidak sampe kelaparan di sekolah, jadi mereka tetap terjaga staminanya. Apalagi anak-anak disini kegiatannya dari jam 07.00-14.00 bahkan kalau les sampai jam 15.00, tambah ekstra bisa sampe jam 16.30. makannya kami harus punya tempat dimana anak bisa makan dan minum yang sehat, dengan variasi menu sesuai umur mereka, dan kami tujuannya ingin anak-anak itu tumbuh sehat di sekolah,”
(Narasumber 2)

Ketiga narasumber memiliki persepsi kantin sehat berdasarkan bahan makanan dan minuman yang disajikan, proses pengolahan, penggunaan wadah untuk penyajian, pembatasan bahan tambahan pangan (BTP), serta fasilitas sanitasi. Berikut penuturan narasumber.

“Pertama kantin sehat itu adalah bahan-bahan yang disajikan, artinya bahan-bahan yang terhindar dari pengawet dan sebagainya itu. Yang khas lah gitu. Dan juga dari penyajian, ketika sudah bahannya ada, dimasak, disajikan, itu harapannya bisa tertutup, tidak terbuka sama sekali, apakah mungkin pake etalase atau mungkin ya ada covering itu. Kemudian berikutnya juga tersedia air bersih yang cukup, baik untuk penjualnya, untuk mencuci, untuk memastikan airnya bersih, dan juga air bersih untuk anak ketika cuci tangan itu. Itu saya katakan sehat. Berikutnya adalah terkait dengan bagaimana penyajian ke anak-anak itu, misalnya ketika dia minum gitu ya, teh panas misalnya, itu ya setidaknya menggunakan gelas, jangan plastik. Kalau yang dingin jus gitu pake plastik sih akhirnya.”

(Narasumber 1)

“Menurut saya kantin sehat yang pasti makanan, minuman yang dijual dari kantinnya harus sehat untuk anak-anak terutama anak-anak usia sekolah, juga tidak boleh menggunakan pengawet yang berbahaya, pewarna pakaian, bahan-bahan juga harus sehat, minuman juga harus yang fresh, bahkan kalau bisa jangan menjual yang tinggi gula.”

(Narasumber 3)

Penyelenggaraan makanan pada kantin sehat perlu memerhatikan pemilihan makanan dan minuman dengan pembatasan produk tinggi gula, garam, dan lemak (GGL), seperti gorengan, mie instan, produk minuman serbuk, dan produk minuman kemasan botol. Pembagian menu disepakati antarpenjual sehingga hidangan yang dijual di kantin bervariasi (Kadaryati *et al.*, 2021a). SMP N 4 Depok menyusun peraturan dan kebijakan dalam bentuk tata tertib kantin sehat sekolah, serta disepakati antara pihak sekolah dengan penjual di kantin. Hal ini seperti yang disampaikan oleh narasumber 3.

“Jadi sebelum penjual mulai berjualan kami sudah memberikan tata tertibnya, jadi membuat MoU ada tata tertib disitu nah itu sudah tertera disitu semua. Bahkan dari penjualnya harus menuliskan dulu apa yang sekiranya mau dijual di kantin mereka.”

(Narasumber 3)

Penggunaan wadah pangan jajanan seharusnya bukan dari bahan dari plastik atau styrofoam (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI, 2020). Berdasarkan pengamatan oleh peneliti, beberapa aturan mengenai pemilihan makanan yang dijual di kantin antara lain: 1) wajib menyediakan piring/daun, gelas, alat penjepit makanan dan sendok/garpu dengan bahan kaca atau beling atau stainless; 2) wajib mengurangi bahan-bahan pembungkus makanan/minuman dari

plastik dan *styrofoam*; 3) wajib menjual makanan/minuman yang halal, sehat dan bergizi; 4) dilarang menjual makanan/minuman yang mengandung bahan pengawet/pengenyal/pewarna, soda, dan atau perasa yang tidak sesuai dengan standar makanan; 5) dilarang menjual makanan yang tercemar atau terkontaminasi dan kadaluarsa; 6) menjual makanan/minuman yang dikemas menggunakan plastik, *styrofoam*, dan *aluminium foil*. Penggunaan peralatan atau pengemas pangan perlu memerhatikan penanda tara pangan yang menunjukkan kemasan dimaksud aman untuk mengemas pangan (Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2020). Penggunaan plastik yang tidak sesuai persyaratan akan menimbulkan berbagai gangguan kesehatan karena dapat mengakibatkan masalah kesehatan pada tubuh. Plastik dengan kode 1, 3, 6, dan 7 (khususnya *polycarbonate*) tidak direkomendasikan untuk makanan. Apabila harus menggunakan plastik, direkomendasikan untuk menggunakan plastik dengan kode 2, 4, 5, dan 7 (kecuali *polycarbonate*) atau kode 7 yang terbuat dari *styrene acrylonitrile* atau *acrylonitrile butadiene styrene* (Karuniastuti, 2013). *Styrene* yang digunakan pada pembuatan *styrofoam* dan plastik, bersifat genotoksik dan karsinogenik. Penggunaannya dalam jangka panjang dihubungkan dengan meningkatnya risiko kanker (Huff & Infante, 2011).

