

Kantin Sehat Sekolah



Jakarta: Southeast Asian Ministers of Education Organization
Regional Centre for Food and Nutrition (SEAMEO RECFFON)
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia
2018

Contact Address :

SEAMEO RECFFON
Jl. Salemba Raya no. 6
Jakarta 10430
INDONESIA

Phone: +62 21 31930205; 39114017

Fax: +62 21 3913933

E-mail: trainingcomdev@seameo-recffon.org

Website: <http://www.seameo-recffon.org>



Southeast Asian Ministers of Education Organization
Regional Centre for Food and Nutrition
SEAMEO RECFFON
2018



Southeast Asian Ministers of Education Organization
Regional Centre for Food and Nutrition
SEAMEO RECFFON
2018



Petunjuk Praktis PENGEMBANGAN KANTIN SEHAT SEKOLAH

Tim Penyusun:

Dr. Judhiastuty Februhartanty, M.Sc

Dr. Dwi Nastiti Iswarawanti, M.Sc

Evi Ermayani, M.Sc

Eflita Meiyetrian, MKM

Indriya Laras P, M.Gizi

Ratna Dian Astuti, S.Gz



Penerbit:

Southeast Asian Ministers
of Education Organization
Regional Centre for Food and Nutrition
SEAMEO RECFON
2018

Petunjuk Praktis Pengembangan Kantin Sehat Sekolah

Tim Penyusun:

Dr. Judhiastuty Februhartanty, M.Sc

Dr. Dwi Nastiti Iswarawanti, M.Sc

Evi Ermayani, M.Sc

Eflita Meiyettri, MKM

Indriya Laras P, M.Gizi

Ratna Dian Astuti, S.Gz

ISBN: 978-602-60639-3-9

Reviewer:

dr. Yesi Crosita Octaria, MIH (Center for Public Health Innovation FK Universitas Udayana, Bali)

Hustina Purnawati Rachman, S.Gz, M.Gizi (Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor)

Desain sampul dan Tata letak:

Joko Setiyono

Penerbit:

Southeast Asian Ministers of Education Organization, Regional Center for Food and Nutrition
(SEAMEO RECFON)

Redaksi:

Kampus UI Salemba, Jl. Salemba Raya No. 6, Jakarta 10430

Telepon +62 21 31930205 - Fax. +62 21 3913933 - PO. Box 3852

Website: www.seameo-recfon.org - email: information@seameo-recfon.org

Cetakan pertama, 2018

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengutip dan memperbanyak karya tulis ini tanpa izin tertulis dari pemegang hak cipta, sebagian atau seluruh dalam bentuk apapun, seperti cetak, fotokopi, mikrofilm, dan rekaman suara

Kata Pengantar

Kantin sekolah merupakan salah satu prasarana penting yang wajib dimiliki oleh satuan pendidikan sesuai dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan. Kantin sekolah akan menjadi penunjang kegiatan pendidikan manakala dapat berfungsi dengan memperhatikan aspek sanitasi dan menyediakan makanan yang sehat dan bergizi. Namun, pada kenyataannya belum semua sekolah memiliki kantin yang memenuhi syarat kesehatan, antara lain disebabkan kurangnya kesadaran dan komitmen sekolah. Selain itu kurangnya pengetahuan dan keterampilan guru dalam menyampaikan pesan-pesan gizi dan kesehatan kepada anak sekolah juga menjadi kendala dalam pencapaian tujuan kantin sehat. Padahal, peserta didik menghabiskan sebagian waktu di sekolah membuat tersedianya pangan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi di sekolah menjadi sangat penting.

Penyelenggaraan kantin sehat sekolah merupakan tanggung jawab yang banyak sektor namun pelaksanaannya masih menjadi kendala. Terlepas dari kendala tersebut, SEAMEO RECFON memiliki perhatian terhadap permasalahan keamanan pangan yang dijual dan disediakan di Sekolah. Bentuk perhatian ini diwujudkan dalam penyusunan buku petunjuk praktis pengembangan kantin sehat di sekolah yang dapat digunakan oleh pihak sekolah dalam meningkatkan wawasannya dalam melakukan pembinaan serta pengawasan atau pemantauan makanan jajanan atau makanan di kantin sekolah di wilayah kerjanya. Selain itu, buku ini juga membahas mengenai praktik baik yang sudah diterapkan oleh beberapa sekolah dengan keterbatasan yang ada sehingga dapat menjadi inspirasi bagi sekolah lainnya dalam mengembangkan kantin sehat di sekolahnya masing-masing.

Buku ini diharapkan dapat dijadikan acuan bagi sekolah untuk memberikan petunjuk praktis dalam rangka mengembangkan kantin sehat di sekolah. Materi yang disampaikan pada buku ini meliputi permasalahan yang dialami oleh sekolah, 4 pilar kantin sekolah, gizi seimbang, penguatan kemitraan dan menuju kantin sehat sekolah (kumpulan praktik baik) yang sudah dilaksanakan berdasarkan pengalaman sekolah.

Direktur SEAMEO RECFON,

dr. Muchtaruddin Mansyur, Ph.D

Kata Sambutan

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Saya menyambut gembira atas terbitnya buku petunjuk praktis pengembangan kantin sehat. Saya berharap tulisan semacam ini dapat terus diperbanyak, agar semakin beragam referensi yang sesuai dengan karakteristik satuan pendidikan yang berbeda-beda khususnya terkait kantin sekolah. Sebagaimana yang kita ketahui, pengelolaan dan penyediaan kantin sekolah memiliki masalah yang kompleks. Banyak penjual makanan dan minuman di sekitar sekolah namun sekolah tidak memiliki akses kontrol terhadap makanan yang dijual. Kebijakan pemerintah dalam mendorong terciptanya kantin sehat telah dilakukan oleh Pemerintah di tingkat Pusat maupun Daerah yang bila terpenuhi, maka dapat menjamin keamanan makanan jajanan termasuk kantin sekolah. Dengan disusunnya buku petunjuk praktis pengembangan kantin sehat sekolah yang dikemas sedemikian rupa, implementasi kantin sekolah yang memenuhi syarat diharapkan dapat terlaksana dengan baik.

Salah satu isi dari buku ini adalah mengenai praktik baik yang sudah diterapkan oleh sekolah dalam mengembangkan kantin sekolah. Hal ini penting mengingat praktik baik di suatu sekolah dapat menjadi sumber inspirasi bagi sekolah lainnya. Namun, dalam penerapannya perlu disesuaikan dengan konteks lokal dan kondisi masing-masing sekolah. Peran komunitas sekolah, walaupun dalam kadar yang berbeda-beda, sesungguhnya sudah ada. Namun, pelibatan seperti apa yang diharapkan agar dapat memberikan hasil yang signifikan? Praktik-praktik baik dalam buku inilah jawabannya. Bagaimana berbagi tanggung jawab dan bentuk-bentuk konkrit di lingkungan sekolah, dijelaskan secara gamblang dalam buku ini. Saya berharap buku ini dapat menginspirasi para pengelola satuan pendidikan dalam upaya meningkatkan perannya dalam pengembangan kantin sehat di sekolah.

Terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Hamid Muhammad, PhD

Direktur Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia



Tujuan dan Sistematika Buku

Buku ini diharapkan dapat memberikan dan menguatkan wawasan tentang Kantin Sehat Sekolah yang telah dicanangkan baik oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI maupun Kementerian Kesehatan RI serta instansi terkait lainnya. Pedoman yang dicantumkan dalam buku ini merujuk kepada dokumen petunjuk teknis yang telah dikembangkan oleh instansi yang berwenang di Indonesia. Selain itu sesuai kepakaran SEAMEO RECFON, buku ini juga menampilkan informasi praktis terkait pangan dan gizi yang dapat dijadikan rujukan bilamana diperlukan.

Isi utama buku ini adalah berbagi pengalaman dari para praktisi dan pembina yang terdiri dari Kepala Sekolah, Guru serta Pembina Yayasan yang terjun langsung dalam pengembangan dan pembinaan kantin di sekolah masing-masing. Mereka berasal dari sekolah dengan kondisi dan tantangan yang berbeda-beda. Pembaca diharapkan dapat memetik pembelajaran bahwa dengan berbagai kendala yang dialami masing-masing sekolah, para Pembina Kantin Sekolah mampu secara bertahap mengupayakan tercapainya Kantin Sehat Sekolah.

Meskipun saat ini usaha memperoleh sertifikasi Kantin Sehat Sekolah secara resmi masih berproses, pengalaman mereka yang dituangkan di Bab V tentang Praktik Baik Menuju Kantin Sehat Sekolah kiranya dapat dipertimbangkan sekolah-sekolah lain di seluruh Indonesia yang memiliki kesamaan kondisi dan tantangan untuk termotivasi memulai langkah-langkah perbaikan menuju Kantin Sehat Sekolah.

Kantin Sehat Sekolah merupakan sebuah capaian yang besar dan kompleks serta memerlukan kerjasama kemitraan. Karenanya sekolah yang dimotori Kepala Sekolah dapat memanfaatkan poin-poin penting di dalam buku ini untuk menghimpun kekuatan, merencanakan upaya menuju Kantin Sehat Sekolah, dan memulainya dengan kegiatan atau langkah yang paling mudah dilakukan. Tercapainya Kantin Sehat Sekolah merupakan hasil kerjasama berbagai pihak, dan karenanya akan meningkatkan pamor dan keunggulan sekolah.

Buku ini dapat menjadi rujukan bagi:

1. Kepala sekolah, tim pelaksana UKS, guru, pengawas sekolah, pengelola kantin
2. Masyarakat di luar sekolah (orang tua peserta didik)
3. Pemerhati pendidikan dan kesehatan, serta pemangku kepentingan terkait kantin sekolah



Penyusun

Dr. Judhiastuty Februhartanty, M.Sc - SEAMEO RECFON

Dr. Dwi Nastiti Iswarawanti, M.Sc - SEAMEO RECFON

Evi Ermayani, M.Sc - SEAMEO RECFON

Eflita Meiyetrian, MKM - SEAMEO RECFON

Indriya Laras P, M.Gizi - SEAMEO RECFON

Ratna Dian Astuti, S.Gz - SEAMEO RECFON

Kontributor

Beti Nurbaeti - SDN Cisalak 3/Mekarjaya 21, Depok

Siti Nuraliffah - SDN Kramat 6, Jakarta

Rudi Indarto, M.Pd - SMPN 275

Eko Budhi Kurniawati, S.Pd - SMA Negeri 1 Singosari Kabupaten Malang

Wiwik Widati, S.Pd - SMA Negeri 1 Singosari Kabupaten Malang

Feri Firmansyah - SMK Wikrama, Bogor

Aom Subardiman - SMK Geo Informatika, Bogor

Bambang Karyadi - SMK Geo Informatika, Bogor

Emmy Septinesia - Yayasan BPK Penabur, Jakarta

Hesti Riana Anggraini, SKM - Yayasan BPK Penabur, Jakarta

dr. Sih Mahayanti - Puskesmas Kecamatan Sukmajaya

Ahmad Awaluddin - Puskesmas Kecamatan Senen, Jakarta

Reviewer

dr. Yesi Crosita O, MIH - Center for Public Health Innovation FK Universitas Udayana, Bali

Hustina Purnawati Rachman, S.Gz, M.Gizi - Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor

Photo & Ilustrasi Credit

Foto-foto yang digunakan dalam Buku ini adalah koleksi SEAMEO RECFON,
Ilustrasi yang digunakan dalam Buku ini diunduh dari internet
dari berbagai sumber yang merupakan *public domain*.



DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar	i
Kata Sambutan	ii
Tujuan dan Sistematika Buku	iii
Penyusun, Kontributor, dan Reviewer	iv
Daftar Isi	v
Bab I. Pendahuluan	1
Kondisi Kantin Sekolah dan Permasalahan Saat Ini	1
Peran Kantin Sekolah dalam Mendukung Taraf Kesehatan dan Gizi Peserta Didik	2
Bab II. Kantin Sehat Sekolah	5
Pengertian Kantin Sehat Sekolah	5
Empat Pilar Kantin Sehat Sekolah	5
Bab III. Gizi Seimbang	15
Sumber Makanan dan Zat Gizi	15
Sepuluh Pesan Gizi Seimbang	16
Tumpeng Gizi dan Isi Piringku	20
Kebutuhan Gizi Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin	22
Kebutuhan Makanan Bergizi dari Kantin Sekolah	22
Bab IV. Penguatan Kemitraan	25
Peran Mitra dalam Pengembangan Kantin Sehat Sekolah	29
Kantin Sehat Sekolah dalam Kemitraan dengan Masyarakat Luas	31
Bab V. Menuju Kantin Sehat Sekolah: Kumpulan Praktik Baik	35
PB 1: Komitmen Kuat Kepala Sekolah Menuju Kantin Sehat di Sebuah Sekolah Dasar Negeri	35
PB 2: Pengembangan Kantin Semi Permanen	38
PB 3: Koperasi Sekolah sebagai Badan Pengelola Kantin Sekolah	43
PB 4: Penerbitan Panduan Pengelolaan Kantin sebagai Upaya Penyamaan Persepsi dan Komitmen Kantin Sehat Sekolah	46
PB 5: Keterlibatan Peserta Didik dalam Penyelenggaraan Kantin Sehat Sekolah	48
PB 6: Motivasi dan Edukasi Gizi bagi Warga Sekolah yang Belum Memiliki Kantin Sekolah	52

PB 7: Menumbuhkan Kebutuhan terhadap Pangan yang Aman, Sehat, Bergizi dari Kantin Sekolah bagi Peserta Didik, Guru, dan Orangtua	56
PB 8: Kelompok Kerja (POKJA) Kantin Sekolah sebagai Petugas Pengawas dan Perlindungan Konsumen	59
PB 9: Pelatihan Higiene Sanitasi dari Akademia bagi Penjamah Makanan Kantin Sekolah	62
PB 10: Peran Puskesmas dalam Pembinaan Keamanan Pangan dan Kantin Sehat di Sekolah	65
PB 11: Meningkatkan Kepedulian Penjamah Makanan Kantin Sekolah melalui Kerjasama dengan Akademia dan Dinas Kesehatan	68
Daftar Pustaka	71
Daftar Lampiran	73
Lampiran 1. Pedoman dan Buku terkait Kantin Sehat Sekolah	73
Lampiran 2. Prosedur Pengujian Sederhana Sampel Makanan	75
Lampiran 3. Tabel Angka Kecukupan Gizi (AKG) Indonesia untuk Anak Usia Sekolah dan Remaja	77
Lampiran 4. Ide kegiatan penggalangan dana atau sumberdaya untuk pengembangan kantin sekolah	79
Lampiran 5. Contoh Struktur Organisasi Kantin Sekolah	81
Lampiran 6. Pertanyaan yang Sering Diajukan Seputar Kantin Sehat	85



BAB. I

PENDAHULUAN



**Bab
I**

Pendahuluan

Kondisi Kantin Sekolah dan Permasalahan Saat Ini



Kantin sekolah merupakan salah satu fasilitas sekolah yang penting dalam menunjang proses belajar mengajar. Namun, sejumlah sekolah di Indonesia tidak mempunyai kantin dan sejumlah sekolah lainnya memiliki kantin dengan kualitas di bawah standar.

- Keterbatasan sekolah tanpa kantin umumnya terkait dengan kurangnya lahan, dana dan sumberdaya manusia untuk mengurus pembentukan kantin sekolah. Karena keterbatasan lahan dan dana, banyak sekolah yang memutuskan mendirikan bangunan semi permanen sebagai bangunan kantin sekolah.
- Sementara, sekolah yang memiliki kantin dengan kualitas yang kurang baik umumnya mengalami kendala terkait lemahnya manajemen, kurangnya pelatihan bagi pengelola kantin serta penjaja/penjamah makanan/minuman di kantin, serta lemahnya kemitraan dengan instansi terkait seperti Dinas Pendidikan, Dinas Kesehatan/Puskesmas terdekat. Fasilitas higiene sanitasi umumnya tidak terawat dengan baik pada sekolah dengan kategori ini.
- Selain itu, sekolah dengan kantin yang sudah cukup baik juga mengalami kendala untuk mempertahankan kondisi kantin agar tetap baik secara berkesinambungan. Kualitas pangan yang dijual di kantin seringkali memerlukan pengawasan yang rutin agar secara kontinyu tidak mengandung bahan tambahan berbahaya dan terjaga nilai gizinya.
- Keinginan sekolah rujukan untuk mendapatkan sertifikasi kantin sehat sekolah juga nyatanya tidak mudah diwujudkan karena mekanisme sertifikasi kantin yang kompleks melibatkan beberapa instansi dari berbagai sektor di berbagai jenjang pemerintah, serta belum adanya kesepakatan keseragaman dalam pemberian apresiasi kantin yang sehat.
- Masalah lainnya adalah terkait dengan keberadaan pedagang di luar sekolah yang umumnya telah lama bermukim di wilayah tersebut dan menarik minat cukup banyak konsumen dari kalangan peserta didik. Sekolah umumnya merasa tidak mempunyai wewenang untuk melakukan pembinaan terhadap para pedagang tersebut. Sekolah merasa produk yang diujakan tidak memenuhi standar keamanan pangan, apalagi standar gizi. Dan pada akhirnya sekolah merasa taraf kesehatan peserta didik dapat terancam, namun mereka tidak dapat berbuat apa-apa.

Di sisi lain, berbagai instansi telah memfasilitasi pihak sekolah dengan menerbitkan berbagai panduan pengembangan kantin sehat sekolah (**Lampiran 1**), memberikan pendampingan kepada sekolah untuk menyelenggarakan kantin sekolah yang sehat, serta menstimulasi motivasi sekolah melalui kegiatan lomba sekolah sehat di mana kantin sehat sekolah menjadi salah satu indikator penilaiannya. Namun, beberapa upaya ini sepertinya perlu diimbangi dengan bentuk pembinaan lain yang lebih efektif agar lebih banyak sekolah yang tergerak untuk mengupayakan kantinnya menjadi kantin yang lebih sehat. Upaya untuk mendapatkan predikat kantin sehat sekolah, tentunya harus dimulai dari langkah yang paling mudah dilakukan sekolah sesuai kemampuan yang dimiliki.

Peran Kantin Sekolah dalam Mendukung Taraf Kesehatan dan Gizi Peserta Didik



Agar dapat tumbuh dan berkembang dengan optimal, peserta didik harus mengonsumsi makanan yang aman, sehat dan bergizi. Oleh karena itu sekolah berperan dalam menyediakan makanan dan minuman bermutu bagi peserta didik di lingkungannya. Peserta didik menghabiskan waktunya selama 4 hingga 8 jam di sekolah. Lamanya waktu yang dihabiskan di sekolah serta kegiatan yang padat membuat perlunya peserta didik perlu memperhatikan mutu pangan yang dikonsumsi. Pemenuhan kebutuhan energi dan zat gizi peserta didik selama di sekolah dapat berasal dari makanan yang dijual di kantin sekolah atau yang dijual penjaja di sekitar lingkungan sekolah. Ruang kantin wajib disediakan tiap sekolah sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan, yang kemudian diperbaharui dengan PP No. 32 tahun 2013 pasal 42 ayat 2.

Selain sebagai penyedia kebutuhan berbagai makanan dan minuman bagi peserta didik dan juga warga sekolah lainnya, kantin sekolah juga dapat berfungsi sebagai:

1. Media pembelajaran tentang pangan yang aman dan bergizi sesuai pelajaran yang telah diberikan sekolah
2. Media penunjang pendidikan kewirausahaan dan kreatifitas peserta didik
3. Sarana penerapan standar kebersihan dalam menyiapkan, mengolah, menyajikan makanan dalam kehidupan sehari-hari
4. Sarana pembentukan pola makan bergizi seimbang

Penyediaan makanan dan minuman yang tidak sehat dan tidak aman dapat mendorong angka kesakitan dan penurunan status gizi peserta didik. Angka kesakitan peserta didik dapat berpengaruh pada menurunnya performa akademik dan akhirnya dapat menurunkan reputasi sekolah.

BAB. II

KANTIN SEHAT SEKOLAH



**Bab
II**

KANTIN SEHAT SEKOLAH

Pengertian Kantin Sehat Sekolah

Kantin sekolah merupakan ruang tempat menyediakan dan/atau menjual makanan, berada dalam wilayah atau pekarangan sekolah yang dikelola oleh warga sekolah dan biasanya dibuka selama hari sekolah.

Kantin Sehat Sekolah adalah suatu unit kegiatan di sekolah yang memberi manfaat bagi kesehatan. Karena itu suatu kantin sehat harus dapat menyediakan makanan utama atau ringan yang menyehatkan, yaitu BERGIZI, HIGIENIS dan AMAN dikonsumsi, bagi peserta didik serta warga sekolah lainnya.

Untuk menyelenggarakan kegiatan kantin sehat sekolah yang optimal, fasilitas yang menjadi persyaratan dasar yang perlu dimiliki sekolah adalah

- RUANG KANTIN atau area yang cukup untuk menjual makanan dan minuman
- SARANA AIR BERSIH yang cukup untuk mendukung kegiatan kebersihan dan sanitasi di kantin.



Gambar Empat Pilar Kantin Sehat Sekolah

Dalam usaha menyediakan pangan yang sehat di sekolah, maka diperlukan suatu kondisi yang mendukung penyelenggaraan kantin di sekolah yang berkesinambungan. Kondisi yang perlu disediakan oleh sekolah dapat dikelompokkan menjadi 4 komponen pilar, yaitu:

Pilar 1: Komitmen dan Manajemen Sekolah

Pilar 2: Sumber Daya Manusia

Pilar 3: Sarana dan Prasarana

Pilar 4: Mutu Pangan

Pilar 1: Komitmen dan Manajemen Sekolah

Komitmen terhadap terwujudnya Kantin Sehat sangat diperlukan karena dengan demikian akan tersedia kewenangan yang kuat dalam pengelolaan kantin dalam membantu menjamin tercapainya tujuan Kantin Sehat. Sekolah perlu menunjukkan komitmen dalam menyediakan makanan yang sehat bagi warga sekolah. Hasil studi banding SEAMEO RECFON di berbagai kota di Indonesia menunjukkan bahwa sekolah yang memiliki pernyataan atau komitmen tertulis yang ditandatangani oleh Kepala Sekolah atau komite sekolah mempunyai penerapan Kantin Sehat yang baik dan konsisten.

Terbentuknya tim yang bertanggungjawab dalam mengawasi mutu pangan jajanan termasuk di kantin sekolah akan membantu menjamin ketersediaan pangan yang aman. Surat Tugas dari Kepala Sekolah bagi anggota tim dapat memperkuat wewenang dan tanggungjawab anggota tim terkait.

Aturan atau kebijakan tertulis tentang pengelolaan Kantin Sehat termasuk tentang mutu dan jenis makanan minuman yang dijual di kantin, yang didukung dengan pengawasan yang efektif dapat menjamin keberlangsungan penjualan atau ketersediaan pangan sehat di sekolah. Hal ini dikarenakan pelaksanaan kantin sehat terutama perilaku para penjual makanan akan mengikuti aturan atau kebijakan tertulis tersebut.

Pilar 2: Sumber Daya Manusia

Penjual makanan minuman merupakan orang yang menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan minuman bagi konsumen, sehingga penjamah atau penjual makanan minuman mempunyai potensi besar sebagai sumber pencemar atau penyebar kuman. Secara alamiah semua bagian permukaan tubuh manusia terutama tangan dapat menjadi tempat tinggal dan berkembang biaknya kuman bakteri terutama *Staphylococcus aureus* penghasil racun. Penjamah makanan juga dapat menjadi agen pembawa penyakit tipus (*Salmonella typhi*) dimana kadang-kadang penderita tidak menunjukkan gejala sakit. Karena itulah pencegahan yaitu dengan menerapkan kebersihan diri penjamah makanan sangat penting.

Ketika menyiapkan makanan, tubuh penjual/penjamah harus dalam keadaan bersih baik pakaian dan tangannya. Penjamah harus mandi dan cuci tangan dengan sabun setelah buang air besar atau kecil.

Penjamah harus menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) terutama celemek dan tutup kepala agar kuman dari tubuh dan rambut tidak masuk ke dalam makanan minuman. Bila makanan matang perlu dipegang langsung karena harus dibentuk atau dihias seperti saat membuat sushi atau menghias kue tart, maka penjamah perlu menggunakan sarung tangan. Bila diperlukan, guna menghindari cemaran yang mungkin keluar dari mulut penjamah, maka masker dapat digunakan ketika mengolah dan menyajikan makanan.

Ketika menangani makanan, penjual atau penjamah harus dalam keadaan sehat (tidak diare, batuk atau pilek), tidak mempunyai luka terbuka (tidak terbalut), serta tidak menggunakan perhiasan berlebihan. Penjual/penjamah harus mempunyai perilaku yang higienis yang dapat mencegah pencemaran makanan misalnya kuku tangan pendek dan bersih, tidak merokok, tidak meludah dan menggunakan alas kaki yang bersih.

Penjual atau penjamah yang pernah menerima pelatihan tentang hygiene sanitasi atau keamanan pangan akan mempunyai pengetahuan dan kepedulian dalam menjaga kesehatan diri, mempunyai perilaku higienis serta menjaga mutu makanan minuman yang aman dan sehat. Karena itu pelatihan yang berkala bagi penjamah perlu diberikan guna menjaga dan meningkatkan kepedulian mereka.

Pilar 3: Sarana dan Prasarana

Konstruksi Kantin

- **Kondisi lingkungan** di sekitar kantin sangat penting, karena kuman dapat tumbuh dan bertahan hidup di sekitar kita dan masuk ke dalam pangan. Ruang kantin dapat didirikan baik di dalam atau di luar pekarangan sekolah. Bangunan atau ruang kantin sebaiknya dari bahan yang permanen sehingga mudah dibersihkan.
- **Barang dan alat** dalam ruang kantin sebaiknya ditata sesuai fungsinya sehingga ruang mudah dibersihkan dan terhindar dari pencemaran. Barang dan alat yang tidak digunakan untuk pengolahan makanan minuman tidak disimpan di ruang kantin. Hindari menyimpan kardus yang berlebihan karena dapat mengundang hama dan serangga.
- **Lantai** kantin sebaiknya terbuat dari bahan kedap air dengan permukaan yang rata (tidak bergelombang) sehingga lantai mudah dibersihkan. Lantai harus terjaga agar selalu kering dan bersih.
- **Dinding** bangunan harus terbuat dari bahan kedap air dengan permukaan yang rata (tidak bergelombang) agar debu tidak mudah berkumpul dan mudah dibersihkan.
- Bila ada kegiatan memasak makanan di kantin, maka perlu disediakan **ventilasi** yang menjamin peredaran udara yang baik, sehingga uap, gas, asap, atau bau dan debu dalam ruangan mudah keluar. Bila ada jendela, berilah kasa guna mencegah lalat, serangga atau hewan lainnya masuk.

Fasilitas Sanitasi

- **Kondisi air** perlu diperhatikan karena kuman dapat bertahan hidup di air. Karena itu ketersediaan air jumlahnya harus cukup sesuai kebutuhan pengelolaan makanan minuman di kantin serta mutu air terjaga sesuai standar kesehatan. Menjaga sanitasi air dapat diupayakan dengan melihat karakteristik fisik air yang sesuai standar kesehatan yaitu tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak berasa. Air yang digunakan sebagai bahan baku minuman termasuk es batu harus bebas kuman (air matang) dan bebas bahan kimia yang mengganggu kesehatan.
- Agar **air limbah** tidak menjadi sumber pencemaran maka sistem pembuangan air limbah harus dikelola dengan baik misalnya dengan menggunakan saluran pembuangan kedap air, air limbah diupayakan mengalir dengan lancar dan saluran pembuangan air limbah dibuat tertutup. Agar menghindari masuknya limbah ke dalam sumber air, maka jarak minimum antara pembuangan limbah toilet (septik tank) dan sumber air tanah adalah 20 meter.

- **Tempat** sampah dapat menjadi sumber pencemaran, sehingga tempat sampah harus diusahakan selalu dalam keadaan bersih, tertutup dan isi sampah dibuang secara teratur.
- Penjual atau penjamah memerlukan **toilet** untuk buang air besar (BAK) dan kecil (BAK). Penjamah perlu mencuci tangan sesudah BAB atau BAK karena berpotensi membawa kuman *Eschericia coli* dan lainnya yang rute penularannya melalui feses dan tangan mereka. Oleh karena itu harus tersedia toilet yang bersih dengan fasilitas sabun dan air bersih yang jumlahnya cukup.
- Tangan konsumen juga dapat menjadi media penyebaran kuman. Oleh karena itu harus tersedia **tempat cuci tangan** yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir yang cukup jumlahnya bagi konsumen di kantin.
- **Peralatan memasak dan makan** harus dibersihkan secara teratur. Oleh karena itu perlu tersedia tempat mencuci peralatan yang dilengkapi dengan sabun dan air bersih yang jumlahnya cukup.
- Guna menjaga kebersihan lingkungan kantin maka perlu disediakan **alat-alat kebersihan** yang berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih. Sebaiknya alat kebersihan disimpan dengan baik guna menghindari pencemaran misalnya dalam lemari (lap) atau dalam keadaan tergantung (sapu dan pel). Lingkungan dan dapur kantin harus dibersihkan setiap hari dan semua peralatan kebersihan harus dibersihkan secara teratur.

Pengendalian hama dan serangga

- Hama dan serangga berpotensi membawa kuman. Oleh karena itu hindari adanya hewan misalnya lalat, kecoak, tikus, kucing, dan lain-lain berkeliaran di sekitar kantin sehingga berpotensi mencemari pangan. Bila perlu, upayakan agar pangan terhindar dari hama dan serangga pengganggu, misalnya dengan cara menutup makanan siap santap dengan tudung saji, memasang perangkap lalat dan perangkap tikus.

Dapur, tempat makan, peralatan dan tempat penyimpanan

- Guna menghindari pencemaran silang selama mengolah makanan minuman, maka ruang dapur harus dijaga kebersihannya. Selain itu ukuran dapur harus memadai dengan jumlah makanan yang akan dibuat. Sirkulasi udara dijaga dengan baik agar asap atau uap mudah keluar dari dapur, bila perlu sediakan saluran pembuangan asap.
- Ruang makan bagi konsumen harus dijaga selalu bersih, luasan areanya pun perlu disesuaikan dengan jumlah konsumen yang mengunjungi kantin.
- Pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan masak dan peralatan makan harus dilakukan dengan benar, dan dalam keadaan bersih sebelum

digunakan. Hindari pencemaran terhadap peralatan yang sudah bersih. Peralatan disimpan dalam rak penyimpanan yang tertutup. Tempat penyimpanan tidak bercampur dengan bahan kimia berbahaya misalnya insektisida, disinfektan kamar mandi, pewangi ruangan, dll.

- Fasilitas penyimpanan makanan berfungsi dengan baik, dan tidak tercampur antara bahan pangan mentah (daging/ikan/telur) dengan bahan pangan matang atau siap santap. Suhu penyimpanan dingin yang baik di dalam lemari pendingin/kulkas adalah 5-10 derajat Celcius, dan suhu penyimpanan beku yang baik di lemari pembeku adalah minus 10 derajat Celcius. Karena itu hindari penyimpanan di dalam kulkas bahan pangan dengan jumlah berlebihan dan hindari membuka-tutup terlalu sering agar suhu optimum terjaga. Bila perlu, berilah label yang berisi informasi tanggal kapan mulai disimpan.
- Peralatan masak, peralatan makan dan wadah pangan harus terjaga dalam keadaan bersih dan terbuat dari bahan yang aman untuk makanan (*food grade*) misalnya aluminium foil dan mika. Hindari peralatan masak yang sudah berkarat dan bukan *food grade* (seperti Styrofoam, kertas koran)
- Gunakan selalu lap yang bersih, karena itu lap harus dicuci setiap hari. Bedakan lap yang untuk membersihkan alat makan dengan lap untuk membersihkan lingkungan kantin (meja, kursi). Hal ini untuk menghindari kontaminasi silang melalui lap.
- Makanan yang siap dikonsumsi perlu disimpan dan disajikan dalam keadaan aman yaitu dalam lemari (transparan) tertutup atau wadah tertutup. Makanan matang yang disimpan dalam suhu ruang lebih dari 4 jam harus dihangatkan kembali dengan sempurna sebelum dikonsumsi.

Pilar 4: Mutu Pangan

- Pangan yang disediakan dan/atau dijual di kantin adalah makanan dan minuman yang menyehatkan yang berarti harus aman (dari bahaya biologis/kuman, bahaya kimia dan bahaya fisik) dan mengandung zat gizi yang dibutuhkan terutama bagi konsumen khususnya para peserta didik.

Upaya untuk mendapatkan pangan yang aman terhadap bahaya biologis (kuman) umumnya dapat dicapai melalui upaya berikut:

- Umumnya dapat dicapai melalui penerapan komponen Pilar 2 (Sumber Daya Manusia) dan Pilar 3 (Sarana Prasarana) tentang Persyaratan Kantin Sehat.
- Upaya lain adalah dengan menerapkan prinsip GIGO (*Garbage In Garbage Out*) dimana mutu pangan harus dijaga sejak awal misalnya dengan memilih bahan baku yang segar, bersih dan bermutu baik (tidak kadaluarsa, tidak busuk, kaleng tidak gembung, tidak berjamur, tidak berlendir atau berubah bau menjadi tidak normal) serta mencuci buah dan sayur yang akan dimakan mentah dengan air bersih dan mengalir.

Upaya untuk mendapatkan pangan yang **aman terhadap bahaya kimia** dapat dicapai dengan:

- Memilih atau tidak menggunakan bahan pangan yang berpotensi mengandung bahan kimia berbahaya yang tidak diizinkan misalnya formalin, boraks, rhodamine B dan methanil yellow.

Menurut penelitian dan survei yang dilaksanakan oleh SEAMEO RECFON, BPOM dan Kementerian Kesehatan RI, **jajanan sekolah** yang sering dilaporkan mengandung:

- **boraks** adalah bakso
- **formalin** adalah mie kuning curah, cumi kering, ikan kering, dan tahu
- **rhodamine B** adalah minuman sirop berwarna terang, kerupuk berwarna terang dan saus sambal curah
- **methanyl yellow** adalah minuman sirop berwarna terang

- Menggunakan bahan tambahan pangan tanpa melebihi takaran yang diizinkan Pemerintah (sesuai Permenkes RI no 1168/Menkes/Per/X/1999). **Lampiran 2** menyajikan prosedur sederhana untuk menguji adanya bahan kimia berbahaya pada pangan.
- Tidak menggunakan minyak goreng yang telah dipakai berkali-kali (berwarna gelap), karena dapat mengandung zat pemicu kanker PAH (*polycyclic aromatic hydrocarbon*).
- Menggunakan peralatan masak dan makan yang aman misalnya dari bahan baja antikorosi atau gelas kaca. Peralatan wadah yang tidak aman misalnya, plastik berlogo 3 (PVC= *polyvinyl chloride*) atau plastik berlogo 7 (SAN =Styrene Acrylonitrile, ABS= *Acrylonitrile Butadiene Styrene*, PC=*polycarbonate*). Plastik kresek dan Styrofoam merupakan contoh plastik berlogo 7 yang tidak aman karena bila plastik ini kontak dengan makanan panas akan menghasilkan bahan kimia styrene dan benzene yang berpotensi pemicu kanker. Kertas bekas yang mengandung tinta juga tidak aman karena mengandung timbal yang juga bila dikonsumsi dalam jangka panjang akan berpotensi mengganggu kesehatan.

Upaya untuk mendapatkan pangan yang **aman terhadap bahaya fisik** dapat dilakukan dengan mengawasi praktik selama persiapan, pengolahan, dan penyajian higienis yang baik sehingga terhindar masuknya bahaya seperti isi steples, potongan gelas, potongan kuku, potongan tulang, potongan kayu dan kerikil. Adanya rambut pada makanan atau minuman yang diujakan di kantin juga mengindikasikan adanya praktik yang tidak higienis. Hal ini dapat meningkatkan terjadinya risiko pencemaran kuman.

Informasi lebih rinci tentang cara memilih pangan yang aman dapat merujuk pada buku “Gizi dan Kesehatan Anak Usia Sekolah Dasar” yang diterbitkan tahun 2016 (tautan untuk mengunduh dapat dilihat pada **Lampiran 1**).

Pedoman ini sebaiknya diterapkan di sekolah dan dipantau penerapannya oleh tim di sekolah secara berkesinambungan.

Rincian ke-4 Pilar tersebut dituangkan menjadi indikator praktik yang dapat digunakan oleh Tim Pengawas Kantin Sehat dalam mengevaluasi pelaksanaan dan pemenuhan indikator Kantin Sehat Sekolah. Dengan tujuan yang sama, beberapa instansi pemerintah seperti BPOM, Kementerian Kesehatan RI dan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI telah menerbitkan beberapa pedoman yang menuangkan indikator pelaksanaan Kantin Sehat Sekolah (**Lampiran 1**).

Melalui pengalaman, penelitian, dan diskusi dengan berbagai pihak sekolah dalam program Gizi Untuk Prestasi (*Nutrition Goes to School – NGTS*), SEAMEO RECFON melakukan kajian dan akhirnya menerbitkan 29 indikator Kantin Sehat Sekolah versi NGTS-SEAMEO RECFON. Indikator ini lebih sederhana namun lengkap dan bila diterapkan dengan benar, akan efektif dalam mencapai mutu suatu Kantin Sehat di lingkungan sekolah.

Berikut ini 29 indikator Kantin Sehat Sekolah versi NGTS-SEAMEO RECFON, yang dibentuk dalam suatu lembar pengamatan sebagai alat bantu pengawasan internal di sekolah.

LEMBAR PENGAMATAN

KANTIN SEHAT

GIZI UNTUK PRESTASI (*NUTRITION GOES TO SCHOOL*)

SEAMEO RECFON

=====

Berilah tanda centang (√) pada kolom **ADA** bila item terkait ini **DIPRAKTIKKAN** atau **TERSEDIA** atau tanda centang (√) pada kolom **TIDAK ADA** bila item tersebut **TIDAK DIPRAKTIKKAN** atau **TIDAK TERSEDIA** di Sekolah, atau centang pada **TIDAK RELEVAN**, bila item ini tidak relevan/cocok ditanyakan untuk kondisi di sekolah.

BILA DIPERLUKAN, kolom keterangan dapat digunakan untuk mencatat informasi tambahan tentang kondisi kantin saat pengamatan.

NAMA SEKOLAH : _____

ALAMAT SEKOLAH : _____

PENGAMAT : _____

TANGGAL PENGAMATAN : ____/____/____

No	Indikator	Observasi/Penilaian			Keterangan
		Ada	Tidak	Tidak relevan	
Pilar 1: Komitmen dan Manajemen					
1.	Adanya komitmen tertulis dari sekolah untuk menjaga keamanan makanan jajanan di sekolah				
2.	Terbentuknya tim pengawas keamanan pangan jajanan anak di sekolah				
Pilar 2: Sumber Daya Manusia					
3.	Penjual/penjamah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti celemek dan tutup kepala				
4.	Penjual/penjamah dalam keadaan bersih (pakaian, tangan) dan tidak ada luka terbuka serta tidak menggunakan perhiasan berlebihan				
5.	Penjual/penjamah makanan pernah menerima pelatihan tentang higiene sanitasi makanan atau keamanan makanan				
Pilar 3: Sarana dan Prasarana					
6.	Adanya bangunan kantin permanen				
7.	Tata ruang sesuai fungsinya sehingga terhindar dari pencemaran				
8.	Lantai bangunan harus dibuat kedap air, rata, kering dan bersih				
9.	Dinding rata, kedap air dan mudah dibersihkan				
10.	Ventilasi cukup menjamin peredaran udara dengan baik				

No	Indikator	Observasi/Penilaian			Keterangan
		Ada	Tidak	Tidak relevan	
11	Pencahayaan ruangan cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan kebersihan ruangan				
12.	Tersedia air bersih yang cukup				
13.	Air limbah mengalir dengan lancar, sistem pembuangan air limbah baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, saluran pembuang air limbah tertutup				
14.	Tersedia toilet yang di dalamnya tersedia sabun dan air bersih yang cukup				
15	Tersedia tempat sampah yang tertutup dan sampah dibuang secara teratur				
16	Tersedia tempat cuci tangan dengan dilengkapi sabun dan air mengalir				
17.	Tersedia tempat mencuci peralatan dengan dilengkapi sabun dan air mengalir yang bersih.				
18.	Tersedia alat-alat kebersihan lingkungan dan tersimpan dengan benar				
19.	Tidak ada hewan yang dapat mencemari makanan jajanan, misalnya lalat, kecoak, tikus, kucing, dll				
20.	Ada upaya menjaga makanan/minuman agar terhindar dari hama/serangga pengganggu, misalnya penutup, lemari/etalase, penangkap lalat, perangkap tikus, dll.				
21.	Ruang dapur bersih, ukuran memadai, memiliki saluran pembuangan asap				
22.	Ruang makan bersih, ukuran memadai				
23.	Pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan masak dan peralatan makan dilakukan dengan benar, dan dalam keadaan bersih sebelum digunakan.				
24.	Menggunakan wadah atau kemasan yang aman (bukan styrofoam, plastik kresek)				
25.	Fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, freezer) berfungsi dengan baik				
26.	Menggunakan alat penjepit makanan atau sarung tangan untuk menghindari kontaminasi				
27.	Makanan matang disajikan dalam keadaan tertutup				
Pilar 4: Mutu Pangan					
28	Makanan diduga tidak mengandung bahan kimia berbahaya misalnya seperti formalin, boraks, pewarna tekstil.				
29	Tersedia makanan bergizi yang mengandung vitamin, mineral, protein, dan serat pangan				

Diadaptasi dari: Kementerian Kesehatan RI, 2011; Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2011; BPOM 2012.