Pengawet/pengenyal/pewarna, maupun penguat rasa merupakan jenis Bahan Tambah Pangan (BTP). Penggunaan BTP yang tidak sesuai dengan aturannya, merupakan bahaya kimia pada pangan (Food Safety Knowledge Centre, 2022).

Sistem keamanan pangan yang direkomendasikan *World Health Organization* untuk mencegah persebaran penyakit pada masa pandemi yaitu *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) (WHO, 2020). HACCP fokus pada proses identifikasi, evaluasi, dan pengendalian bahaya yang signifikan dalam keamanan pangan, serta cara pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut (Codex Alimentarius Commission, 2011). Salah satu konsep penting dalam keamanan pangan yaitu zona bahaya (*danger zone*) makanan. Zona bahaya yaitu suhu antara 5-60°C, yaitu kondisi yang dapat memungkinkan mikrobia untuk tumbuh dengan cepat dan menjadi bahaya pada makanan. Oleh karena itu, penyimpanan makanan/minuman dingin pada suhu kurang dari 5°C dan makanan panas pada suhu lebih dari 60°C. Makanan yang berada pada zona bahaya makanan masih aman untuk dikonsumsi pada rentang waktu maksimal dua jam (Godwin *et al.*, 2012). Konsep ini juga dapat diterapkan pada penyelenggaraan kantin sehat dengan cara membatasi waktu penyajian hidangan sesuai dengan batas zona bahaya makanan. Kementerian Pendidikan dan

Kebudayaan menyebutkan waktu penyajian yang lebih lama, yaitu maksimal enam jam setelah proses pengolahan (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI, 2020).

Pedoman gizi seimbang perlu diterapkan dalam pemilihan menu hidangan di kantin. Selain itu, penyajian hidangan mempertimbangkan porsi sesuai dengan kecukupan gizi kelompok sasaran (Kadaryati *et al.*, 2021). Hasil penelitian di Southern Appalachia menunjukkan ketersediaan pangan di sekolah berkaitan dengan pola konsumsi para warga sekolah. Ketersediaan pangan berhubungan dengan asupan makan dan berat badan pada anak obesitas dan *overweight* usia 5-11 tahun (Wang *et al.*, 2013).

Salah satu isi dari pedoman umum gizi seimbang yaitu banyak makan sayur dan buah. Anjuran konsumsi sayur dan buah selanjutnya ditampilkan dalam panduan sajian sekali makan yang disebut “isi piringku”. Komposisi sayur setara dengan porsi makanan pokok dalam sekali sajian yaitu masing-masing sebanyak dua per tiga bagian, sedangkan komposisi buah setara dengan lauk pauk yaitu masing-masing sebanyak sepertiga bagian (Kementerian Kesehatan RI, 2014). Berdasarkan hasil wawancara, hidangan buah-buahan tersedia di kantin dalam bentuk jus buah segar. Menu olahan sayuran masih terbatas, antara lain sebagai bahan pelengkap hidangan *one dish meal*, seperti soto dan mie ayam. Berikut penuturan dari narasumber.

“Sudah ada, buah dalam bentuk jus buah fresh. Sayur ada dalam mie ayam namun sedikit”

(Narasumber 1)

“Mereka menjual soto, bakso, mie ayam itu sudah ada sayurnya seperti sawi. Trus kemarin juga ada tomyam. Jadi seperti sayur bayam, sayur bening, oseng kangkung itu tidak ada”

(Narasumber 2)