BAB. III

GIZI SEIMBANG



**Bab
III**

GIZI SEIMBANG



Sumber Makanan dan Zat Gizi

Kata gizi berasal dari bahasa Arab yaitu Ghidzay yang berarti makanan. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, “Gizi” diartikan sebagai zat makanan pokok yang diperlukan bagi pertumbuhan dan kesehatan badan. Namun “Ilmu Gizi” memiliki pengertian yang lebih luas, bukan hanya mempelajari tentang makanan, tetapi termasuk permasalahan, status gizi, program-program serta hal-hal terkait untuk menanggulangi permasalahan gizi.

Zat gizi terdiri dari 5 macam zat gizi utama yaitu: karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral. Selain itu, zat gizi memiliki tiga fungsi utama di dalam tubuh kita yaitu sebagai sumber tenaga, mengatur proses metabolisme tubuh, dan berfungsi untuk pertumbuhan serta pemeliharaan jaringan.

Dalam upaya memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari, kita perlu mengonsumsi makanan yang beragam. Mengapa harus beragam? Setiap jenis sumber makanan memiliki kandungan gizi yang berbeda. Tidak ada satu pun jenis makanan yang mengandung seluruh zat gizi secara komplit atau sempurna selain Air Susu Ibu (ASI) bagi bayi 0 sampai 6 bulan, sehingga semakin bervariasi makanan yang masuk ke dalam tubuh, semakin banyak ragam zat gizi pula yang masuk ke dalam tubuh kita.

Dengan mengonsumsi makanan bervariasi setiap hari, pemenuhan kebutuhan gizi sesuai dengan umur dan jenis kelamin berimplikasi pada optimalnya pertumbuhan maupun perkembangan fisik serta kecerdasan. Informasi lebih rinci tentang zat gizi, jenis makanan bergizi serta manfaatnya dapat dilihat pada buku “Gizi dan Kesehatan untuk Remaja” yang diterbitkan pada tahun 2016 (tautan untuk mengunduh dapat dilihat pada **Lampiran 1**).

Sepuluh Pesan Gizi Seimbang

Dalam konsep pemenuhan kebutuhan gizi, dikenal istilah Gizi Seimbang. Terkait dengan hal ini, Pemerintah pada tahun 1950an memperkenalkan slogan yang melekat bagi masyarakat Indonesia hingga sekarang yaitu, '4 sehat 5 sempurna'. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan serta permasalahan kesehatan masyarakat, pada tahun 1995 Pemerintah RI memperkenalkan istilah yang baru yaitu pedoman umum gizi seimbang yang disempurnakan pada tahun 2014 menjadi Pedoman Gizi Seimbang.

Dalam pedoman tersebut, terdapat 10 Pesan Gizi Seimbang sebagai berikut:

PEDOMAN GIZI SEIMBANG (PGS) 2014

 1	Syukuri dan nikmati anekaragam makanan	Biasakan Sarapan	 6
 2	Banyak makan sayuran dan cukup buah-buahan	Biasakan minum air putih yang cukup dan aman	 7
 3	Biasakan konsumsi anekaragam makanan pokok	Biasakan membaca label pada kemasan pangan	 8
 4	Biasakan konsumsi lauk pauk yang berprotein tinggi	Cuci tangan pakai sabun dengan air bersih mengalir	 9
 5	Batasi konsumsi pangan manis, asin dan berlemak	Lakukan aktivitas fisik cukup & pertahankan Berat Badan normal	 10



*Pedoman Gizi Seimbang (PGS) 2014 merupakan pedoman diet resmi dari Kementerian Kesehatan terbaru menggantikan Pedoman Umum Gizi Seimbang dan atau 4 Sehat 5 Sempurna

Dalam pedoman ini, gizi seimbang ditopang oleh 4 pilar utama:



1) Mengonsumsi aneka ragam makanan

Kandungan zat gizi pada setiap makanan tidak sama, karena itulah mengonsumsi aneka ragam makanan sangat penting untuk mencukupi kebutuhan gizi untuk tubuh. Selain itu, terdapat interaksi antar zat gizi yang dapat membantu optimalisasi proses pencernaan dan penyerapan zat gizi di dalam tubuh. Selain zat-zat gizi, kebutuhan serat pun harus diperhatikan untuk kesehatan sistem pencernaan dengan mengonsumsi sayur-mayur dan buah-buahan. Sebagai contoh, nasi merupakan sumber utama kalori tapi tidak mengandung terlalu banyak vitamin dan mineral; sayur dan buah pada umumnya kaya akan vitamin, mineral dan serat tapi sedikit mengandung kalori dan protein; ikan mengandung protein yang tinggi tapi sedikit mengandung kalori. Mengonsumsi kombinasi jenis-jenis makanan akan memperkaya zat gizi yang masuk ke dalam tubuh kita sehingga meningkatkan kemungkinan kecukupan akan zat gizi.



Selain itu, konsumsi air putih adalah hal penting yang seringkali dilewatkan padahal air putih membantu metabolisme tubuh. Sarapan pun sebaiknya tidak ketinggalan. Sarapan merupakan sumber tenaga pertama yang dibutuhkan untuk memulai hari dengan optimal. Namun, konsumsi gula, garam dan lemak harus dibatasi dengan membatasi konsumsi makanan yang manis, asin dan berlemak.

Lebih jauh lagi, pada Pilar pertama ini terkandung pesan bahwa selain aneka ragam jenis makanan yang harus dikonsumsi, juga termasuk jumlah dan proporsi jenis makanan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh dan hal ini dilakukan dengan teratur.

2) Membiasakan perilaku hidup bersih

Kebersihan individu dan lingkungan dapat mempengaruhi kesehatan dan penyakit infeksi. Penyakit infeksi merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi status gizi seseorang secara langsung. Seseorang yang menderita kurang gizi biasanya memiliki daya tahan tubuh yang rendah sehingga berisiko terkena penyakit infeksi karena kuman penyakit lebih mudah masuk dan berkembang. Seseorang yang menderita penyakit infeksi dapat mengalami penurunan nafsu makan sehingga jumlah dan jenis zat gizi yang masuk ke tubuh berkurang. Padahal, dalam keadaan infeksi, tubuh



membutuhkan energi dan zat gizi yang lebih banyak untuk memenuhi peningkatan metabolisme dan mempercepat kesembuhan.

Perilaku hidup bersih yang perlu dibudayakan antara lain sebagai berikut:

- Selalu mencuci tangan dengan sabun dan air bersih yang mengalir pada waktu-waktu kritis yaitu, pada saat sebelum makan, sebelum menyiapkan makanan dan minuman, dan setelah buang air besar dan kecil.
- Menutup makanan yang disajikan agar terhindar dari lalat dan binatang lainnya serta debu
- Selalu menutup mulut dan hidung bila bersin
- Selalu menggunakan alas kaki untuk menghindarkan diri dari kecacingan

3) Melakukan aktifitas fisik

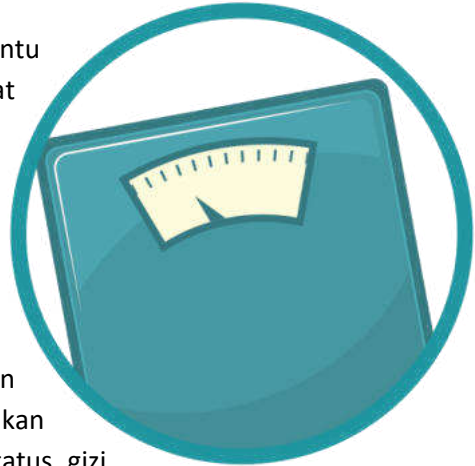
Pada dasarnya aktifitas fisik yang dimaksud dalam pedoman gizi seimbang adalah kegiatan fisik yang bertujuan untuk membakar kalori tubuh sehingga seimbang antara energi yang masuk (berasal dari makanan yang dikonsumsi) dengan energi yang keluar dari aktifitas fisik. Aktifitas fisik juga sangat bermanfaat bagi tubuh karena dapat meningkatkan kebugaran, meningkatkan fungsi jantung, paru dan otot dan tentu saja mencegah kelebihan berat badan. Selain membakar kalori, aktifitas fisik sekaligus memberikan efek baik lainnya, seperti dihasilkannya zat kimia serotonin, dopamin, dan endorfin. Endorfin berinteraksi dengan reseptor di otak untuk menurunkan persepsi dan sensasi nyeri dan sakit, membantu menurunkan detak jantung dan tekanan darah, menstabilkan pernapasan dan mengembalikan suhu tubuh normal. Sementara Dopamin dan serotonin berkaitan dengan perasaan nyaman, senang dan bahagia.



Aktifitas fisik bukan terbatas pada kegiatan olah raga saja. Kegiatan rutin di rumah seperti menyapu, membersihkan rumah, ataupun kegiatan lain seperti berjalan kaki termasuk ke dalam aktifitas fisik. Untuk menjaga kebugaran tubuh, dianjurkan melakukan aktifitas fisik selama 30 menit setiap hari atau minimal 3-5 hari dalam seminggu.

4) Memantau berat badan

Berat badan merupakan salah satu faktor penentu status gizi seseorang. Pada anak 0-18 tahun, berat badan (BB) dan tinggi badan (TB) digunakan untuk menghitung apakah anak termasuk ke dalam kategori normal, gizi kurang, atau gizi lebih (gemuk, obesitas). Untuk menilai status gizi anak usia 0-18 tahun, Badan Kesehatan Dunia (WHO – World Health Organization) memperkenalkan kurva pertumbuhan bagi anak laki-laki (warna biru) dan perempuan (warna merah muda) yang memadukan informasi BB, TB dan usia untuk mengetahui status gizi seorang anak.



Sedangkan pada orang dewasa, berat badan digunakan untuk menghitung nilai indeks massa tubuh (IMT) dengan penghitungan sebagai berikut:

$$IMT = BB \text{ (kg)} / TB^2 \text{ (m}^2\text{)}$$

Batas ambang IMT ditentukan dengan merujuk ketentuan FAO/WHO. Untuk kepentingan Indonesia, batas ambang dimodifikasi berdasarkan pengalaman klinis dan hasil penelitian di beberapa negara berkembang. Batas ambang IMT untuk Indonesia adalah sebagai berikut:

Tabel Batas ambang IMT Indonesia

	Kategori	IMT
Sangat Kurus	Kekurangan berat badan tingkat berat	< 17,0
Kurus	Kekurangan berat badan tingkat ringan	17 - < 18,5
Normal		18,5-25,0
Gemuk (<i>Overweight</i>)	Kelebihan berat badan tingkat ringan	> 25,0-27,0
Obese	Kelebihan berat badan tingkat berat	> 27,0



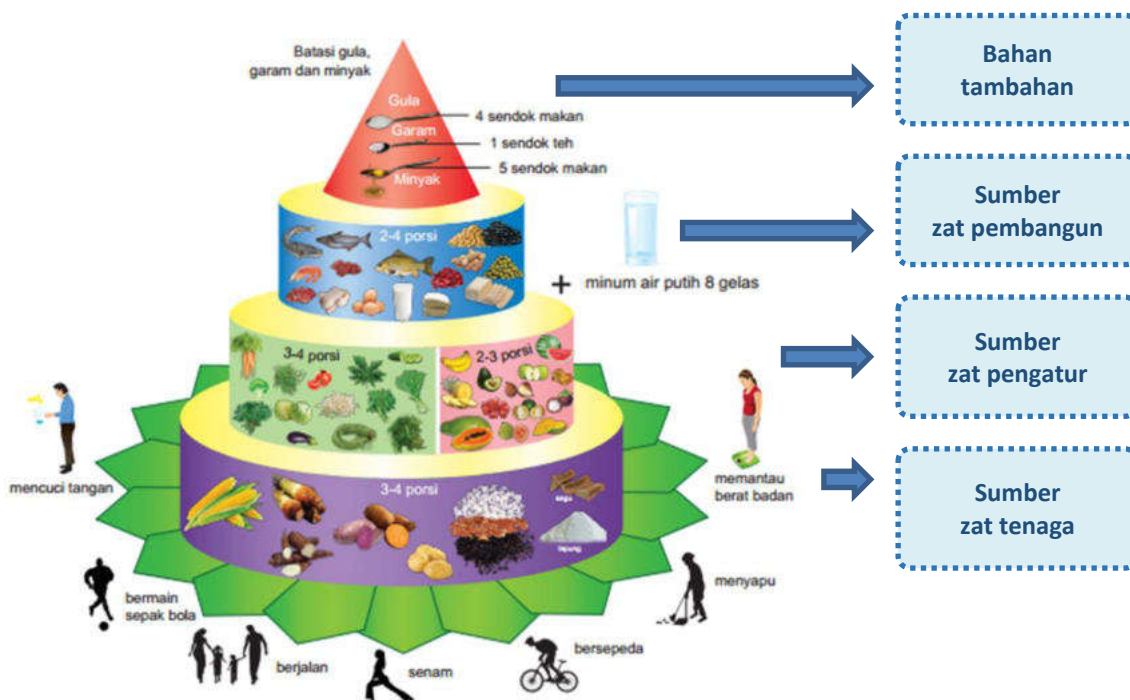
Pemantauan berat badan perlu dilakukan untuk mengetahui status gizi terkini. Dengan mengetahui status gizi, kita akan lebih waspada terhadap kondisi kesehatan diri sendiri dan berupaya untuk menjaga kesehatan sejak dini.

Tumpeng Gizi dan Isi Piringku

Tumpeng Gizi

Tumpeng gizi seimbang merupakan panduan konsumsi sehari-hari. Letak bahan makanan pada tumpeng menunjukkan seberapa banyak bahan tersebut direkomendasikan untuk dikonsumsi, semakin ke puncak tumpeng maka sebaiknya bahan makanan tersebut semakin sedikit dikonsumsi.

Lapisan pertama, yaitu lapisan terbawah adalah sumber zat tenaga, yaitu makanan yang mengandung karbohidrat seperti nasi, jagung, sereal, ubi, kentang, singkong, gandum dll. Kelompok makanan ini dianjurkan dikonsumsi sebanyak 3-4 porsi sehari. Lapisan kedua adalah sumber zat pengatur yang banyak mengandung vitamin dan mineral, terdiri dari kelompok sayur dan buah. Porsi yang dianjurkan untuk kelompok sayur-mayur sama dengan kelompok sumber karbohidrat yaitu 3-4 porsi per hari, sementara buah-buahan 2-3 porsi per hari. Lapisan selanjutnya adalah sumber zat pembangun. Pada lapisan ini terdiri dari kelompok makanan yang mengandung protein, baik protein hewani maupun nabati. Sumber protein hewani antara lain ikan, telur, daging ayam, daging sapi, susu, keju dan sumber protein nabati misalnya tahu, tempe, dan kacang-kacangan. Bagian puncak adalah bahan tambahan yang konsumsinya dianjurkan untuk dibatasi hingga 4 sendok makan gula, 1 sendok makan garam dan 5 sendok makan minyak.



Gambar Tumpeng Gizi

Tumpeng gizi seimbang juga menunjukkan bahan pangan penukar yang berada dalam satu kelompok pangan, misalnya

- 1 gelas susu setara dengan 1 butir telur untuk kelompok bahan pangan sumber protein hewani,
- nasi dapat diganti dengan singkong, kentang, atau mie untuk kelompok bahan pangan sumber karbohidrat

Selain itu, dalam tumpeng gizi seimbang juga dicantumkan panduan hidup sehat harian lainnya berupa:

- aktivitas fisik
- mencuci tangan
- memantau berat badan
- minum air putih sebanyak 8 gelas

Isi Piringku

Dalam kehidupan sehari-hari, menghitung berapa zat gizi yang harus masuk ke dalam tubuh dalam sekali makan tentu suatu hal tidak mudah. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan no 41 tahun 2014, pedoman ini dinamakan 'Piring Makanku', yang kemudian pada tahun 2017 direvisi menjadi 'Isi Piringku'.

Isi Piringku menggambarkan jumlah/porsi makanan per sekali makan yang dianjurkan untuk menjaga kesehatan kita. Penggunaan gambar Isi Piringku dapat memandu visualisasi takaran makanan dengan lebih baik ketimbang penggunaan kata 'porasi'. Dari visualisasi tersebut dapat dilihat bahwa dalam sekali makan kita dianjurkan untuk meletakkan di piring makan kita sejumlah $\frac{1}{3}$ bagian untuk makanan pokok, $\frac{1}{3}$ untuk sayuran, dan sisa $\frac{1}{3}$ lainnya dibagi 2 dimana separuh untuk lauk-pauk dan separuhnya lagi untuk buah. Selain itu, terdapat pula anjuran untuk minum air putih, mencuci tangan dengan sabun dan air yang mengalir serta melakukan aktivitas fisik.



Gambar Isi Piringku

Kebutuhan Gizi Berdasarkan Umur dan Jenis Kelamin

Jumlah zat gizi yang diperlukan antara orang yang satu dengan yang lainnya tidak selalu sama. Kebutuhan gizi setiap orang dipengaruhi oleh usia, jenis kelamin, aktifitas fisik, kondisi genetik, dan keadaan fisiologis untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal.

Kecukupan zat gizi harian dikenal dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG). Besarnya kebutuhan zat gizi harian secara umum dapat dilihat pada tabel AKG yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan RI tahun 2013 (**Lampiran 3**). Tabel AKG ini berisikan nilai kecukupan gizi ini merupakan kecukupan rata-rata zat gizi sehari bagi orang sehat berdasarkan kelompok umur dan jenis kelamin.

Kebutuhan Makanan Bergizi dari Kantin Sekolah

Di lingkungan sekolah, kebutuhan makanan warga sekolah dipenuhi dari beberapa sumber seperti kantin sekolah, penjaja makanan di sekitar sekolah dan juga makanan dari rumah. Kantin memiliki peran penting dalam menyediakan pangan yang sehat bagi warga sekolah. Kantin memiliki posisi strategis yang dapat didudukkan baik di posisi suplai maupun *demand* (permintaan). Di posisi suplai, kantin berperan memenuhi kebutuhan makanan/minuman yang aman, sehat dan bergizi bagi warga sekolah sehingga kantin dapat menjadi media praktik bagi warga sekolah untuk menerapkan pengetahuan tentang gizi dan kesehatan. Sedangkan di posisi *demand* (permintaan), kantin sekolah dapat menjadi sarana pembelajaran untuk meningkatkan literasi gizi para peserta didik dan juga warga sekolah lainnya.

Karena kantin berperan menjadi penyedia makanan minuman bagi warga sekolah, diharapkan kantin sekolah dapat berperan menjaga kesehatan para peserta didik serta warga sekolah lainnya, khususnya dari kemungkinan munculnya penyakit tidak menular seperti obesitas, hipertensi, diabetes, penyakit jantung, dan lainnya. Penyakit tidak menular dapat dicegah salah satunya dengan cara mengendalikan asupan gula, garam, dan lemak/minyak setiap harinya. Akan sangat baik apabila kantin sekolah dapat menyajikan informasi nilai gizi maupun kandungan gula-garam-lemak (GGL) pada jenis makanan yang dijual. Jumlah asupan GGL maksimal yang disarankan oleh Kementerian Kesehatan RI per orang per hari adalah

- **Gula: 50 gr (4 sendok makan)**
- **Garam: 2000 mg natrium/sodium atau 5 gram (1 sendok teh)**
- **Lemak/minyak: 67 gr (5 sendok makan)**

Untuk memudahkan, **rumusannya adalah G4 G1 L5**. Sebagai contoh, satu potong donat coklat mengandung sekitar 1,5 sendok makan gula. Kemudian dalam segelas minuman bersoda mengandung sekitar 2,5 sendok makan gula. Konsumsi sepotong donat dan minuman bersoda saja sudah memenuhi batasan konsumsi gula per hari, yaitu 4 sendok makan atau 50 gram. Padahal, dari makanan yang dikonsumsi pada hari itu sangat dimungkinkan kita mengasup tambahan gula dari sumber makanan atau minuman lainnya.

Tabel di bawah ini memberikan informasi mengenai kandungan zat gizi dan juga garam pada beberapa makanan yang biasa dijual di kantin sekolah. Dengan diketahuinya informasi kandungan gizi setiap makanan yang tersedia di kantin, para peserta didik dapat memperkirakan berapa banyak kandungan kalori dan zat gizi lainnya yang dikonsumsi. Selanjutnya, Tabel AKG pada Lampiran 4 dapat digunakan untuk mengukur perkiraan kecukupan asupan gizi per hari.

Tabel 3.2 Kandungan gizi beberapa jenis makanan yang sering dijumpai di kantin sekolah*

No	Nama makanan	Ukuran porsi	Ukuran dalam gram**	Kalori (kkal)	Protein (gr)	Lemak (gr)	Sodium/garam (mg)
1	Nasi goreng	1 porsi sedang	200	500	7.0	34.4	18.0
2	Nasi uduk	1 porsi sedang	200	263	4.2	3.0	2.0
3	Mie bakso	1 mangkuk	400	564	19.2	2.8	4.0
4	Bubur ayam	1 mangkuk	300	477	15.3	6.3	21.0
5	Soto ayam	1 mangkuk	250	270	18.5	11.5	75
6	Telur goreng (dadar/ceplok)	1 butir	60	191	12.0	15.1	70.8
7	Donat	1 buah	30	120	1.6	6.5	6.0
8	Martabak manis	1 potong	55	122	1.4	9.4	13.8
9	Pisang goreng	1 potong	60	95	0.5	6.2	0.6
10	Tahu isi goreng	1 buah	100	206	7.3	20.3	6.0
11	Bakwan	1 buah	50	270	2.7	20.3	0.5
12	Siomay	5 buah	40	83	1.5	0.2	2.4

*nilai zat gizi berdasarkan database Nutrisurvey ver. 2007

**ukuran 1 porsi dalam gram berdasarkan acuan porsi dalam Buku Foto Makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2014)

BAB. IV

PENGUATAN KEMITRAAN



a

**Bab
IV**

PENGUATAN KEMITRAAN

Memadukan Pendekatan *Demand-Suplai* dan Kebijakan dalam Pengembangan Kantin Sehat Sekolah

Sekolah memberikan sarana belajar yang sangat luas dan merupakan wahana untuk pembentukan karakter baik para peserta didik yang perlu dipupuk sejak dini. Pembelajaran di sekolah dikenal mempunyai banyak metode, mulai dari pembelajaran yang terkait mata pelajaran tertentu dalam bentuk pelajaran intra kurikuler, maupun pembelajaran berdasarkan peminatan yang dikelola dalam bentuk klub-klub inovatif dan merupakan pelajaran ekstra kurikuler. Selain itu dikenal pula pelajaran ko-kurikuler yang pada prinsipnya diarahkan untuk mendukung dan memperkuat pelajaran intra dan ekstra kurikuler, bentuknya dapat berupa kunjungan ke museum, menonton bersama tayangan yang mengandung unsur pendidikan, atau menghadiri seminar dengan tema-tema yang sesuai.

Pendekatan *demand* (permintaan)

Untuk pemahaman tentang gizi seimbang dan pangan jajanan sehat aman bergizi, para peserta didik dapat dipaparkan dengan topik-topik gizi dan kesehatan yang relevan menggunakan metode-metode di atas. Komponen penguatan pengetahuan peserta didik ini dikenal dengan **pendekatan yang menciptakan *demand* (permintaan)**. Paparan pengetahuan dengan topik-topik gizi dan kesehatan ini diharapkan mampu membentuk kebutuhan para peserta didik terhadap pangan yang aman sehat bergizi.

Pembentukan kebutuhan peserta didik terhadap pangan aman sehat bergizi ini merupakan proses sehingga tidak dapat dilakukan hanya dengan beberapa kali pertemuan pembelajaran. Peserta didik perlu mendapatkan dorongan terus-menerus melalui berbagai cara dan metode pembelajaran agar kebutuhan terhadap pangan aman sehat bergizi ini membentuk karakter peserta didik untuk mempunyai gaya hidup sehat yang menjadi bekal untuk kehidupannya kelak.

Kini, metode pembelajaran di sekolah dikenal makin banyak jenisnya dan dapat digunakan sesuai kondisi peserta didik, guru dan sekolah masing-masing. Akibatnya, teknik-teknik penyampaian edukasi gizi juga mendapatkan dampak positif karenanya makin bervariasi. Hal ini berkat kreativitas para guru dalam mengembangkan berbagai metode pembelajaran yang menyenangkan. Kreativitas guru juga yang menyebabkan teknik-teknik penyampaian dan metode pembelajaran saat ini banyak tersedia di media sosial sehingga dapat diakses oleh khalayak guru yang lebih luas.

Beberapa ide berikut dapat dipraktikkan di sekolah, tentunya dengan menyesuaikan situasi dan kondisi masing-masing sekolah.

Menggunakan jam wali kelas, peserta didik dapat diminta untuk bercerita tentang makanan kesukaan masing-masing dan kemudian guru membahas pentingnya menu gizi seimbang sebagai kesimpulan

Guru mengajak peserta didik membawa bekal untuk sesi sarapan bersama keesokan harinya dan guru membahas pentingnya mengkonsumsi lauk dan sayur sebagai kesimpulan

Edukasi gizi dapat pula dilakukan pada jam-jam khusus lainnya misalnya saat jam istirahat, jam kegiatan keputerian, jam pelajaran pendidikan jasmani dan olahraga kesehatan atau memanfaatkan topik bahasan tematik yang sesuai (untuk tingkat Sekolah Dasar) dengan memanfaatkan lokasi belajar lainnya selain di kelas, misalnya di kantin sekolah, di area kebun sekolah, di lapangan kegiatan olahraga atau lainnya

Mengundang narasumber dari Puskesmas terdekat atau institusi terkait lainnya untuk membahas pangan jajanan aman sehat bergizi dapat menjadi variasi edukasi gizi sehingga tidak melulu disampaikan oleh Guru/Kepala Sekolah

Mengadakan bazaar di penghujung semester di mana para peserta didik membuat sendiri dan menjual makanan yang mengandung sayuran serta minuman lezat namun rendah gula hasil karya mereka kepada pengunjung sekaligus memberikan paparan kepada calon pembeli bahwa pangan yang dijual adalah pangan aman sehat bergizi dapat menjadi alternatif pembelajaran yang sekaligus mengasah kepercayaan diri dan kemampuan wirausaha

Guru mengajak peserta didik bermain tebak buah dan sayur, lalu membahas manfaat buah dan sayur sebagai kesimpulan

Menggunakan jam literasi, peserta didik diminta membaca buku yang mengandung topik tentang pangan nusantara atau membaca buku resep tentang makanan kesukaan, kemudian guru dapat membuat kesimpulan tentang manfaat beberapa zat gizi utama untuk pertumbuhan dan perkembangan peserta didik

Banyak penelitian yang membuktikan bahwa kegiatan berkebun dan memasak hasil kebun untuk dikonsumsi bersama-sama dapat meningkatkan kesukaan peserta didik terhadap berbagai jenis sayuran. Kegiatan seperti ini patut dicoba oleh sekolah-sekolah yang mempunyai program kebun sekolah.

Mengadakan lomba antarkelas membuat menu gizi seimbang, atau lomba membuat kudapan yang sederhana menggunakan baha-bahan alami yang kaya gizi merupakan ide pembelajaran kreatif lainnya yang dapat dipraktikkan di seluruh jenjang sekolah

Melekatkan poster-poster informasi terkait pangan dan jajanan sehat aman bergizi di tempat-tempat strategis di mana peserta didik sering berkumpul misalnya di kantin, perpustakaan, laboratorium komputer, majalah dinding, juga ruang UKS, dapat menjadi alternatif untuk menyebarkan informasi yang benar tentang gizi seimbang dan pangan yang aman seluas-luasnya. Poster-poster tersebut akan lebih bermakna jika merupakan hasil karya para peserta didik. Sebuah studi di Jakarta menggunakan papan menu yang dipasang di tiap kios sebagai sarana edukasi bagi peserta didik SMA yang akan membeli makanan/minuman di kantin sekolah untuk mempertimbangkan kandungan gula, garam, lemak/minyak yang terkandung pada jajanan yang akan dibeli.

Orang tua mengajar di banyak sekolah juga menjadi alternatif pembelajaran yang cukup diminati para peserta didik

Pada kegiatan outing atau studi banding atau seminar, seksi konsumsi dihimbau untuk menyediakan pangan yang aman sehat bergizi. Guru penanggungjawab kegiatan dapat meminta waktu sebentar sebelum acara rehat makan siang untuk memaparkan kandungan dan manfaat makanan bergizi.

Pendekatan suplai

Menumbuhkan kebutuhan saja pada para peserta didik ternyata tidak serta merta berlanjut dengan praktik pemilihan pangan dan jajanan yang aman sehat bergizi. Beberapa studi telah membuktikan hal ini. Segala upaya edukasi gizi yang inovatif seperti yang dicontohkan di atas tidak otomatis membuat peserta didik mampu mempraktikkannya saat berhadapan dengan memilih makanan. Faktor luar diketahui telah banyak menjadi pengganggu dari kuatnya pemahaman dan kebutuhan peserta didik untuk mengkonsumsi pangan dan jajanan yang aman sehat bergizi. Faktor luar ini untuk arena sekolah banyak diperankan oleh kantin sekolah yang menyediakan pangan jajanan bagi para peserta didiknya, termasuk juga jajanan yang dijual oleh penjual di luar lokasi sekolah. Pangan jajanan di luar sekolah sering menjadi penggoda bagi para peserta didik untuk tidak mempraktikkan apa yang sudah diketahuinya dari pelajaran dan paparan di sekolah. Komponen kantin dan penjaja di luar sekolah, kita kenal sebagai **pendekatan suplai**.

Berbagai penelitian telah menemukan bahwa pemilihan pangan baik oleh anak-anak maupun orang dewasa, seringkali didorong oleh 1) rasa dan 2) kesukaan, kemudian oleh 3) harga dan 4) ketersediaan. Kantin sekolah sebagai penyedia pangan jajanan di sekolah merupakan tempat pertama yang mudah diakses para peserta didik untuk melepaskan rasa lapar dan dahaga selama beraktivitas di sekolah. Menurut berbagai hasil pemetaan kualitas pangan jajanan kantin di berbagai jenjang sekolah, makanan/minuman yang disediakan umumnya banyak mengandung gula, garam, goreng-gorengan, dan kurang variasi sayuran serta buah-buahan. Di beberapa sekolah masih ditemukan kantin yang menjajakan makanan/minuman yang dicurigai mengandung bahan tambahan berbahaya karena tampak tampilan warna yang mencolok dan bau yang menusuk. Kondisi ini juga ditemukan pada pangan yang dijajakan penjual di luar sekolah namun dapat diakses oleh para peserta didik setidaknya setelah pulang sekolah.

Kondisi di atas tentunya tidak diharapkan terus berlangsung. Oleh karenanya sekolah perlu menerapkan peraturan dan melakukan pembinaan kepada para penjual pangan di kantin sekolah, juga penjual di luar sekolah. Beberapa sekolah yang sangat berkomitmen terhadap tercapainya kantin sehat sekolah, menyusun semacam peraturan yang kemudian dituangkan menjadi kontrak kerjasama dengan pengelola kantin terkait hak dan kewajiban mereka dalam ikut serta mewujudkan kantin sehat sekolah. Sekolah-sekolah ini juga membentuk semacam satgas (satuan petugas) yang beranggotakan para peserta didik untuk berperan sebagai tenaga pengawas lapangan yang bertugas mengawasi kesesuaian jajanan di kantin sekolah mereka dengan peraturan yang berlaku.

Pendekatan kebijakan

Pembelajaran dengan topik gizi seimbang kini telah memasuki era baru. Proses belajar yang diiringi langsung dengan praktik dirasakan lebih mengena bagi para peserta didik. Karenanya Guru dan Kepala Sekolah perlu bahu membahu memadukan pendekatan *demand* dan suplai untuk membina para peserta didik agar sedikit demi sedikit dapat mempraktikkan pola makan dengan gizi seimbang. Selain itu, dengan digalakkannya lomba Sekolah Sehat, banyak pula sekolah yang mendambakan Kantin Sehat Sekolah sebagai predikat yang diraih sekolah untuk melengkapi penilaian. Gelar yang diperoleh dari lomba umumnya mendorong seluruh warga sekolah untuk membenahi semua komponen penilaian termasuk di dalamnya kantin sekolah. Komitmen Kepala Sekolah terbukti menjadi pendorong bagi tercapainya prestasi sekolah karena dari komitmen ini kemudian lahir kebijakan. Komponen ini kita kenal sebagai **pendekatan kebijakan**. Pendekatan yang ketiga ini merupakan “perekat” agar pendekatan *demand* dan suplai dapat berjalan dengan sinergis secara berkesinambungan.

- Tanpa dukungan kebijakan sekolah, para Guru bisa saja merasa tidak perlu mendapatkan pelatihan tentang edukasi gizi dan tidak termotivasi untuk beride inovatif kreatif dalam penyampaian edukasi gizi yang menyenangkan bagi para peserta didik.
- Tanpa dukungan komitmen sekolah, kantin sekolah sebagai penyedia pangan dan jajanan serta sarana mempraktikkan pemahaman gizi para peserta didik juga tidak akan berkembang menjadi kantin yang laik sehat yang menjajikan pangan yang sehat aman bergizi.

***Komitmen tertulis** berupa kebijakan sekolah yang disosialisasikan kepada seluruh warga sekolah juga terbukti dapat memberikan daya ungkit semangat dan motivasi serta rasa memiliki seluruh warga sekolah untuk berperan mewujudkan kantin sehat dan membuatnya menjadi upaya rutin dan berkesinambungan. Yang lebih ideal adalah bahwa kebijakan sekolah dituangkan sebagai hasil masukan dari seluruh komponen warga sekolah yang berkepentingan.*

Beberapa sekolah melekatkan semacam papan ikrar tentang komitmen sekolah atau piagam penghargaan tentang kantin sehat di lokasi strategis di area sekolah yang berfungsi sebagai pengingat atas jerih upaya yang telah dan akan terus dilakukan.

Sekolah peraih gelar Kantin Sehat atau Sekolah Sehat tentunya mempunyai daya tarik yang lebih unggul dibandingkan sekolah lainnya, sehingga kesempatan ini dapat menarik peminat lebih banyak pendaftar calon peserta didik.

Sebagai kesimpulan, **ketiga pendekatan yang telah disebutkan di atas perlu berjalan bersama-sama** karena terbentuknya karakter peserta didik yang berorientasi pada gaya hidup sehat yang termasuk di dalamnya mengkonsumsi pangan yang aman sehat bergizi hanya dapat terjadi dengan berjalannya system secara terus-menerus.

Langkah-langkah mewujudkan kantin sehat di sekolah

1. Sekolah melakukan koordinasi dengan Kantor Dinas Pendidikan dan Dinas Kesehatan/Puskesmas setempat
2. Sekolah melakukan sosialisasi kepada orang tua murid dan pengelola kantin atau penjual makanan di sekolah
3. Sekolah menunjuk pembina dan pengawas kantin sekolah
4. Sekolah mengirimkan pembina dan pengawas kantin sekolah untuk mengikuti pelatihan kantin sehat yang diadakan oleh instansi terkait
5. Sekolah melakukan pelatihan dan pembinaan terhadap pengelola kantin dan penjual makanan di sekolah
6. Sekolah mempunyai kebijakan tertulis tentang Kantin Sehat Sekolah
7. Sekolah melakukan perbaikan dan penyediaan sarana dan fasilitas kantin sehat
8. Sekolah dan pengawas melakukan monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan kantin sehat di sekolah

(Diadaptasi dari: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2014)

Peran Mitra dalam Pengembangan Kantin Sehat Sekolah

Penyelenggaraan pangan di kantin sekolah memerlukan peran aktif dari berbagai pihak serta warga sekolah agar tercipta program kantin sehat aman bergizi yang memberi dampak positif secara berkesinambungan pada proses belajar peserta didik.

Para pemangku kepentingan termasuk di dalamnya adalah Kepala Sekolah, guru, peserta didik, pengelola kantin, pengawas kantin, penjual/penjamah makanan, komite sekolah, petugas puskesmas, pengawas/UPT pendidikan, dan pemerintah daerah. Seluruh pemangku kepentingan ini mempunyai peran masing-masing dalam mendukung penyelenggaraan program kantin di sekolah secara berkesinambungan.

1. Pemerintah Daerah (Pemda)

Pemda berperan membantu pembiayaan pengadaan fasilitas kantin sekolah dan membuat peraturan-peraturan untuk menunjang keamanan pangan di sekolah, seperti pembentukan Tim Pembina Usaha Kesehatan Sekolah (UKS), desain bangunan fisik dan lingkungan kantin/warung sekolah yang sesuai dengan aturan yang berlaku dalam rangka mewujudkan Usaha Kesehatan Sekolah.

2. Pengawas/UPT Pendidikan

Pengawas/UPT Pendidikan berperan membantu mengawasi para penjual dalam mempersiapkan dan memasak makanan, mengangkut dan menyajikan makanan matang di sekolah sesuai dengan standar kesehatan yang berlaku.

3. Petugas Puskesmas

Tim Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) Puskesmas yang terdiri dari tim Promosi Kesehatan, Tenaga Pelaksana Gizi (TPG), dan Tenaga Kesehatan Lingkungan (Kesling) berperan untuk turut membantu memberikan pengarahan dalam hal menentukan makanan jajanan sekolah yang bernilai gizi dan aman dikonsumsi selama berada di sekolah dan mengawasi para penjaja/penjual agar menjual makanan yang memenuhi syarat kesehatan. Tim UKS Puskesmas juga dapat menjadi narasumber dalam pelatihan-pelatihan terkait kantin sehat sekolah dan gizi seimbang.

4. Kepala Sekolah

Kepala Sekolah berperan mengkoordinir semua kegiatan yang berhubungan dengan keamanan pangan di sekolah. Keamanan pangan di sekolah yang dimaksud dimulai dari siapa yang boleh menjadi penjaja makanan di sekolah (perizinan berjualan di sekolah) serta menyediakan lokasi dan fasilitas lingkungan yang bersih. Kepala Sekolah juga berperan dalam penyediaan fasilitas untuk penjual makanan, seperti menyediakan air bersih dan tempat sampah yang memadai. Kepala sekolah dapat membentuk forum komunikasi bersama-sama dengan Komite Sekolah untuk menjadikan sekolah sebagai Pembina penjual makanan yang ada di sekolah. Struktur dalam forum tersebut dapat disesuaikan dengan potensi sumber daya yang dimiliki masing-masing sekolah.

5. Guru

Guru berperan dalam memberikan pendidikan, bimbingan dan pengarahan kepada peserta didik agar dapat memilih dan membeli serta mengonsumsi makanan yang mempunyai nilai gizi dan aman dikonsumsi, serta mengawasi para penjaja agar menjual makanan dan minuman yang telah memenuhi syarat kesehatan.

6. Orang Tua (Komite Sekolah)

Orang tua peserta didik (Komite Sekolah) berperan membantu Kepala Sekolah dalam mengkoordinir semua kegiatan yang berhubungan dengan keamanan pangan di sekolah. Komite Sekolah membantu Kepala Sekolah dalam menentukan penjual makanan yang diperbolehkan berjualan di lingkungan sekolah, juga membantu menyediakan lokasi dan fasilitas lingkungan yang bersih untuk dipergunakan oleh penjaja makanan sekolah.

Peranan orang tua di rumah adalah menyediakan dan membawakan makanan yang aman dan bergizi untuk dikonsumsi anak di sekolah. Orang tua juga dapat memberikan pengarahan kepada anak selama berada di rumah dengan memberikan contoh yang baik

seperti mengonsumsi makanan yang diolah sendiri, serta memperbanyak menu makanan bergizi seimbang dengan kandungan sayur dan buah yang cukup.

7. Peserta didik

Peserta didik berperan dalam melakukan pemilihan, pembelian dan konsumsi makanan yang mempunyai nilai gizi dan aman sesuai dengan bimbingan dan arahan yang diberikan oleh guru. Sekolah dapat meningkatkan peran Dokter Kecil dalam hal memberi teladan dan menggerakkan perilaku hidup bersih dan sehat di sekolah dan rumah. Peserta didik dapat juga dilatih untuk menjadi tenaga pengawas kualitas pangan yang diujakan di kantin dengan berkoordinasi di bawah bimbingan Tim Pembina UKS dari Puskesmas dan Guru.

8. Pemilik dan Pengelola Kantin

Pemilik dan pengelola kantin berperan dalam menjual makanan yang mempunyai nilai gizi dan aman untuk dikonsumsi peserta didik, guru dan warga sekolah lainnya serta masyarakat di lingkungan sekolah. Selain itu mereka juga harus dapat menjaga dan memelihara fasilitas dan lingkungan yang telah disediakan oleh sekolah.

9. Penjual/penjamah makanan di kantin

Penjamah makanan berperan dalam mempersiapkan, memasak bahan pangan dengan benar, dan mengangkut serta menghadirkan makanan matang dengan benar sesuai standar peraturan kesehatan yang berlaku.

Berbagai pemangku kepentingan tersebut perlu saling berkomunikasi, berkoordinasi, bekerja sama, dan berkomitmen dalam merencanakan serta mengimplementasikan pengawasan keamanan pangan di sekolah secara berkesinambungan. Kepala Sekolah menjadi tokoh kunci dalam mengembangkan forum komunikasi yang sesuai dengan kondisi sekolah demi terciptanya wadah koordinasi yang diakui oleh seluruh pemangku kepentingan secara berkesinambungan.

Kantin Sehat Sekolah dalam Kemitraan dengan Masyarakat Luas

Dalam perkembangannya, sekolah yang belum mempunyai kantin mengizinkan penjaja makanan untuk berjualan di sekitar lingkungan sekolah. Mereka umumnya adalah penduduk masyarakat sekitar, orang tua peserta didik, dan tidak jarang warga sekolah itu sendiri (misalnya istri tukang kebun sekolah atau penjaga sekolah). Terkadang **penjaja di luar sekolah** juga berperan dalam mengisi kebutuhan pangan peserta didik khususnya di saat jam pulang sekolah. Sekolah-sekolah yang mempunyai kantin dan tidak memperbolehkan penjaja makanan luar untuk masuk di area sekolah, juga mengalami keresahan karena peserta didik dapat mengakses jajanan tersebut di luar jam sekolah. Seringkali guru merasa tidak mampu melarang peserta didik untuk tidak jajan sembarangan.