Aturan dan kebijakan tertulis mengenai penyelenggaraan kantin sehat akan lebih baik dengan dukungan pengawasan yang efektif sehingga menjamin keberlangsungan ketersediaan pangan sehat di sekolah (Februhartanty *et al.*, 2018). Kepala sekolah sebagai *supervisor* pelayanan kantin sekolah memiliki peran sebagai pengendali, pengatur, dan pembimbing. Peran sebagai pengendali diwujudkan dalam pembuatan kebijakan dan pengkajian data, sedangkan sebagai pengatur diwujudkan dengan menata dan mensinergikan sarana dan prasarana kantin agar dapat tertata dengan baik serta mengikuti pola pengaturan bangunan di sekolah. Peran kepala sekolah sebagai pembimbing diwujudkan dengan mengupayakan adanya pengetahuan, sikap, serta keterampilan penjual dalam menyediakan pangan sehat di kantin, menjaga kebersihan lingkungan dan atau penanganan sampah, serta

meningkatkan kenyamanan pembeli (Arfin, 2019). Kepala sekolah SMP N 4 Depok telah membentuk tim pengawas kantin dengan surat penugasan kepala sekolah. Kepala sekolah menjadi penanggung jawab Tim Pengelola Kantin Sehat Tahun Ajaran 2022/2023, sekaligus menugaskan tiga orang guru dan seorang petugas sarana prasarana untuk menjadi bagian dari tim tersebut. Salah satu tugas dari tim ini yaitu mengawasi penyelenggaraan kantin sehat sekolah. Sistem pengawasan ini juga telah dilaksanakan dengan baik pada awal masa pembukaan kantin. Tim pengawas mengingatkan penjual yang menyediakan produk makanan dan minuman instan. Berikut penuturan dari narasumber.

“Iya njih njih. Ini kan baru awal ya, dari awal sudah kami bagi tugas, kami berikan rambu-rambu supaya mereka tau apa yang kami lakukan, diharapkan mereka mengecek terkait dengan menunya, terkait dengan fasilitas, jadi apa itu eee ibu-ibu ini yang bertugas kami berikan tugas untuk semacam pengawasan iya evaluasi, kemudian memberikan solusinya. Jadi misalnya kemarin ditemukan masih ada minuman soft drink itu misalnya fresh tea, itu disampaikan”
(Narasumber 1)

“Kami kan punya tim, ada yang untuk mengawasi kantin, itu ada ketua,

sekretaris, bendahara, tim pengawasan produk maksudnya produk itu barang yang dijual. Tim tersebut sudah berjalan seperti mengawasi produk yang dijual.”
(Narasumber 2)

“Kan di awal-awal ternyata ada yang jual pop mie nah terus kami tegur yang instan tidak boleh, minuman instan itu juga tidak boleh. Terus kemarin juga sempet kami tegur, tapi karena kalau misal mereka beli stock dan lumayan banyak kami akan memberikan kesempatan untuk menghabiskan, besoknya jangan nyetok lagi gitu.”
(Narasumber 3)

Manajemen sekolah mulai mengaktifkan kegiatan di kantin kembali untuk memfasilitasi penyediaan makanan di sekolah pada masa pembelajaran tatap muka. Penyediaan bangunan dan sarana prasarana kantin merupakan wujud nyata dari komitmen sekolah dalam menyelenggarakan kantin sehat di sekolah. Di samping itu, manajemen sekolah juga melakukan monitoring dan evaluasi dalam penyelenggaraan kantin sehat di sekolah. Monitoring dan evaluasi dilakukan secara insidental sesuai dengan kebutuhan. Hal ini berkaitan dengan operasionalisasi kantin yang baru dibuka kembali setelah masa pembelajaran jarak jauh digantikan dengan kegiatan tatap muka di sekolah, sehingga

masih memerlukan berbagai penyesuaian operasionalisasi kantin yang berbeda dengan kantin sebelum masa pandemi Covid-19. Pengembangan selanjutnya diharapkan dapat meningkatkan penerapan protokol kesehatan di sekolah, seperti yang disampaikan oleh narasumber 1 sebagai berikut.

“Anak-anak sekitar 300an itu kan harus banyak ya, itu hal yang tadi kita sampaikan terkait dengan proses itu yang masih kami kesulitan, karena kantinnya kan tidak begitu besar, tempat jualannya berjejer lah ini yang kemarin tidak kami perhitungkan. Tempat jualan itu harusnya terpisah, sini ada situ ada, jadi anak konsentrasinya tidak satu titik, kalau ini kan satu titik, di luar dugaan saya. Bayangan saya kayak di rumah makan gitu kan giliran gitu ya, tapi anak-anak kan istilahnya bareng, Ketika mereka byur itu wah ini yang belum paham saya. Penataannya kayaknya, harusnya terpisah sini dua disana dua kalau ini jadi satu, ini suatu hal yang belum terpikirkan oleh kami kemarin ternyata ruame gitu karena cuman satu titik. Jadi kedepannya kita evaluasi lah, apakah itu penataan tempatnya ataukah mekanisme istirahatnya kita gilir gitu, nanti ada yang istirahat dan ada yang tidak. Itu yang mungkin kemungkinan yang kita tunggu kebijakan selanjutnya.”