Keberadaan penjaja di luar sekolah dalam memenuhi kebutuhan jajanan peserta didik sekolah, dan membangun suasana tertib dan aman bagi warga sekolah mau tidak mau menjadi tanggung jawab sekolah. Dalam hal ini kerjasama lintas sektor (misalnya dengan **Pemerintah Daerah, Puskesmas terdekat**, dan lainnya) yang diinisiasi oleh pihak sekolah menjadi kebutuhan penting untuk menjaga hubungan kemitraan yang serasi antara sekolah dan masyarakat sekitar. Pembinaan dapat berupa mengikutsertakan penjaja makanan dalam pelatihan dan kegiatan sekolah. Pembinaan perlu diikuti dengan pengawasan melalui pendekatan personal terkait perbaikan kualitas jajanan yang dijual setelah pelatihan meskipun perubahan tersebut baru dapat dilakukan secara bertahap.

Kantin Sehat Sekolah yang menjadi kebijakan sekolah dapat berperan lebih jauh dalam pengembangan pendidikan bagi **masyarakat sekitar**. Masyarakat sekitar yang paham tentang pangan aman sehat bergizi tentunya akan memberikan dampak positif dalam penyediaan lingkungan yang mendukung pembentukan karakter hidup sehat para peserta didik. Pendidikan berupa penyuluhan dan pelatihan yang ditargetkan kepada masyarakat sekitar dapat dilakukan dengan pemilihan topik yang disesuaikan dengan kebutuhan mereka. Topik gizi dan kesehatan dapat merupakan salah satu topik yang diagendakan untuk diberikan kepada masyarakat sekitar dalam acara Bakti Sosial misalnya. Selain itu kegiatan *Market Day* atau **Bazaar Sekolah** dapat mengikutsertakan pangan hasil karya masyarakat sekitar yang sudah diseleksi berdasarkan kualitas pangan aman sehat bergizi. Guru, peserta didik dan pendukung lainnya dapat berperan aktif dalam kegiatan seperti ini. Dengan demikian, hubungan kemitraan yang serasi dengan masyarakat sekitar dapat terjaga dan mereka dapat terus dilibatkan untuk berperan aktif dalam menciptakan suasana sekolah yang sehat, bersih, tertib dan aman.

Semangat mengkonsumsi pangan aman sehat bergizi yang dimotori Kantin Sehat Sekolah dapat juga ditularkan peserta didik ke **keluarga** mereka masing-masing di rumah. Kegiatan berkesinambungan membawa bekal yang mengandung pangan aman sehat bergizi dapat menjadi refleksi apakah yang diperajari peserta didik di sekolah membuahkan dampak yang sejalan di rumah. Kegiatan kebersamaan antara sekolah dan orangtua melalui koordinasi Komite Sekolah dapat juga diisi dengan kegiatan makan bersama dengan menu yang mengandung pangan aman sehat bergizi dan dapat diselengi dengan penyuluhan tentang pangan dan gizi baik oleh pihak sekolah atau mendatangkan **narasumber dari Puskesmas terdekat**.

Jika sekolah mampu mencari **sponsor dari pihak swasta**, baik juga dipikirkan untuk bekerjasama dengan perusahaan penyedia pangan aman sehat bergizi, atau supermarket penyedia sayuran dan buah-buahan segar, atau pengusaha pertanian penghasil bahan pangan segar lokal. *Market Day*, Bazaar Sekolah, atau Lomba Memasak misalnya merupakan kegiatan yang dapat melibatkan sponsor seperti mereka. Kerjasama seperti ini belum terlalu banyak diselenggarakan sekolah. Hal ini tentunya membutuhkan keterampilan menulis proposal dan kemampuan mengelola kegiatan kerjasama dengan sponsor. Namun, peluang ini merupakan potensi yang baik yang patut diupayakan.

Kegiatan seperti ini sekaligus dapat menjadi ajang edukasi kepada sponsor tentang hal-hal baik yang mereka dapat lakukan untuk mendukung sektor pendidikan dan kesehatan masyarakat.

Kegiatan-kegiatan sekolah yang dimotivasi gerakan konsumsi pangan aman sehat bergizi oleh Kantin Sehat Sekolah tentunya sangat menarik dan dapat menjadi **komoditi berita**. Kerjasama dengan **media lokal** dapat juga menjadi ajang penyebaran informasi tentang kegiatan sekolah, sekaligus menjadi ajang promosi keunggulan sekolah. Sekolah perlu secara rutin mengundang media untuk meliput kegiatan sekolah sehingga kegiatan unggul di sekolah dapat menjadi contoh bagi sekolah lain dan juga bagi masyarakat luas.

Informasi terkait ide atau potensi kegiatan penggalangan dana atau sumberdaya dapat dilihat pada **Lampiran 4**.

BAB. V

MENUJU KANTIN SEHAT SEKOLAH: KUMPULAN PRAKTIK BAIK



Bab
V

MENUJU KANTIN SEHAT SEKOLAH: KUMPULAN PRAKTIK BAIK

Bab ini menyampaikan kumpulan Praktik Baik (PB) yang ditulis oleh praktisi dan pembina kantin dari berbagai jenjang pendidikan di berbagai sekolah di Indonesia. Tulisan ini dapat menjadi masukan bagi pembaca tentang usaha yang telah dilakukan dan pencapaian yang telah diraih dalam mengembangkan kantin sekolah dengan kondisi dan kemampuan sekolah yang berbeda.

Praktik baik ini dapat dikategorikan berdasarkan 5 tema besar:

1. Kebijakan Sekolah
2. Manajemen Kantin
3. Edukasi Gizi bagi Peserta Didik dan Warga Sekolah
4. Sistem Pengawasan dan Pembinaan Kantin
5. Kemitraan

1. Kebijakan Sekolah

PB 1: Komitmen Kuat Kepala Sekolah Menuju Kantin Sehat di Sebuah Sekolah Dasar Negeri

Latar Belakang

Manajemen pada hakekatnya merupakan suatu proses merencanakan, mengorganisasi, melaksanakan, memimpin dan mengendalikan anggota organisasi dalam rangka mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Dikatakan suatu proses, karena semua manajer dengan ketangkasan dan keterampilan yang dimiliki harus mengusahakan dan mendayagunakan berbagai sumberdaya yang ada untuk digunakan mendukung kegiatan yang saling berkaitan untuk mencapai tujuan.

Merujuk kepada definisi serta kriteria Kantin Sehat Sekolah, maka Kepala Sekolah sebagai penanggung jawab tertinggi di unit sekolah tentunya harus berupaya maksimal dalam pencapaian tujuan yang tertuang dalam visi dan misi sekolah yang telah ditetapkan dan bekerja sesuai tugas pokok dan fungsi (tupoksi). Kepala Sekolah sebagai manajer harus mampu merencanakan, mengorganisasi, memberi motivasi kepada seluruh warga sekolah, serta mengontrol kegiatan terutama dalam mencapai peserta didik yang sehat

baik jasmani maupun rohani. Dengan demikian, Kepala Sekolah dapat menunjukkan komitmen yang kuat dan menularkannya kepada seluruh komponen warga sekolah bahwa upaya pencapaian visi dan misi sekolah merupakan tanggungjawab bersama.

Tantangan dan Kondisi Awal

Saat itu kami sadar bahwa kantin sangat diperlukan terutama untuk memenuhi kebutuhan jajan peserta didik, sehingga kami mendirikan kantin dengan bangunan dan fasilitas seadanya. Bangunan kantin kami hanya memanfaatkan lorong/ruang terbuka yang tidak digunakan. Dengan demikian, sebenarnya sekolah kami dapat dikategorikan tidak memiliki kantin yang layak. Namun tiba-tiba oleh Kepala Unit Pelaksana Teknis Pendidikan (UPTP) Kecamatan, sekolah kami dihubungi dan diminta untuk mengikuti Lomba Kantin Sehat Sekolah mewakili kecamatan tersebut. Kami diberi waktu 3 minggu untuk mempersiapkannya.

Langkah-langkah yang Dilakukan

Mendapat amanah untuk menjadi sekolah yang mewakili tingkat kecamatan tentunya merupakan sebuah kebanggaan. Namun, tujuan yang harus dicapai untuk kepentingan Lomba Kantin Sehat Sekolah dengan waktu persiapan yang cukup singkat juga membuat kami kewalahan. Tekad kami bahwa kantin sekolah merupakan bagian penting dalam mendukung kegiatan belajar dan juga dalam memenuhi kebutuhan kesehatan gizi peserta didik kami, maka kami menerima tantangan ini dengan melakukan beberapa langkah awal berikut:

1. Melakukan rapat intensif bersama rekan-rekan sehingga terbentuk komitmen untuk berjuang bersama untuk mengikuti Lomba Kantin Sehat. Hal ini merupakan pondasi bagi langkah berikutnya terkait perencanaan yang kuat untuk menghadapi lomba.
2. Bersama-sama mempelajari kriteria lomba serta indikator Kantin Sehat Sekolah sehingga tercapai kesamaan persepsi tentang tujuan akhir dari segala upaya yang akan dilakukan.
3. Membuat struktur organisasi Kantin Sehat Sekolah dalam upaya mewujudkan kerjasama dan koordinasi yang kuat antara Kepala Sekolah, tim pelaksana, serta seluruh pemangku kepentingan lainnya. Contoh struktur organisasi Kantin Sehat Sekolah dapat dilihat pada **Lampiran 5**.
4. Menerbitkan Surat Keputusan (SK) dan Surat Tugas bagi seluruh tim yang terlibat dalam persiapan Kantin Sehat Sekolah. Hal ini dilakukan demi tercapainya pemahaman tim terhadap tugas dan peran masing-masing sehingga upaya yang dilakukan dapat mencapai hasil sesuai harapan.

Keempat langkah di atas merupakan arahan dan peran Kepala Sekolah untuk tercapainya koordinasi dan sinergi atas upaya sekolah kami membenahi kantin sehingga dapat dikategorikan layak untuk mengikuti lomba.

Hasil yang Dicapai

Sekolah kami meraih juara 3 Lomba Kantin Sehat di tingkat Kota pada tahun 2012. Predikat ini ternyata memacu seluruh tim sekolah kami yang terlibat dalam program Kantin Sehat Sekolah untuk berupaya terus mengembangkan Kantin Sehat Sekolah.

Usaha yang kami lakukan selanjutnya adalah:

1. Membuat Rencana Kegiatan Anggaran Sekolah (RKAS)
2. Membuat proposal dan mengirimkannya ke berbagai instansi terkait misalnya dunia usaha dan alumni untuk bekerjasama dengan kami.
3. Membuat MOU dengan pihak terkait dan membuat program kegiatan bersama
4. Melakukan pembinaan dalam memenuhi kriteria terkait Kantin Sehat Sekolah
5. Melakukan sosialisasi kepada guru, peserta didik, para pedagang, serta orang tua setiap 3 bulan secara berkala
6. Membuat program pelatihan dokter kecil bagi para peserta didik

Ternyata setelah mengikuti lomba, banyak manfaat yang kami terima:

1. Mendapat perhatian dari Dinas Kesehatan, dimana kantin kami sering dikunjungi dan diberikan penyuluhan bahkan bantuan dana untuk pengadaan fasilitas cuci tangan (semula tempat cuci tangan kami buat dari bahan bekas kaleng cat yang kami lubangi, kemudian saat ini sudah diganti dengan kran)
2. Sekolah kami diikutsertakan dalam lomba Sekolah Sehat mewakili Kabupaten/kota
3. Mendapat penghargaan Adiwiyata hingga tingkat Nasional
4. Sekolah kami mendapat kepercayaan dari masyarakat

Penghargaan ini tentunya kami dapat dengan selalu mempersiapkan berbagai inovasi untuk memotivasi peserta didik, tim, dan pemangku kepentingan lainnya yang terkait. Kami juga memonitor dan mengevaluasi serta melakukan pembinaan secara rutin.

Dengan melihat kondisi sekolah seperti ini akhirnya banyak sekali manfaat yang dipetik yaitu menjadi sekolah terpercaya di mata masyarakat sehingga jumlah murid yang mendaftar ke sekolah kami meningkat

"Pada awal kegiatan kami merasa DIPAKSA sehingga semua dijalankan dengan TERPAKSA karena serba mendadak. Namun tidak terasa selanjutnya semua BISA kami lakukan dan lama kelamaan menjadi BIASA. Karena terus dilakukan sehingga menjadi sebuah BUDAYA hidup bersih sehat di lingkungan kami.... Strategi ini kami namakan DTB3.

Setelah kami evaluasi, ternyata karena semuanya dikerjakan dengan semangat dan bertanggung jawab dengan prinsip kerjasama dan dilakukan dengan persiapan yang matang, akhirnya berhasil dilaksanakan dengan baik."

PB 2: Pengembangan Kantin Semi Permanen



- Kantin Semi Permanen
- Kantin Permanen

Latar Belakang

Kantin Sehat Sekolah dapat dikelompokkan menjadi dua jenis yaitu 1) kantin dengan ruangan tertutup dan 2) kantin dengan ruangan terbuka seperti koridor atau di halaman sekolah. Meskipun kantin berada di ruang terbuka, namun ruang pengolahan dan tempat penyajian makanan harus dalam keadaan tertutup. Kedua jenis kantin ini harus memiliki sarana dan prasarana seperti sumber air bersih, tempat penyimpanan, tempat pengolahan, tempat penyajian, ruang makan, fasilitas sanitasi, perlengkapan kerja, dan tempat pembuangan sampah yang tertutup.

Keterbatasan penyediaan kantin sekolah beserta sarana dan prasarana yang sesuai standar, tentunya dihadapi oleh banyak sekolah. Namun mengingat pentingnya peran kantin sekolah dalam melayani kebutuhan makanan, minuman dan jajanan mayoritas warga sekolah, maka banyak sekolah mengupayakan pendirian kantin sekolah yang dimodifikasi menyesuaikan kemampuan sekolah misalnya dengan memanfaatkan tempat-tempat yang ada untuk dijadikan kantin seperti di bawah tangga, di koridor sekolah, berbagi ruangan dengan gudang, bahkan ada sekolah yang sama sekali tidak memiliki kantin, sehingga memanfaatkan penaja makanan yang berada di luar sekolah untuk membeli jajanan atau makanan pada jam istirahat sekolah atau saat pulang sekolah.

Selain persyaratan di atas, ada hal yang harus diperhatikan sekolah dalam memberikan kenyamanan peserta didik dalam menikmati jajanan dan makanan yang ada di kantin, yaitu tempat duduk. Sekolah-sekolah yang tidak mempunyai ruangan khusus untuk tempat duduk di kantin harus berpikir kreatif untuk mencari lokasi yang dapat dimanfaatkan menjadi tempat duduk misalnya di koridor antar kelas atau di halaman belakang sekolah.

Tantangan dan Kondisi Awal

Sekolah kami terletak di areal padat penduduk di Jakarta. Karenanya bangunan kantin awalnya dahulu tidak menjadi prioritas sekolah kami karena lahan sekolah yang tidak luas. Kantin yang sekolah kami miliki dapat dikategorikan sebagai kantin semi permanen karena tidak berada di ruangan yang tertutup, melainkan memanfaatkan sebidang lahan di halaman belakang sekolah yang kami beri atap. Kantin sekolah kami cukup ramai dikunjungi peserta didik terutama saat jam istirahat. Karena lahan yang sempit, kantin sekolah kami tidak memiliki sarana tempat duduk untuk menampung peserta didik makan di tempat, sehingga kebanyakan peserta didik makan sambil berkeliaran atau kembali ke kelas masing-masing untuk memakan makanannya.

Langkah-langkah yang Dilakukan

Melihat para peserta didik berkeliaran karena kantin sekolah kami tidak mempunyai area tempat duduk di kantin, pihak sekolah merasa pemandangan ini kurang baik untuk dibiarkan. Mengingat sekolah adalah sentra pembelajaran, kami ingin para peserta didik kami juga belajar perilaku yang baik salah satunya adalah makan atau minum dalam posisi duduk. Selain itu, tersedianya lahan yang lumayan di halaman belakang sekolah yang letaknya berdampingan dengan kantin sekolah kami, merupakan peluang bahwa penyediaan tempat duduk memungkinkan untuk diupayakan.

Kepala Sekolah kemudian membentuk tim yang pada intinya terdiri dari para guru pembina UKS dan juga pembina Kantin Sekolah. Tim kemudian menyusun proposal anggaran biaya yang diperlukan untuk menyediakan meja dan kursi di areal tempat duduk di sekitar kantin sekolah. Saat itu kami berusaha keras untuk melakukan perhitungan dengan biaya seminimal mungkin. Proposal anggaran tersebut kami ajukan ke Kepala Sekolah agar dapat dialokasikan melalui anggaran rutin untuk pemeliharaan sarana dan prasarana sekolah.

Selain dari anggaran rutin, proposal anggaran yang umumnya diperuntukkan membeli kebutuhan bahan bangunan seperti kayu, cat, meja, kursi, dan lain-lain tersebut juga kami komunikasikan melalui langkah-langkah berikut:

1. Sosialisasi kepada warga sekolah mengenai pentingnya tempat duduk bagi peserta didik pada saat menikmati jajanan atau makanan di saat jam istirahat. Warga sekolah diharapkan dapat berkontribusi, baik secara langsung maupun tidak langsung. Kontribusi secara langsung dapat melalui saran dan sumbangsih berupa bahan bangunan yang diperlukan. Pihak sekolah menerima sumbangan berupa bahan yang diperlukan, tidak dalam bentuk uang. Kontribusi secara tidak langsung diberikan dengan mengajak peran serta masyarakat sekitar misalnya toko bangunan, toko pewaralaba, kantor-kantor, rumah makan, dan lainnya.

2. Sosialisasi rencana anggaran dengan mengikutsertakan para alumni dari sekolah kami yang juga diharapkan dapat memberikan kontribusi berupa bahan bangunan yang diperlukan.

Sosialisasi untuk mendapatkan keterlibatan pihak terkait dalam hal ini yaitu tim pengawas sekolah, puskesmas kecamatan, polsek setempat, dan lainnya yang memang memiliki tanggungjawab melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap sekolah kami.

Hasil yang Dicapai

Berkat kerjasama tim dan dukungan Kepala Sekolah serta masyarakat sekitar sekolah, maka kami telah mampu mengadakan area tempat duduk yang cukup nyaman di sekitar kantin sekolah kami.



- Sebelum ditata menjadi area tempat duduk



- Kondisi area tempat duduk setelah pemeliharaan

Kegiatan yang kami lakukan selain mengadakan tempat duduk, kami juga melakukan pemeliharaan sanitasi, yaitu penyediaan air bersih yang cukup, pemeliharaan sistem pembuangan air limbah tertutup menggunakan bahan kedap air, penyediaan tempat sampah yang tertutup (sekaligus pengawasan bahwa sampah dibuang secara teratur), memastikan letak toilet jauh dari kantin (minimum 20 meter), penyediaan fasilitas cuci tangan (dilengkapi sabun dan air mengalir yang cukup), dan penyediaan alat-alat kebersihan lingkungan yang tersimpan di tempat penyimpanan alat-alat kebersihan.

Selain itu, manfaat lain yang sekolah kami dapatkan dari upaya pembenahan area kantin, tempat duduk di sekitar kantin, dan sanitasi lingkungan adalah sekolah kami mendapat predikat Sekolah Sehat pada tahun 2016 untuk tingkat Kotamadya Jakarta Pusat. Upaya dan pemeliharaan tetap kami lakukan demi bertahannya predikat tersebut dan terbukti sekolah kami kembali dinobatkan sebagai Sekolah Sehat tingkat Kotamadya Jakarta Pusat pada tahun 2017.

Rencana Tindak Lanjut

Kegiatan kami selanjutnya adalah mewujudkan kantin semi permanen yang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Kegiatan ini bertujuan untuk menghadapi Lomba Sekolah Sehat 2018 tingkat Provinsi DKI Jakarta mewakili Jakarta Pusat. Berbekal predikat Sekolah Sehat tingkat Kotamadya, keinginan kami untuk melakukan segala sesuatunya dengan berbagai cara.

Kegiatan sekolah dalam mengupayakan berdirinya kantin sekolah memang menjadi tantangan yang harus diselesaikan bersama warga sekolah. Hal yang dilakukan sekolah adalah:

1. Sosialisasi kepada guru dan karyawan
Guru sangat besar peran dan pengaruhnya dalam mengembangkan konsep kantin sekolah. Selain itu karyawan sekolah pun diharapkan ikut andil dalam berkontribusi mencapai tujuan bersama.
2. Membentuk tim perencana bangunan, tim anggaran, tim pencari bahan bangunan dan menyusun waktu pelaksanaan.

Tim perencana bangunan

Tim ini terdiri dari kepala sekolah dan guru, karena pihak sekolah lebih paham kondisi tata letak dan ketersediaan lahan yang akan dijadikan kantin sekolah. Pada tim ini ditawarkan untuk membuat gambar bangunan kantin sekolah. Apabila guru dan karyawan sekolah tidak dapat melakukan hal ini, maka mereka dihimbau untuk meminta bantuan pada pihak lain yang mengerti dalam hal gambar perencanaan bangunan.

Tim perhitungan anggaran biaya

Setelah tim perencana bangunan selesai, maka dibentuklah tim perhitungan anggaran biaya. Tim ini juga melibatkan tim perencana bangunan yang akan menjelaskan jenis bahan yang akan digunakan menyesuaikan standar minimal yang wajib dipenuhi sebagai syarat bahan pembuatan bangunan kantin sekolah.

Tim pencari bahan bangunan

Keterbatasan dana umumnya dialami oleh banyak sekolah di mana anggaran yang sudah dialokasikan harus berbagi dengan kegiatan yang lain. Dalam hal ini anggaran sarana prasarana yang ada tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan pembangunan berdirinya kantin sekolah, namun harus berbagi dengan kegiatan pemenuhan sarana dan prasarana yang lain. Berdasarkan permasalahan ini, sekolah dapat membentuk tim pencari bahan bangunan.

Mengapa disebut tim pencari bahan bangunan?

Ada peraturan yang mengikat dimana sekolah tidak menerima bantuan dalam bentuk uang, apalagi sekolah meminta uang kepada orang tua murid untuk pembiayaan kantin sekolah ini. Oleh karena itu sekolah mensiasati dengan sebutan

tim pencari bahan bangunan agar sumbangsih orangtua dan elemen masyarakat lainnya dapat diberikan dalam bentuk barang kebutuhan pembangunan kantin sekolah.

Pada tim pencari bahan bangunan ini merinci bahan apa saja yang diperlukan untuk pembangunan kantin sekolah. Rincian ini dijabarkan dalam rencana pencari bahan bangunan. Sekolah juga turut andil dalam hal penyediaan bahan bangunan. Dengan begitu peran sekolah tetap dilibatkan dalam penyediaan bahan bangunan, yang pastinya sesuai alokasi dana yang ada pada sekolah. Tim pencari bahan bangunan ini terlebih dahulu merinci bahan bangunan utama dengan bahan bangunan pelengkap, artinya berdirinya sebuah bangunan dimulai dari pembuatan pondasi, dinding, atap, dan lantai. Maka dibuatlah daftar bahan bangunan dari pembuatan pondasi terlebih dahulu, kemudian dinding, atap dan lantai. Hal ini akan memudahkan tim pelaksana bangunan bekerja.

Tim pelaksana

Tim ini akan bekerja sesuai dengan alur kerja dari tim pencari bahan bangunan. Artinya jika bahan bangunan untuk pondasi telah tersedia, maka tim pelaksana dapat mengerjakan pekerjaan pondasi terlebih dahulu, begitu seterusnya hingga atap dan lantai. Apabila sekolah memiliki sumber daya manusia sebagai tim pelaksana, maka hal ini akan sangat membantu.

3. Sosialisasi kepada warga sekolah, masyarakat dan alumni
Sosialisai ini menyampaikan keseluruhan tentang kebutuhan adanya kantin sekolah yang memenuhi standar minimal kantin sekolah.

Sosialisasi yang pertama kepada guru dan karyawan

Pada sosialisasi setiap tim yang dibentuk memaparkan hasil capaiannya masing-masing. Dengan demikian akan lebih mudah dipahami gambaran tentang kantin sekolah seperti apa yang diinginkan oleh warga sekolah.

Sosialisasi kepada orang tua murid, masyarakat sekitar dan alumni

Tim pencari bahan bangunan dapat menyampaikan proposal kerjasama di sesi ini di mana dapat dijabarkan dengan lebih terperinci mengenai berbagai bahan bangunan yang diperlukan. Diharapkan pada sosialisai ini ada masukan dan saran yang membangun untuk terwujudnya kantin sekolah, dan diharapkan pula orang tua, masyarakat sekitar serta alumni ikut berperan dalam penyediaan bahan bangunan.

4. Keterlibatan pihak-pihak terkait
Pada kegiatan ini pastinya perlu melibatkan pihak-pihak yang terkait yang berwenang melakukan pembinaan dan pengawasan seperti tim pengawas sekolah, puskesmas kecamatan, polsek setempat, dan lainnya.
5. Pelaksanaan pembangunan
Tim pelaksana bekerja berdasarkan rencana pembangunan kantin yang menyesuaikan tahapan pengadaan bahan bangunan, dimulai dari pelaksanaan pondasi, dinding, atap, kemudian lantai.

2. Manajemen Kantin

PB 3: Koperasi Sekolah sebagai Badan Pengelola Kantin Sekolah

Latar Belakang

Bagi banyak sekolah yang masih memiliki berbagai keterbatasan sumberdaya, penyelenggaraan kantin sekolah merupakan upaya yang penuh tantangan. Mulai dengan sarana dan prasarana yang harus memenuhi syarat, sampai dengan kebutuhan sumberdaya manusia yang dapat diamanahi menjadi pengurus kantin sekolah, bukanlah hal yang dapat diupayakan dalam jangka waktu yang cepat. Karenanya penyelenggaraan kantin sehat sekolah memerlukan perencanaan yang matang yang melibatkan banyak pihak, sehingga terselenggaranya kantin sehat sekolah dapat menjadi upaya yang berkelanjutan. Kesiambungan penyelenggaraan kantin sekolah sangat penting mengingat telah banyak contoh dimana kantin sekolah menjadi “sehat” hanya saat mendekati penyelenggaraan lomba.

Tantangan yang tidak sederhana dalam penyelenggaraan kantin sekolah memerlukan peran Kepala Sekolah sebagai inovator. Kepala Sekolah perlu mempunyai wawasan yang luas, beliau tentu saja dapat mengajak guru atau karyawan lain untuk menghimpun ide-ide yang masuk akal untuk ditindaklanjuti.

Beberapa sekolah menggunakan kontraktor untuk menangani pengelolaan kantin sekolah. Potensi lain adalah menggunakan koperasi sekolah sebagai badan pengurus pengelolaan kantin sekolah. Tiap sekolah tentunya perlu menelaah dan menimbang baik buruknya pilihan bentuk kepengurusan kantin sekolah yang disepakati karena tentunya yang cocok di suatu sekolah belum tentu cocok bagi sekolah lain.

Koperasi Sekolah

Dasar hukum pendirian koperasi sekolah telah diatur dalam Keputusan Bersama dari Departemen Transmigrasi dan Koperasi dengan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan tanggal 16 Juli 1972 no. 275/SKPTS/Mentranskop dan no. 0102/U/1983, yang kemudian dijelaskan lebih lanjut dalam Surat Keputusan (SK) Menteri Tenaga Kerja, Transmigrasi dan Koperasi no. 633/SKPTS/Men/1974.

Koperasi Sekolah merupakan koperasi yang didirikan di sekolah yang anggotanya terdiri dari guru, karyawan, juga peserta didik/siswi sekolah. Koperasi sekolah dapat didirikan di berbagai jenjang pendidikan seperti koperasi SD, koperasi SMP, koperasi SMA, koperasi SMK, dan sebagainya. Koperasi sekolah juga dapat diartikan sebagai koperasi yang berada di lembaga pendidikan lainnya selain pendidikan formal, seperti yayasan dan organisasi masyarakat.

Pertimbangan mendirikan koperasi sekolah menurut SK No. 633/SKPTS/Men/1974 adalah:

1. Menunjang program pembangunan pemerintah di sektor perkoperasian melalui program pendidikan sekolah
2. Menumbuhkan koperasi sekolah dan kesadaran berkoperasi di kalangan peserta didik
3. Membina rasa tanggung jawab, disiplin, setia kawan, dan jiwa koperasi
4. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan berkoperasi agar berguna kelak di masyarakat
5. Membantu kebutuhan peserta didik dan mengembangkan kesejahteraan peserta didik di dalam dan di luar sekolah

Koperasi sekolah tidak berbentuk badan hukum. Koperasi sekolah merupakan bentuk khusus untuk kepentingan pendidikan. Pengelolaan koperasi sekolah selalu dikaitkan dengan kepentingan pendidikan. Prinsip-prinsip pengorganisasian dan pengelolaannya disesuaikan dengan prinsip-prinsip koperasi pada umumnya, sebagaimana dituntut oleh peraturan perundangan yang berlaku dan dimaksudkan agar para peserta didik mendapatkan pemahaman berkoperasi/wirusaha sejak dini dan pengalaman praktik dalam menerapkan prinsip-prinsip perkoperasian.

Koperasi sekolah adalah suatu perserikatan yang ada di sekolah dengan menjual kebutuhan atau keperluan belajar mengajar dengan harga relatif murah dan dikelola oleh semua warga sekolah tersebut. Jadi pengelolaan koperasi sekolah merupakan kegiatan penataan koperasi sekolah yang terdiri dari proses merencana, mengatur, menilai segala sumber daya yang tersedia dalam suatu organisasi dengan memanfaatkan fasilitas yang ada untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Sekolah merupakan lembaga atau institusi yang membantu menumbuhkembangkan ilmu, potensi dasar dari peserta didik tidak hanya dalam aspek ilmu/intelektual, akan tetapi juga dalam aspek karakter, tingkah laku, tata krama dan budi pekerti. Sekolah tidak hanya memberi nilai-nilai akademik atau peringkat pada peserta didik, lembaga ini juga memiliki fungsi untuk memberikan pelayanan dan membimbing, mendidik dan mengajar para peserta didik agar memiliki sifat dan tingkah laku yang lebih baik.

Sehingga sekolah dan koperasi sekolah yang didirikan saling terkait dan berhubungan saling membantu. Sekolah dan koperasi sekolah ikut membentuk karakter peserta didik selaku peserta didik dan juga warga sekolah secara umum. Sewajarnya kalau sekolah dan koperasi sekolah harus selalu kerjasama, tidak berdiri sendiri.

Tantangan dan Kondisi Awal

Selama di lingkungan sekolah, peserta didik pasti membutuhkan makanan atau minuman sekedaranya untuk menghilangkan rasa haus dan mengurangi rasa lapar, terutama bagi peserta didik yang tidak sempat sarapan di rumah. Untuk itu sekolah kami mengambil kebijakan perlunya disediakan kantin di lingkungan sekolah.

Di awal pendirian kantin sekolah, kami berpendapat bahwa

- Penyelenggaraan kantin sekolah harus memperhatikan beberapa aspek, antara lain tujuan dan fungsi kantin, daya beli, sarana dan prasarana yang ada di kantin dan pengawasan sekolah
- Kantin sekolah hendaknya sebagai suatu bagian integral (terpadu) dari program sekolah secara keseluruhan, tidak dipandang sebagai suatu tempat pembuat keuntungan di sekolah
- Atas dasar ini sekolah dapat memberikan kebijakan-kebijakan yang dapat menguntungkan antara pihak sekolah dan pengelola kantin

Sekolah kami merupakan sekolah tingkat lanjutan pertama di Jakarta yang merupakan salah satu sekolah alih fungsi dari sekolah tehnik yang berdiri pada 1964 dan kemudian beralih nama sejak tahun 1994 yang disertai dengan terbentuknya koperasi sekolah yang diberi nama koperasi guru dan karyawan. Bangunan sekolah mengalami beberapa kali pemugaran karena merupakan bangunan lama. Pada saat renovasi total terhadap bangunan sekolah dilakukan, saat itulah muncul ide pengembangan kantin sekolah di sekolah kami.

Langkah-langkah yang Dilakukan

Sekolah kami berusaha membangun kantin sekolah sesuai harapan berbagai pihak. Mulai tahun 2010 secara bertahap (dengan dana yang ada), pengurus koperasi mulai membangun kantin sekolah menggunakan lahan di halaman belakang sekolah bagian barat. Selama kurang lebih 1 tahun, pembangunan kantin dengan toko/warung ukuran $2 \times 3 \text{ m}^2$ sebanyak 5 buah ditambah satu ruang untuk kantor koperasi sekolah telah kami selesaikan. Lapak toko/warung di areal kantin sekolah kami disewakan per tahun kepada pihak luar dan dikelola oleh koperasi guru dan karyawan. Kantin yang lama terletak di sebelah Timur menempati satu ruang berukuran $4 \times 6 \text{ m}^2$ diisi oleh 4 penyewa kantin. Masa penyelenggaraan kantin yang lama hanya berjalan selama setahun. Hingga saat ini koperasi hanya mengelola pelaksanaan kantin yang baru.

Hasil yang Dicapai

Sarana dan prasarana yang ada pada kantin sekolah kami belum memenuhi indikator kantin sehat sekolah. Tempat cuci piring, gelas, sendok dan peralatan dapur yang kotor masih terbatas jumlahnya dan digunakan bersama-sama oleh penyewa. Namun, kantin kami sudah menggunakan piring, mangkok, dan sendok sebagai peralatan makan menggantikan Styrofoam atau wadah plastik lainnya.

Tahun demi tahun berjalan, hingga akhirnya pengurus koperasi pun berusaha untuk merapikan, menata kantin termasuk pemasangan meteran listrik (terpisah dengan listrik sekolah). Apabila ada kerusakan ringan, maka penyewa harus memperbaikinya sedangkan bila ada kerusakan berat menjadi tanggung jawab koperasi. Pengurus koperasi sudah berusaha semaksimal mungkin menjadikan kantin sekolah kami seperti yang diharapkan yaitu bersih, sehat dan halal.

PB 4: Penerbitan Panduan Pengelolaan Kantin sebagai Upaya Penyamaan Persepsi dan Komitmen Kantin Sehat Sekolah

Latar Belakang

Kantin sekolah merupakan salah satu sarana wajib yang disediakan oleh sekolah untuk menyediakan pangan yang sehat, bergizi dan berkualitas bagi warga sekolah (peserta didik, guru dan karyawan) selain itu, keberadaan kantin juga berperan penting dalam menyampaikan pesan-pesan kesehatan dan sarana pengembangan karakter peserta didik.

Namun, pengelolaan kantin sekolah merupakan kegiatan yang kompleks karena dilaksanakan oleh berbagai pihak mulai dari pengelola kantin, pemilik toko/warung di kantin, penjamah makanan di toko/warung, petugas kasir, petugas kebersihan, hingga pengawas dan pembina kantin yang semuanya dapat melibatkan berbagai komponen warga sekolah dan juga pihak eksternal sekolah seperti perusahaan catering, petugas surveilans dari puskesmas dan kantor dinas pendidikan setempat.

Keterlibatan banyak pihak seperti yang disampaikan di atas dapat menghasilkan pemahaman yang berbeda-beda tentang tata cara pengelolaan menuju tercapainya Kantin Sehat Sekolah sesuai dengan yang diinginkan pihak sekolah.

Tantangan dan Kondisi Awal

Sebagai sebuah lembaga pendidikan, yang mengelola puluhan sekolah dari jenjang TK hingga SLTA di wilayah Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang dan Bekasi (Jabodetabek), sekolah kami terus berupaya mengoptimalkan peran kantin sekolah sebagai sarana pemenuhan kebutuhan pangan warga sekolah sekaligus media pembelajaran karakter bagi peserta didik, dan sangat berkeinginan mewujudkan Kantin Sehat Sekolah.

Langkah-langkah yang Dilakukan

Kami melihat bahwa komitmen para pemangku kepentingan adalah bagian yang sangat penting dan wajib ada untuk terwujudnya Kantin Sehat Sekolah. Untuk itu, kami tuangkan dengan menerbitkan sebuah Panduan Pengelolaan Kantin Sehat dalam bentuk tertulis dan ditandatangani oleh para pemangku kepentingan. Panduan ini menjadi pilar utama dalam mempersiapkan, menjalankan, dan mengevaluasi kantin sekolah.

Panduan Pengelolaan Kantin Sehat mencakup:

1. Tata tertib pengelolaan kantin, mengatur tentang pangan yang boleh dan tidak boleh dijual di kantin sekolah, kualitas bahan pangan yang digunakan, wadah dan tempat penyajian pangan, kualitas peralatan yang digunakan, higiene dan sanitasi petugas kantin.
2. Ketentuan pengawasan kantin
3. Wewenang dan tanggung jawab setiap pemangku kepentingan

Untuk menjamin berjalannya aturan dan tata tertib yang sudah dibuat, maka pengawasan kantin memegang peranan yang sangat penting. Di sekolah kami pengawasan Kantin dilakukan oleh Guru UKS, peserta didik, Petugas Khusus dari Bagian Layanan dan Pendukung Pendidikan (Seksi Kesehatan) serta Bagian Manajemen Gedung.

Pengawasan kantin dalam bentuk sidak (inspeksi mendadak) dilakukan dengan menggunakan Angket Pengawasan Kantin, yakni angket yang terdiri dari 50 butir pertanyaan yang diisi dengan cara melakukan observasi maupun bertanya secara langsung kepada pengelola kantin. Selain mengisi angket, dilakukan juga pengambilan sampel makanan untuk dilakukan tes terhadap bahan tambahan pangan yang mengandung bahan kimia berbahaya (formalin, boraks, peroksida, rhodamin B, dan methanil yellow). Hasil uji bahan kimia dan hasil angket pada akhirnya menjadi bahan acuan untuk mengevaluasi kantin sekolah dan penyusunan upaya perbaikan selanjutnya. Peserta didik juga melakukan penilaian kantin dengan cara mengisi angket yang disiapkan oleh bagian Manajemen Gedung.

Hasil yang Dicapai

Kami menyadari bahwa pengelola kantin adalah bagian yang sentral dalam penyelenggaraan sebuah kantin sehat, untuk itu di setiap awal tahun pelajaran kami melakukan kaji ulang siapa saja pengelola kantin yang berhak menempati posisi pengelola kantin sekolah. Pengelola kantin wajib memenuhi persyaratan yang sudah ditetapkan oleh Yayasan.

Tahapan yang harus dilalui oleh calon pengelola kantin adalah:

1. Calon pengelola kantin membuat proposal yang berisi jenis dan harga pangan yang akan dijual
2. Seleksi proposal oleh Bagian Manajemen Gedung
3. Pengumuman calon pengelola kantin yang lolos seleksi
4. Mengumpulkan calon pengelola kantin untuk dilakukan sosialisasi hak dan kewajiban pengelola kantin dan jadwal *food tasting* (mencicipi pangan yang dijual)
5. Menyelenggarakan *food tasting* calon pengelola kantin. Setiap calon pengelola kantin diwajibkan menyajikan 3 jenis masakan yang akan dijual. Dalam proses tersebut dinilai: bagaimana cara mempersiapkan bahan, memasak/mengolah makanan dan menyajikan makanan dengan memperhatikan prinsip higienitas, sanitasi dan kualitas gizi makanan.
6. Dilakukan penilaian hasil *food tasting* dan syarat-syarat administrasi lainnya untuk menentukan siapa yang berhak menjadi pengelola kantin untuk ditempatkan di kantin sekolah.
7. Dilakukan sosialisasi tata tertib sesuai Panduan Pengelolaan Kantin Sehat dan tanda tangan kontrak kerja.

Jika pengelola kantin tidak mematuhi tata tertib sesuai Panduan Pengelolaan Kantin Sehat yang sudah disosialisasikan, maka Pengelola Kantin akan diberikan sanksi mulai dari peringatan lisan hingga pemberian surat peringatan yang ketiga di mana dilakukan pemutusan kontrak terhadap pengelola kantin tersebut.

Untuk menjaga kualitas kantin sekolah, para pengelola kantin secara rutin diberikan pembinaan dan edukasi dalam pertemuan rutin setiap tahun pelajaran, yakni dalam bentuk seminar, lomba penyajian makanan, dan workshop.

PB 5: Keterlibatan Peserta Didik dalam Penyelenggaraan Kantin Sehat Sekolah

Latar Belakang

Pengembangan kantin sekolah merupakan tanggungjawab bersama seluruh warga sekolah, karena tercapainya kantin sekolah yang sehat merupakan hasil kerjasama semua pihak dan manfaatnya akan dirasakan oleh seluruh warga sekolah.

Selain sarana dan prasarana yang cukup kompleks dalam penyelenggaraan kantin sehat sekolah, sumberdaya manusia yang terlibat juga memiliki persyaratan. Dimulai dari pengelola kantin yang umumnya terdiri dari orang yang sama sebagai pemilik sekaligus penjamah, juga petugas kasir, hingga pengawas dan pembina kantin yang seharusnya

dilakukan oleh petugas yang berbeda misalnya dari komponen guru atau karyawan lainnya di sekolah. Upaya mempunyai struktur organisasi pengelolaan kantin sekolah telah dilakukan oleh banyak sekolah yang memiliki sumberdaya manusia yang memadai dan telah terpapar dengan berbagai pelatihan kantin sehat sekolah yang diselenggarakan oleh instansi terkait seperti Dinas Kesehatan dan Dinas Pendidikan setempat.

Potensi memberdayakan peserta didik untuk menjadi pengelola kantin sekolah juga telah diinisiasi oleh banyak sekolah, umumnya di tingkat lanjutan atas. Banyak sekolah lanjutan atas bidang kejuruan yang memiliki jurusan tata boga dan kewirausahaan juga telah menerapkan keterlibatan peserta didik pada penyelenggaraan kantin sekolah. Dasar pemikiran kegiatan ini umumnya karena sekolah ingin memberikan pengalaman nyata bagi peserta didik serta memberikan tempat mempraktikkan segala pengetahuan yang telah didapatkan dalam kondisi yang sesungguhnya.