(Narasumber 1)

Pemberian edukasi menghasilkan peningkatan pengetahuan tentang penyelenggaraan kantin sehat bagi pengelola kantin sekolah, tetapi belum dapat mengubah perilaku dalam pengelolaan kantin di sekolah (Prasetyaningrum & Kadaryati, 2020). Pemberian edukasi gizi kepada siswa dan penjamah makanan juga dapat meningkatkan pengetahuan mengenai pemilihan makanan jajanan aman dan sehat. Namun, peningkatan pengetahuan ini belum cukup untuk mewujudkan penyelenggaraan kantin sehat di sekolah (Kadaryati *et al.*, 2021). Komitmen sekolah sangat diperlukan untuk mewujudkan kantin sehat. Adanya komitmen sekolah memberikan kewenangan yang kuat dalam pengelolaan kantin agar tercapai tujuannya untuk menjadi kantin sehat di sekolah. Hasil studi di Indonesia menunjukkan sekolah yang memiliki pernyataan atau komitmen tertulis dengan ditandatangani oleh kepala sekolah atau komite sekolah dapat menerapkan kantin sehat yang baik dan konsisten (Februhartanty *et al.*, 2018).

PENUTUP

Manajemen sekolah berkomitmen untuk mewujudkan penyelenggaraan kantin sehat di sekolah. Komitmen ini sebaiknya diperkuat dengan melibatkan komite sekolah dalam pengelolaan kantin di sekolah. Kebijakan mengenai penyediaan pangan sehat dapat ditingkatkan dengan penambahan pilihan

menu dari golongan sayur. Keamanan pangan dapat ditingkatkan dengan pengaturan waktu penyajian makanan yang dihidangkan, misalnya pembatasan jam buka kantin atau pengolahan beberapa kali pada jam operasionalisasi kantin.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim peneliti mengucapkan terima kasih kepada PPPM Universitas Respati Yogyakarta atas dukungan fasilitas dan pendanaan dalam melakukan penelitian, serta kepala sekolah dan segenap warga SMP N 4 Depok atas kerjasama dalam pelaksanaan berbagai kegiatan pengembangan kantin sehat pada umumnya serta kegiatan penelitian ini pada khususnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Arfin. (2019). Peran Kepala Sekolah sebagai Supervisor dalam Pelayanan Kantin Sekolah. *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Profesionalisme Dosen Dan Guru Indonesia*, 3, 752–756.
- Atmarita, A., Jahari, A. B., Sudikno, S., & Soekatri, M. (2017). Asupan Gula, Garam, dan Lemak di Indonesia: Analisis Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014. *Gizi Indonesia*, 39(1), 1–14. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v39i1.201>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2020). Pedoman Implementasi Peraturan Badan POM No. 20 Tahun 2019 Tentang Kemasan Pangan. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- BPOM. (2013). Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang Bagi Orang Tua, Guru dan Pengelola Kantin. *Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 37. http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_untuk_Pencapaian_Gizi_Seimbang_Orang_Tua_Guru_Pengelola_Kantin_.pdf
- Codex Alimentarius Commission. (2011). *General Principle of Food Hygiene CXC 1-1969*. Codex Alimentarius Commission. <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203>
- Februhartanty, J., Iswarawanti, D. N., Ermayani, E., Meiyetriani, E., P., I. L., & Astuti, R. D. (2018). *Petunjuk Praktis Pengembangan Kantin Sehat Sekolah*. Seameo Recfon.
- Food Safety Knowledge Centre. (2022). Food Safety Program for Processors and Distributors. Diunduh dari https://www.gov.mb.ca/agriculture/food-safety/at-the-food-processor/food-safety-program/pubs/fs_26.pdf tanggal 18 September 2022.
- Godwin, S., Chen, F., Chen, F., & Stone, R. (2012). Avoiding The Food “ Danger Zone ” When It Is Hot Outside. *Cooperative Extension Faculty Research*, January, 1–3. <https://digitalscholarship.tnstate.edu/extension%0Ahttp://digitalscholarship.tnstate.edu/extensionhttp://digitalscholarship.tnstate.edu/extension/20>
- Hamida, K., Zulaekah, S., & Mutalazimah. (2012). Penyuluhan Gizi dengan Media Komik untuk Meningkatkan Pengetahuan Tentang Keamanan Makanan Jajanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 67–73.
- Huff, J., & Infante, P. F. (2011). Styrene exposure and risk of cancer. *Mutagenesis*, 26(5), 583–584. <https://doi.org/10.1093/mutage/ger033>
- Isti, C. D., Kartasurya, M. I., & Rahfiludin, M. Z. (2020). Gerakan Masyarakat Hidup Sehat dalam Perspektif Implementasi Kebijakan (Studi Kualitatif). *Jurnal*

- Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 15(1), 10–18.
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jkmi>
- Kadaryati, S., Masruroh, Rochdiat, W., Nugroho, A., Rusyani, Y. Y., Puspitawati, T., Rodiyah, Trinowati, H., Wahyuningsih, M., & Wulandari, S. (2021). *Panduan Kantin Sehat Universitas Respati Yogyakarta*. Alinea Media Dipantara.
- Kadaryati, S., Prasetyaningrum, Y. I., & Nugraha, S. (2021). Edukasi warga sekolah dalam rangka perwujudan kantin sehat di sekolah. *Transformasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 17(2), 165–175.
<https://doi.org/10.20414/transformasi.v17i2.3737>
- Karuniastuti, N. (2013). Bahaya Plastik terhadap Kesehatan dan Lingkungan. *Forum Teknologi*, 3(1), 6–14.
<http://ejurnal.ppsdmmigas.esdm.go.id/sp/index.php/swarapatra/article/view/43/65>
- Kelishadi, R., Heshmat, R., Mansourian, M., Motlagh, M. E., Ziaodini, H., Taheri, M., Ahadi, Z., Aminae, T., Goodarzi, A., Mansourian, M., Qorbani, M., & Mozafarian, N. (2018). Association of dietary patterns with continuous metabolic syndrome in children and adolescents; A nationwide propensity score-matched analysis: The CASPIAN-V study. *Diabetology and Metabolic Syndrome*, 10(1), 1–11.
<https://doi.org/10.1186/s13098-018-0352-3>
- Kementerian Kesehatan RI. (2014). Pedoman Gizi Seimbang. In *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 tentang Pedoman Gizi Seimbang*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan RI. (2018). Hasil Utama Riskesdas 2018. In *Kementrian Kesehatan Republik Indonesia*.
<http://www.depkes.go.id/resources/download/info-terkini/hasil-riskesdas-2018.pdf>
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI. (2020). Panduan Penyelenggaraan Pembelajaran di Masa Pandemi COVID-19. In *Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI*.
<https://www.kemdikbud.go.id/main/blog/2020/06/buku-saku-panduan-pembelajaran-di-masa-pandemi-covid19>
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Riset dan Teknologi. (2021). *Gizi Seimbang dan Kantin / Jajanan Sehat di Sekolah Dasar*. Kementerian Pendidikan dan Teknologi.
- Lake, A. A. (2018). Neighbourhood food environments: Food choice, foodscapes and planning for health. *Proceedings of the Nutrition Society*, 77(3), 239–246.
<https://doi.org/10.1017/S002966511800022>
- Mensink, F., Schwinghammer, S. A., & Smeets, A. (2012). The Healthy School Canteen programme: A promising intervention to make the school food environment healthier. *Journal of Environmental and Public Health*, 2012(May 2012).
<https://doi.org/10.1155/2012/415746>
- Powell, P., & Educator, U. E. (2010). What is Obesogenic Environment? *Fact Sheet-10-11, Januari*.
- Prasetyaningrum, Y. I., & Kadaryati, S. (2020). Edukasi Penyelenggaraan Kantin Sehat pada Pengelola Sekolah. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1), 118–124.
<http://journal.upgris.ac.id/index.php/e-dimas%0AEdukasi>
- Rachmi, C. N., Li, M., & Alison Baur, L. (2017). Overweight and obesity in Indonesia: prevalence and risk factors—a literature review. *Public Health*, 147, 20–29.
<https://doi.org/10.1016/j.puhe.2017.02.002>
- Wang, L., Dalton, W. T., Schetzina, K. E., Fulton-Robinson, H., Holt, N., Ho, A. L., Tudiver, F., & Wu, T. (2013). Home food environment, dietary intake, and weight among overweight and obese children in southern appalachia. *Southern Medical Journal*, 106(10), 550–557.

<https://doi.org/10.1097/SMJ.000000000000000008>

WHO. (2020). COVID-19 and Food Safety: Guidance for food businesses: Interim guidance. *COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses: Interim Guidance*, April, 1–6.
<https://doi.org/10.4060/ca8660en>

Zhen, S., Ma, Y., Zhao, Z., Yang, X., & Wen, D. (2018). Dietary pattern is associated with obesity in Chinese children and adolescents: Data from China Health and Nutrition Survey (CHNS). *Nutrition Journal*, 17(1), 1–9.
<https://doi.org/10.1186/s12937-018-0372-8>