Tantangan dan Kondisi Awal

Sekolah kami merupakan sekolah kejuruan di bidang teknologi informasi di wilayah Bogor yang mempunyai area sekolah seluas 4600 m² dan memiliki peserta didik sekitar 1649 orang. Dari sejak awal berdiri, pendidikan karakter merupakan landasan sekolah kami dalam menanamkan nilai-nilai positif terhadap peserta didik siswinya, hal ini tertuang dalam Visi yakni menjadi Sekolah Kejuruan Teladan Nasional yang berbudaya lingkungan, berkarakter kebangsaan, berbasis teknologi informasi dan mampu memenuhi kebutuhan dunia kerja. Dengan visi tersebut sekolah kami banyak meraih berbagai penghargaan, mulai dari sekolah, guru maupun peserta didik di tingkat kabupaten/kota, provinsi, dan nasional, salah satunya menjadi Sekolah Adiwiyata Nasional sejak tahun 2012.

Penjabaran dari visi sekolah kami adalah adanya *Competence Based Training* (CBT) yang merupakan kegiatan praktik dalam pembelajaran mata pelajaran tertentu. Selain mendukung kegiatan kurikulum, CBT juga diharapkan mampu memberikan penanaman nilai karakter pada kehidupan nyata para peserta didik. Kegiatan CBT di sekolah kami terdapat beberapa bagian yaitu, CBT Humas (aspek kehumasan 1 hari/tahun), CBT Produktif (aspek mata pelajaran produktif per jurusan 3 hari/tahun), CBT PLH (aspek penanaman karakter peduli dan cinta lingkungan 3 hari/tahun) dan CBT KWH (aspek penanaman karakter wirausaha dan kantin sehat 3 hari/tahun).

Gelar Sekolah Adiwiyata Nasional juga memacu sekolah kami untuk memperbaiki diri dengan lebih baik lagi. Target kami berikutnya adalah menyelenggarakan Kantin Sehat Sekolah. Kantin sekolah kami pada awalnya dikelola oleh pedagang dari luar, dengan cara menyewa ruang pada pihak sekolah. Tetapi pada saat keberlangsungannya, banyak hal yang bertolak belakang dengan regulasi sekolah menuju kantin sehat. Oleh karena itu, sekolah kami mengambil alih segala macam kebijakan kantin yang semuanya dikelola oleh sekolah dengan melibatkan peserta didik CBT KWH.

Langkah-langkah yang Dilakukan

Kegiatan CBT KWH (kewirausahaan) didasari oleh keinginan sekolah untuk membentuk jiwa wirausaha yang jujur, tangguh, tanggung jawab, berani pada peserta didik sehingga mereka tidak hanya mendapatkan pelajaran teori tetapi kantin dijadikan sebagai laboratorium praktik untuk membentuk jiwa wirausaha tersebut dan mereka mempraktekkan pengelolaan kantin sehat dalam kondisi sesungguhnya.

Dari sinilah para peserta didik diajarkan peduli terhadap kebersihan lingkungan kantin, paham jajanan yang layak dikonsumsi, cara penyajian makanan yang aman bersih dan sehat, serta mampu mengelola uang di kantin. Guna menambah daya pikat warga sekolah untuk berbelanja di kantin sekolah, terdapat dua bagian areal kantin. Kantin utara dibuat seperti kantin seperti biasanya dengan meja kursi dan beberapa toko/warung penjual, sedangkan di selatan dibuat dengan konsep *café* mini dengan sistem pemesanan makanan. Suplai makanan ringan di kantin berasal dari titipan orang tua peserta didik, guru, dan warga sekitar sekolah, dengan diberikan regulasi yang harus dipatuhi oleh semua pihak. Sedangkan makanan berat dan cemilan lain di kantin dibuat oleh peserta CBT dari jurusan Tata Boga dengan dibantu guru dari jurusan Tata Boga dan beberapa orang asisten sebagai fasilitator.

Sebagai bentuk pengawasan kantin, sekolah membentuk tim manajemen kantin, yang telah mendapatkan pelatihan dari pihak terkait. Manajemen kantin dipimpin oleh seorang manajer yang bertugas sebagai pengawas pengelolaan kantin secara keseluruhan dan keuangan. Manajer dibantu pula oleh guru Kewirausahaan yang bertugas membina peserta didik CBT KWH, guru Perhotelan yang bertugas mengawasi tata kelola makanan dan fasilitas kantin, guru Tata Boga yang bertugas sebagai pembimbing dalam pembuatan makanan, guru Pendidikan Jasmani sebagai petugas pengawas mutu makanan yang menentukan layak atau tidaknya untuk diujikan di kantin, dan tim UKS sebagai pengawas higienitas makanan dan kebersihan kantin.

Setiap hari guru terkait melakukan pembinaan dan pengawasan terhadap pengelolaan kantin sekolah. Sekolah melarang menjual makanan atau minuman dalam kemasan, berbahan pengawet dan bahan berbahaya lainnya.

Segala aktivitas kegiatan kantin berpusat pada peserta didik dengan mendapatkan arahan dan bimbingan dari guru atau pihak terkait lainnya.

Di sisi lain, salah satu pendukung adanya kantin menuju sehat di sekolah kami adalah dengan adanya kebun sekolah di lantai 5 yang memproduksi berbagai kebutuhan sayuran untuk dipasok oleh kantin. Di kebun sekolah tersebut semua kegiatan mulai dari pembibitan, perawatan hingga panen dilakukan oleh peserta didik dengan pembinaan guru terkait.

Dalam rangka mencapai program kantin sehat sekolah seperti yang dijabarkan di atas, beberapa langkah yang dilakukan sekolah kami adalah:

- Mengutus guru ataupun staf dalam pelatihan dan seminar yang diselenggarakan pihak terkait tentang Kantin Sehat Sekolah, guna menambah wawasan untuk diterapkan disekolah
- Membentuk Tim Pengendali Menuju Kantin Sehat Sekolah

Hasil yang Dicapai

Kantin sekolah kami saat ini berjalan dengan baik. Para peserta didik merasakan manfaat dari belajar mengelola kantin sebagai pembelajaran dan praktik yang sesungguhnya. Tidak hanya peserta didik, namun warga sekolah lainnya juga memanfaatkan kedua kantin sekolah kami sebagai sarana pemenuhan kebutuhan makanan dan minuman selama di dalam sekolah.

Para peserta didik juga merasakan manfaat mengelola kebun sekolah dan paham rantai produksi sayur dari kebun sekolah yang dapat digunakan menjadi suplai bahan baku untuk membuat menu makanan di kantin.

Namun, pengelolaan kantin, tidak serta merta berjalan lancar. Beberapa masalah yang sering ditemukan dalam proses pengawasan adalah

- kurangnya pengetahuan peserta didik tentang kantin sehat, kurangnya rasa tanggung jawab peserta didik terhadap fasilitas kantin sekolah, kurangnya keterampilan peserta didik tentang manajemen keuangan
- masih tingginya pemahaman peserta didik dan warga sekolah bahwa makanan itu “yang penting murah asal kenyang”
- banyaknya pedagang di sekitar sekolah yang menjajakan makanan murah tapi mengenyankan dan tentunya tidak terjamin keamanan dan kebersihannya
- petugas kasir yang memegang uang terkadang juga merangkap petugas yang menangani makanan

Dalam rangka mengurangi beberapa masalah di atas, sekolah kami melakukan beberapa upaya sebagai berikut:

- Mengadakan kuliah umum atau pelatihan mengenai keamanan pangan, sanitasi, dan gizi seimbang yang dihadiri oleh guru, peserta didik, dan petugas kantin sekolah
- Mengadakan diskusi yang kontinyu dengan warga sekolah untuk mendapatkan dukungan sepenuhnya menjadikan kantin sekolah sebagai Kantin Sehat Sekolah dan mendapatkan kepercayaan mereka bahwa kantin di sekolah lebih nyaman dan lebih sehat dibandingkan pedagang di luar sekolah

- Menampung segala macam aspirasi warga sekolah terkait kantin sehat baik dalam hal sarana prasarana, menu, dan lain-lain, tentunya tidak lepas dari konsep menuju kantin sehat
- Pembuatan e-canteen sebagai bahan transaksi keuangan di kantin
- Meningkatkan kerjasama dengan instansi terkait seperti (Puskesmas, BPOM, Dinas Kesehatan, Dinas Pendidikan, SEAMEO RECFON, dan lain-lain) dalam upaya peningkatan pembinaan dan pengawasan kantin sekolah yang lebih berkelanjutan

3. Edukasi Gizi bagi Peserta Didik dan Warga Sekolah

PB 6: Motivasi dan Edukasi Gizi bagi Warga Sekolah yang Belum Memiliki Kantin Sekolah

Latar Belakang

Di Indonesia masih banyak sekolah-sekolah yang belum memiliki kantin untuk keperluan pangan warga sekolahnya mulai dari peserta didik, guru, hingga tenaga kependidikan lainnya. Untuk memenuhi kebutuhan pangan warga sekolah terutama ketika sarapan pagi dan makan siang maka mereka terpaksa menjadi pelanggan kantin/warung yang berlokasi di luar areal sekolah dan dikelola oleh masyarakat sekitar sekolah. Kantin ini selanjutnya disebut kantin eksternal sekolah. Selain kantin eksternal, sering juga ada pedagang yang membawa gerobak yang hanya datang pada jam istirahat sekolah menjajakan cilok, cilir, cireng, siomay, dan lain-lain.

Meskipun sekolah belum mempunyai kantin sendiri, sebagai institusi pendidikan, sekolah harus tetap berkomitmen dalam menjaga kesehatan warganya dengan cara memperhatikan keamanan, kesehatan, dan kandungan gizi dari makanan jajanan yang disajikan di kantin eksternal maupun pedagang yang membawa gerobak makanan.

Kepemimpinan Kepala Sekolah sangat berperan dalam mewujudkan taraf kesehatan terbaik bagi warga sekolahnya salah satunya melalui pengadaan Kantin Sehat Sekolah. Dalam hal ini Kepala Sekolah dapat berperan sebagai motivator, inisiator, mobilisator, dan pengambil kebijakan. Sebagai motivator, Kepala Sekolah harus dapat memberikan motivasi kepada seluruh warga sekolah tentang pentingnya keberadaan kantin sehat di sekolah. Sebagai inisiator, Kepala Sekolah harus mempunyai inisiatif untuk menciptakan kantin sehat dengan melakukan upaya-upaya yang melibatkan semua warga sekolah. Sebagai mobilisator, Kepala Sekolah merupakan penggerak dalam mempertahankan keberlangsungan kantin sehat di sekolah sesuai kemampuan sumberdaya yang dimiliki sekolah. Sebagai pengambil kebijakan, Kepala Sekolah harus mampu membuat

kebijakan-kebijakan yang mendukung tercapainya kantin sehat sekolah yang berkelanjutan.

Dalam kondisi sekolah belum mempunyai kantin, Kepala Sekolah memiliki peran kunci sebagai pengambil kebijakan. Kebijakan berupa program edukasi gizi bagi warga sekolah menjadi sangat penting untuk diinisiasi pihak sekolah karena hasilnya dapat menumbuhkan kesadaran warga sekolah tentang pentingnya mengkonsumsi makanan dan minuman yang aman, sehat, dan bergizi sehingga mampu membentengi diri dari jajanan yang tidak aman dan tidak sehat.

Tantangan dan Kondisi Awal

Di sebuah desa di Kabupaten Bogor, dari empat Sekolah Lanjutan Tingkat Atas (SLTA) yang terdapat di desa tersebut, belum ada satu pun yang memiliki kantin sekolah. Selain keterbatasan dana, keterbatasan areal/ruang dan sumberdaya manusia (pengelola) juga merupakan faktor pendorong belum adanya kantin sekolah. Biasanya kondisi sekolah yang belum mempunyai kantin adalah sekolah-sekolah yang baru berdiri (berumur kurang dari 10 tahun) dan mempunyai jumlah peserta didik di bawah 300 peserta didik. Sekolah tersebut seringkali masih memprioritaskan pembangunan ruang kelas baru dibandingkan dengan pembangunan ruang kantin.

Sekolah yang belum mempunyai kantin sekolah biasanya menggunakan kantin/warung di luar sekolah (eksternal) yang lokasinya tidak jauh dari areal sekolah, maupun pedagang yang membawa gerobak yang hanya datang pada saat jam istirahat sekolah. Keberadaan kantin eksternal sangat membantu warga sekolah dalam memenuhi kebutuhan pangannya. Apalagi untuk anak sekolah tingkat SLTA yang sudah dapat menentukan pilihan jenis menu makanan dan minumannya untuk dikonsumsi. Selain itu anak sekolah tingkat SLTA memerlukan asupan energi yang relatif tinggi karena kegiatan belajar yang padat dari pagi sampai sore hari.

Kondisi kantin eksternal biasanya masih dikelola secara tradisional di mana pemilik, pengelola, dan penjualnya adalah orang yang sama dalam satu keluarga (yaitu suami, istri, dan anaknya). Pada kantin eksternal seringkali tidak dijumpai tempat untuk mencuci tangan, yang ada hanya tempat sampah biasa yang belum memisahkan antara sampah organik dan anorganik. Dalam kondisi seperti ini, anak-anak yang memiliki komitmen tinggi dalam menjaga kesehatan selalu berupaya melakukan cuci tangan di toilet sekolah yang letaknya agak jauh dari kantin. Kantin eksternal juga biasanya mempunyai tempat duduk yang terbatas, sehingga sebagian peserta didik-siswi terpaksa membawa makanan ke areal sekolah untuk dikonsumsi di lingkungan sekolah.

Lingkungan sekitar kantin eksternal biasanya mirip dengan lingkungan warung yang biasa terdapat dalam masyarakat umumnya. Karena pada kantin eksternal tidak hanya warga sekolah saja yang datang untuk membeli makanan dan minuman, tetapi juga warga masyarakat umum menggunakan kantin tersebut untuk keperluan pangan nya.

Seringkali ditemukan dalam lingkungan sekitar kantin yang kurang sehat yang dapat menyebabkan banyaknya serangga seperti lalat yang mendatangi makanan dan minuman yang disajikan tanpa penutup. Biasanya penyebab banyaknya lalat yang masuk ke dalam kantin karena lokasi kantin yang relatif dekat dengan kandang ayam atau kandang kambing milik warga masyarakat sekitar.

Beberapa tantangan kantin eksternal adalah:

1. Pengelola kantin belum memenuhi syarat untuk menyelenggarakan kantin sehat sehingga target untuk menciptakan kantin sehat menjadi terhambat
2. Belum adanya kemitraan yang melibatkan institusi berwenang seperti puskesmas, dinas pendidikan dan kebudayaan yang dapat memberikan pembinaan sekaligus pengawasan
3. Belum terbentuknya struktur pengurus Pengelolaan Kantin dan Pokja untuk pengawasan menu kantin
4. Lokasi kantin masih bersatu dalam lingkup rumah pemilik kantin

Langkah-langkah yang Dilakukan

Karena pengembangan kantin sekolah membutuhkan dana dan sumberdaya lainnya yang memerlukan upaya besar, sementara sumberdaya yang saat ini ada masih diprioritaskan untuk kebutuhan lainnya, maka sekolah kami mengambil kebijakan jangka pendek yang difokuskan kepada program edukasi gizi kepada warga sekolah berupa:

1. Mengikutsertakan beberapa guru dalam kegiatan TOT mengenai Gizi dan Kesehatan Remaja
2. Mensosialisasikan kepada guru-guru lainnya tentang hasil kegiatan TOT Gizi dan Kesehatan Remaja
3. Mendiskusikan pentingnya kantin sekolah yang menyajikan makanan dan minuman yang aman, sehat, dan bergizi, dengan cara:
 - Sosialisasi kepada guru-guru disisipkan ketika sedang ada rapat guru berlangsung
 - Sosialisasi kepada peserta didik melalui sisipan dalam mata pelajaran terkait di dalam kelas dan kegiatan lain di luar kelas (seperti melalui ceramah agama maupun kegiatan keputerian)
4. Sosialisasi kepada warga sekolah tentang pentingnya sarapan setiap hari
5. Mengadakan lomba pembuatan tumpeng per kelas serta lomba majalah dinding tentang gizi seimbang
6. Melakukan pendekatan secara persuasif kepada pengelola kantin eksternal untuk mengadakan menu makanan dan minuman yang aman, sehat, dan bergizi

Hasil yang Dicapai

1. Sekolah kami rutin mengadakan program sarapan bersama seluruh warga sekolah minimal sebulan sekali (umumnya setiap tanggal 17 setiap bulannya)
2. Warga sekolah mulai rutin membawa makanan dan minuman dari rumah untuk makan siang (sebagai bekal) khususnya mereka yang menilai menu makanan dan minuman di kantin eksternal di sekitar sekolah belum terjamin yang keamanan dan kesehatannya
3. Sekolah kami melanjutkan kegiatan sosialisasi gizi dan kesehatan kepada seluruh warga sekolah secara berkala dan menjadikannya sebagai tambahan program unggulan sekolah

Rencana Tindak Lanjut

Beberapa upaya program sekolah yang belum dilaksanakan antara lain:

1. Sekolah perlu menjalin kerjasama melibatkan instansi terkait setempat seperti puskesmas, dinas pendidikan dan kebudayaan
2. Perlu diadakan pelatihan pengelola kantin eksternal agar terjadi peningkatan kualitas makanan yang diujakan. Pelatihan ini dapat diberikan oleh pihak puskesmas atas inisiatif atau permintaan dari sekolah.
3. Perlu membentuk struktur pengurus atau kelompok kerja (pokja) yang bertanggungjawab terhadap pengelolaan dan pengawasan kantin eksternal
4. Membuat proposal untuk pendirian kantin sekolah

Manfaat Kantin Sehat Sekolah terhadap Citra Sekolah

Terapainya Kantin Sehat Sekolah merupakan hasil capaian seluruh warga sekolah yang juga dapat melibatkan elemen masyarakat lainnya seperti orangtua, alumni, dunia usaha, dan instansi terkait lainnya. Namun, Kepala Sekolah sebagai pimpinan sekolah merupakan tokoh kunci dalam upaya ini. Tercapainya Kantin Sehat Sekolah tentunya akan menuai beberapa manfaat lain ke depannya yang dapat menjadi tolok ukur keberhasilan seorang Kepala Sekolah, seperti:

1. *Mengangkat citra sekolah yang mempunyai kelebihan sebagai sekolah yang memiliki kantin sehat*
2. *Dapat ikut berpartisipasi dalam kegiatan lomba kantin sehat sekolah, mulai dari tingkat kota/kabupaten, provinsi, sampai tingkat nasional*
3. *Dapat meningkatkan status menjadi sekolah sehat bila dilengkapi dengan persyaratan sekolah sehat secara menyeluruh, tidak hanya kantinnya saja yang mendapat julukan kantin sehat sekolah*
4. *Sekolah berpeluang besar untuk mendapatkan penghargaan adiwiyata*
5. *Meningkatnya penilaian positif masyarakat maupun instansi terkait yang berujung pada peningkatan kepercayaan masyarakat terhadap sekolah*

PB 7: Menumbuhkan Kebutuhan terhadap Pangan yang Aman, Sehat, Bergizi dari Kantin Sekolah bagi Peserta Didik, Guru, dan Orangtua

Latar Belakang

Kantin sekolah selain berperan menjadi sarana pemenuhan kebutuhan pangan dan pengembangan karakter peserta didik, pada akhirnya merupakan sebuah sarana bisnis yang bernilai ekonomis. Kantin sekolah akan tetap berlangsung jika ada titik temu antara pangan yang dijual dan para pembeli. Oleh karenanya dalam sistem jual beli dikenal istilah “pembeli adalah raja”. Sama halnya dengan kantin sekolah, para pengelola kantin akan berupaya keras untuk menjajakan pangan yang sesuai selera dan diminati pembeli. Dengan demikian dagangan mereka akan laku dan berujung dengan keinginan mereka untuk mendapatkan keuntungan.

Konsep Kantin Sehat Sekolah yang berorientasi pada penyediaan pangan yang aman, sehat, bergizi nampaknya belum dipahami oleh masyarakat kita, dimana akan berdampak terhadap kesehatan pada jangka panjang. Konsep ekonomis “biar murah yang penting kenyang” masih banyak diterapkan oleh masyarakat kita, juga oleh kalangan warga sekolah. Pangan aman, sehat, bergizi sering dikaitkan dengan harga yang lebih mahal dibandingkan dengan pangan sejenis yang tidak terjamin keamanan dan kebersihannya. Konsep dan pemahaman seperti dapat menghambat perkembangan penyelenggaraan kantin sehat di sekolah karena sepinya pembeli.

Oleh karena itu penting sekali sekolah mengambil inisiatif untuk melakukan upaya meningkatkan pemahaman kepada warga sekolah dan juga khalayak yang lebih luas tentang pangan aman, sehat, bergizi serta peran kantin sekolah dalam menyediakan pangan yang sesuai dengan kriteria tersebut. Dengan kerangka DEPPIS (*demand, supply, policy, and information system*) dari program Gizi Untuk Prestasi (Nutrition Goes to School – NGTS) yang diusung oleh SEAMEO RECFON, penguatan komponen *demand*/permintaan perlu menjadi pondasi agar warga sekolah khususnya peserta didik terbiasa memiliki kebutuhan akan pangan yang lebih aman, sehat dan bergizi.

Tantangan dan Kondisi Awal

Permasalahan dan kendala mewujudkan kantin sehat sekolah selalu ada. Yayasan kami merasakan berbagai tantangan dalam mengelola puluhan sekolah dari jenjang TK hingga SLTA. Dengan kondisi latar belakang sosial-ekonomi, jumlah peserta didik, dan lingkungan yang sangat beragam di berbagai wilayah Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, dan Bekasi (Jabodetabek), kami menghadapi berbagai permasalahan dan kendala yang beragam pula.

Salah satu kendala yang kami soroti adalah kualitas menu makanan di kantin sekolah kami. Masalah klasik yang selalu kami hadapi di kantin sekolah adalah tersedianya menu makanan yang tidak memenuhi prinsip gizi seimbang. Menu makanan sepinggan yang

paling sering ditemui di kantin sekolah adalah menu nasi dan lauk (ayam bertepung yang diolah dengan cara digoreng), nasi goreng, mie goreng, dan lainnya yang minim/tanpa sayur. Padahal dalam salah satu poin aturan yang tertuang dalam Panduan Pengelolaan Kantin Sehat yang telah kami terbitkan, pengelola kantin wajib menyediakan sayuran dalam menu makanan sepiringan (minimal irisan ketimun, tomat atau selada). Ketika pihak sekolah memberikan teguran tentang menu makanan yang demikian, jawaban paling umum dari para pengelola kantin adalah:

- menu makan yang dijual bergantung selera pembeli
- penambahan sayur sudah pernah dilakukan, namun para peserta didik biasanya menyisihkan dan membuang sayuran tersebut, sehingga daripada terbuang mubazir maka sayuran dalam menu makanan sepiringan ditiadakan oleh para pengelola kantin

Langkah-langkah yang Dilakukan

Upaya yang telah kami lakukan untuk mengintervensi faktor permintaan (demand) yakni dengan melakukan pembinaan dan edukasi mengenai Gizi dan Kesehatan. Harapan kami bahwa seiring meningkatnya pengetahuan maka terjadi pula perubahan perilaku khususnya dalam hal memilih makanan bergizi dan sehat di kantin sekolah.

Kami menyadari bahwa tidak cukup memberikan pengetahuan hanya kepada peserta didik, paparan pengetahuan harus bersifat menyeluruh, dan saling mendukung melengkapi. Pengetahuan gizi peserta didik yang didapatnya di sekolah semakin dilengkapi di rumah dan sebaliknya. Untuk itu pembinaan dan edukasi pun kami lakukan tidak hanya bagi peserta didik dan guru, tetapi juga bagi orangtua peserta didik.

Bentuk pembinaan dan edukasi yang sudah kami lakukan adalah:

Bagi Peserta Didik:

- mengintegrasikan materi Gizi Seimbang dan Kesehatan ke dalam berbagai materi pelajaran di sekolah
- memasukan materi Gizi Seimbang dalam Pelatihan “*Peer Educator*” Kesehatan Siswa Jenjang SMP – SLTA
- memasukan materi Gizi Makanan pada materi *Life Skill Education* untuk peserta didik jenjang SD
- memasukan materi Kantin Sehat pada materi pelatihan Dokter Kecil
- membuat dan memasang berbagai media KIE (Komunikasi, Informasi dan Edukasi) seperti poster, *merchandise* yang berisi pesan kesehatan khususnya gizi
- membuat pilot project intervensi gizi lebih (obesitas) bagi peserta didik jenjang SD dengan melibatkan peserta didik dan orangtua/keluarga.

Bagi Guru:

- meningkatkan pengetahuan tentang Gizi Seimbang melalui pembinaan dan pelatihan bagi Guru UKS yang dilakukan secara berkala
- melakukan pembahasan mengenai pembinaan dan pengawasan kantin sekolah dalam rapat koordinasi Guru UKS per semester
- menyelenggarakan seminar bertema Gizi dan Kesehatan untuk seluruh kepala sekolah, wakil kepala sekolah dari jenjang TK hingga SLTA dan pejabat struktural di Yayasan
- menyelenggarakan studi banding bagi guru pendamping pilot project intervensi gizi lebih (obesitas) jenjang SD ke RS yang memiliki program khusus penanganan gizi

Bagi Orang tua:

- memberikan seminar tentang “Pentingnya Menu Makanan Bergizi Seimbang bagi Pertumbuhan Anak” untuk jenjang TK hingga SLTA
- melibatkan orangtua dalam pilot project intervensi gizi lebih (obesitas) bagi peserta didik jenjang SD dalam kegiatan Family Sport Gizi Seimbang.

Hasil yang Dicapai

Berkat berbagai kegiatan pembinaan dan edukasi yang telah kami lakukan, dalam mewujudkan Kantin Sehat Sekolah, kami mampu mengoptimalkan peran dari berbagai pihak diantaranya adalah guru, peserta didik dan orangtua.

Peran guru:

- Menyampaikan materi tentang gizi dan kesehatan terhadap peserta didik, agar timbul kesadaran untuk merubah perilaku kebiasaan makan sesuai prinsip gizi seimbang
- Melakukan pengawasan rutin harian terhadap kantin dengan cara memberikan masukan baik secara langsung kepada para pengelola kantin maupun yang disampaikan melalui Bagian Manajemen Gedung (bagian yang mengurus sarana dan prasarana kantin)
- Melakukan pengisian angket pengawasan kantin secara rutin setiap tahun yang hasilnya menjadi bahan evaluasi untuk perbaikan kantin
- Menjadi *role model* dalam memilih makanan bergizi di kantin sekolah

Peran peserta didik:

- Melalui wadah dokter kecil memberikan masukan kepada Guru UKS mengenai kantin sekolah
- Melakukan pengisian angket pengawasan kantin secara rutin setiap tahun yang hasilnya menjadi bahan evaluasi untuk perbaikan kantin

Peran orangtua:

- Menanamkan nilai-nilai dan kebiasaan memilih makanan bergizi seimbang bagi anak agar bisa diterapkan dalam memilih makanan baik di rumah maupun di kantin sekolah
- Memberikan masukan kepada pihak sekolah mengenai perbaikan pengelolaan kantin sekolah

4. Sistem Pengawasan dan Pembinaan Kantin

PB 8: Kelompok Kerja (POKJA) Kantin Sekolah sebagai Petugas Pengawas dan Perlindungan Konsumen

Latar Belakang

Dalam penyelenggaraan kantin sekolah, diperlukan peran pengawasan dan pembinaan terhadap proses pengelolaan kantin yang dilakukan para pengelola kantin dan petugas penjamah makanan. Sekolah wajib mengatur terbentuknya tim Pembina dan Pengawas kantin sekolah secara internal yang biasanya terdiri dari guru dan/atau karyawan sekolah. Pembinaan dan pengawasan eksternal dilakukan oleh Puskesmas dan Dinas Pendidikan setempat. Tim Pembina dan Pengawas internal sekolah biasanya mendapatkan pelatihan dan pembinaan secara berkala dari Puskesmas dan/atau Dinas Pendidikan. Selanjutnya Tim Pembina dan Pengawas internal dan eksternal tentunya perlu berkoordinasi secara berkala untuk memetakan program kerja, tanggungjawab dan peran.

Puskesmas merupakan unit pelaksana teknis bidang kesehatan yang bertanggungjawab menyelenggarakan pembangunan kesehatan di suatu wilayah. Puskesmas sebagai pusat pelayanan kesehatan strata pertama menyelenggarakan kegiatan pelayanan kesehatan tingkat pertama secara menyeluruh, terpadu, dan berkesinambungan, yang meliputi pelayanan kesehatan perorangan dan pelayanan kesehatan masyarakat. Puskesmas melakukan kegiatan-kegiatan termasuk upaya promosi kesehatan masyarakat sebagai bentuk usaha pembangunan kesehatan.

Peran lintas program di Puskesmas seperti promosi kesehatan dan kesehatan lingkungan biasanya berkolaborasi untuk mengintervensi dan memberikan penyuluhan kesehatan kepada peserta didik, guru, dan warga sekolah lainnya yang berada di lingkungan sekolah mengenai perilaku hidup bersih dan sehat di sekolah, termasuk di dalamnya tentang kantin sehat sekolah.

Tantangan dan Kondisi Awal

Pada pelaksanaannya, di sekolah kami, tenaga kesehatan dari Puskesmas terdekat yang datang ke sekolah bertujuan memberikan pengetahuan dan pembinaan tentang kesehatan secara umum. Dari kunjungan yang dilakukan dirasakan oleh pihak Puskesmas bahwa peran pembinaan dan pengawasan tidak dapat dikerjakan sendiri oleh pihak eksternal, melainkan harus didukung oleh tim internal. Hal ini disebabkan karena keterbatasan sumberdaya manusia dari Puskesmas yang tidak dapat memantau setiap saat, khususnya untuk proses penyelenggaraan kantin di sekolah kami yang berlangsung setiap hari sekolah.

Langkah-langkah yang Dilakukan

Memanfaatkan kunjungan penyuluhan yang dilakukan secara berkala oleh Puskesmas, sekolah kami dan pihak Puskesmas berinisiatif membentuk Kelompok Kerja (Pokja) Kantin melalui Organisasi Siswa Intra Sekolah (OSIS). Anggota Pokja Kantin adalah peserta didik kelas VII dan VIII (kami tidak mengikutsertakan kelas IX) yang berjumlah 16 peserta didik yang berasal dari 16 rombongan belajar. Tugas dan tanggung jawab Pokja Kantin dilaksanakan di bawah bimbingan seorang guru (sebagai koordinator).

Pokja Kantin di sekolah mendapatkan pembekalan sebelum melaksanakan tugasnya. Pembekalan diberikan berupa pelatihan terkait perilaku hidup bersih dan kantin sehat sekolah yang disampaikan oleh tim Puskesmas dan tim Pembina dari sekolah. Pokja Kantin diberi wewenang untuk dapat ikut merumuskan tata laksana dan penyelenggaraan kantin sehat di sekolah kami.

Tujuan pembentukan Pokja Kantin adalah sebagai tim satuan perlindungan dan pengawasan konsumen yang membantu kenyamanan dan keamanan konsumen dalam mendapatkan jajanan yang bersih, sehat dan halal.

Hasil yang Dicapai

Dengan terbentuknya komitmen sekolah dalam upaya menuju Kantin Sehat Sekolah, sekolah kami telah menjabarkan tentang fokus utama pengawasan yang dilakukan Pokja Kantin sebagai berikut:

- mengecek penampilan penyewa (harus terlihat rapi dan bersih)
- mengecek jenis makanan, minuman, jajanan (tidak nampak berwarna mencolok, tidak berbau menusuk, nampak segar dan layak dikonsumsi)
- mengecek cara penyajian makanan atau minuman dalam hal ini penggunaan wadah styrofoam dan/atau plastik (terkait dengan komitmen sekolah kami dalam mengurangi sampah)
- mengecek penggunaan bahan tambahan seperti penggunaan es balok, saos botol plastik, pewarna, penyedap makanan

Demi membantu peran pengawasan yang dilakukan Pokja Kantin, sekolah kami juga sudah menerapkan tata cara yang harus dipatuhi oleh pedagang/penyewa di kantin kami sebagai berikut:

1. Mengantar makanan atau minuman sebelum atau sesudah jam belajar, tidak melalui halaman depan sekolah, melainkan melalui halaman belakang sekolah
2. Memarkir kendaraan di luar halaman sekolah atau di tempat yang sudah disediakan
3. Dilarang merokok di lingkungan sekolah
4. Berpenampilan dan berpakaian rapih, bersih dan sopan

5. Makanan atau minuman yang dijual:

- Tidak menjual makanan atau minuman yang dilarang Pemerintah
- Tidak kadaluarsa
- Tidak mengandung melamin
- Tidak mengandung formalin
- Kemasan makanan dan minuman masih bagus
- Makanan dan minuman bersih dan sehat
- Makanan dan minuman dijual dengan harga terjangkau

Demi kesinambungan, Pokja Kantin dibantu oleh Pokja lain yaitu Pokja Kebersihan yang menangani urusan kebersihan dalam hal pembuangan dan pemilahan sampah.

Hasil kegiatan pemantauan dicatat, dianalisis, dan didiskusikan dengan Guru Koordinator. Kemudian temuan tersebut disampaikan kepada badan pengelolaan kantin dalam hal ini Pengurus Koperasi, Kepala Sekolah, juga kepada pihak puskesmas setiap bulan untuk ditindaklanjuti dalam bentuk pembinaan.

Oleh karena itu, pada tanggal 17 Februari 2016, Seksi Penyehatan Lingkungan dari Puskesmas mengadakan penyuluhan menciptakan lingkungan sehat bagi penjamah makanan kantin sekolah. Tujuan dari kegiatan ini adalah meningkatkan pengetahuan dan pemahaman para penjamah makanan yang ada di kantin sekolah tentang peraturan dan perundang-undangan hygiene sanitasi makanan. Sehingga harapannya adalah para penjamah makanan di kantin sekolah dapat mengolah makanan yang diujakan dan dijual dengan sebaik-baiknya dan sehat serta dapat memberikan rasa aman kepada konsumen kantin sekolah dari kalangan guru dan peserta didik, ataupun masyarakat umum.

Rencana Tindak Lanjut

Kerjasama selanjutnya yang ingin sekolah kami tingkatkan adalah dengan dinas terkait seperti BPOM dan majelis ulama untuk mencapai layanan kantin sehat dan halal yang menjadi komitmen sekolah kami. Setiap pedagang di kantin sekolah pun perlu

mendapatkan pelatihan dan pemahaman tentang kantin bersih, sehat dan halal. Bila mana perlu setiap pedagang dan petugas kantin harus mendapat sertifikasi kantin bersih, sehat dan halal.

Sanksipun perlu diberlakukan dan ditegakkan jika terjadi pelanggaran terhadap kerentuan tata laksana kantin bersih, sehat dan halal mulai dari teguran lisan, teguran tertulis dan pemutusan sewa/kontrak kantin sekolah. Karena sebagai warga sekolah dan sekaligus konsumen sudah selayaknya mendapatkan layanan dan perlindungan konsumen.

PB 9: Pelatihan Higiene Sanitasi dari Akademia bagi Penjamah Makanan Kantin Sekolah

Latar Belakang dan Tantangan

Seperti kebanyakan kondisi kantin sekolah di Indonesia, latar belakang pendidikan formal para penjual makanan umumnya rendah. Sumber pengetahuan para penjual dalam membuat makanan berasal dari informasi atau ajaran dari teman, orang tua, atau keluarga mereka. Bukan hanya pengetahuan tentang jenis makanan yang laku dijual dan disukai anak-anak sekolah tetapi juga cara memilih bahan baku, cara menyiapkan makanan, membersihkan makanan, menyimpan makanan, mengolah makanan dan menyajikan makanan. Sedikit sekali penjual yang mempunyai pengetahuan dan mampu mempraktikkan cara produksi makanan yang baik, yang memenuhi persyaratan kesehatan makanan.

Masalah lainnya adalah terkait mutu bahan baku makanan yang digunakan. Banyak juga mutu bahan baku yang dijual di pasar lokal yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan misalnya mengandung bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks, logam berat, atau pewarna tekstil. Untuk mencegah masalah ini, penjual makanan perlu memiliki pengetahuan tentang jenis bahan kimia berbahaya, bahan makanan yang berpotensi terkontaminasi bahan kimia berbahaya serta dampaknya bagi kesehatan.

Banyak juga penjamah makanan kantin yang telah mendapat pelatihan kesehatan makanan, namun tindak lanjutnya tidak diterapkan atau penerapannya sangat terbatas misalnya hanya dipraktikkan pada periode setelah pelatihan saja atau proses pelaksanaannya tidak dapat berkesinambungan. Hal ini disebabkan oleh kegiatan pelatihan yang tidak didukung komitmen sekolah atau tidak difasilitasi oleh sekolah. Karena itu semua masyarakat sekolah termasuk Kepala Sekolah atau guru penanggungjawab kantin perlu menerima pelatihan agar memiliki pandangan yang sama tentang pentingnya kantin sehat.

Dalam pelaksanaannya fokus atau penekanan topik pelatihan dapat berbeda antara guru sekolah dan penjual makanan. Pelatihan dengan isi materi yang tepat sangat diperlukan guna mendukung praktik memproduksi makanan yang sehat dan higienis di kantin.

Akademia seperti perguruan tinggi, universitas atau politeknik adalah pemangku kepentingan yang mempunyai misi pendidikan, pelatihan dan pengembangan masyarakat di berbagai bidang termasuk tentang gizi dan kesehatan makanan. Karena itu akademik dapat dilibatkan dalam pengembangan kantin terutama dalam pelatihan dan penyuluhan bekerjasama dengan Dinas Kesehatan/Puskesmas dan Badan/Balai POM.

Langkah-langkah yang Dilakukan

1. Menghubungi institusi akademik di sekitar sekolah yang memiliki kompetensi di bidang pangan, gizi dan kesehatan.

2. Mengidentifikasi topik yang diperlukan

- Peranan Kantin Sekolah
- Jenis bahaya pada makanan: kuman mikroba, bahan kimia berbahaya, bahaya fisik
- Dampak mengkonsumsi makanan tercemar bagi kesehatan
- Kesehatan dan kebersihan makanan: pemilihan, penyiapan, penyimpanan, penyajian makanan
- Kebersihan dan kesehatan perorangan penjamah dan penjual makanan
- Peranan Kantin dalam pengembangan karakter, pendidikan kesehatan dan tercapainya tingkat kesehatan anak

3. Mengidentifikasi jumlah peserta yang perlu mengikuti pelatihan. Jumlah peserta akan mempengaruhi media ajar, alat ajar, dan ruangan yang tersedia. Agar dapat memfasilitasi proses komunikasi dua arah selama pelatihan maka sebaiknya jumlah maksimal peserta adalah 20 orang.
4. Mengidentifikasi alat dan media ajar. Karena penjamah makanan pada umumnya berpendidikan rendah, maka media edukasi yang menarik seperti poster dan brosur berwarna dengan ukuran huruf yang besar didukung dengan gambar berwarna yang jelas akan lebih berguna bagi peserta. Puskesmas pada umumnya telah memiliki alat edukasi yang dapat digunakan pada pelatihan dan penyuluhan.
5. Mengidentifikasi waktu yang tepat untuk pelatihan. Pelatihan dapat dilakukan sesuai kesepakatan bersama. Durasi pelatihan dan penyuluhan biasanya sekitar 2-3 jam. Dapat dilakukan pada saat bukan “jam kerja” penjual makanan. Atau bila terpaksa dilakukan pada saat “jam kerja” mereka, maka sebaiknya penjual makanan mendapat pengganti biaya atau kompensasi akibat meninggalkan pekerjaannya.
6. Mengidentifikasi nara sumber pelatihan. Dosen atau staf pengajar merupakan narasumber yang umumnya berkompeten memberikan pelatihan. Namun mahasiswa dengan masa kuliah tertentu juga dapat menjadi nara sumber.

Biasanya mahasiswa terlibat sebagai bagian dari kegiatan Praktek Kerja Lapangan atau kegiatan pengembangan masyarakat lainnya.

7. Memberi peluang atau waktu bagi peserta untuk berdiskusi. Pada umumnya penjual makanan dengan latar belakang rendah akan segan atau malu untuk mengajukan pertanyaan, sehingga pelatih perlu menstimulasi mereka untuk bertanya atau mengajukan permasalahan mereka baik dalam bentuk permainan atau curah pendapat.
8. Melakukan evaluasi. Beberapa pertanyaan penting (sekitar 10 nomor) yang berupa pernyataan benar atau salah atau pilihan jawaban berganda dapat diajukan kepada peserta pada saat sebelum (pre-test) maupun sesudah (post-test) materi pelatihan disampaikan. Dengan demikian dapat diketahui seberapa jauh manfaat pelatihan bagi penjual makanan dalam meningkatkan pengetahuan mereka.

Hasil yang Dicapai

Penjual makanan pada umumnya baru pertama kali menerima pelatihan yang sifatnya “gratis” sehingga mereka menghargai penyuluhan atau pelatihan ini. Mereka merasa dihargai dengan diberikannya sertifikat pelatihan dan merasa dilibatkan dalam kegiatan pengembangan Kantin Sehat.

Setelah menerima pelatihan, mereka menyadari bahwa banyak perilaku mereka yang tidak higienis yang harus diubah. Pada umumnya perilaku yang perlu ditingkatkan antara lain:

- menggunakan apron/celemek untuk melindungi makanan
- menjaga kebersihan diri mereka
- mencuci tangan dengan sabun setelah menggunakan toilet
- menggunakan alat-alat masak yang bersih
- menghindari kontaminasi dari lingkungan
- menggunakan bahan baku yang aman yang bebas dari bahan kimia berbahaya
- menggunakan wadah makan yang bersih dan aman
- menyimpan dan menyajikan makanan dengan baik

Selain menjaga kebersihan perorangan dan lingkungan secara teratur, beberapa dari mereka perlu membeli peralatan yang baru, yang memenuhi syarat kesehatan seperti misalnya

- apron/celemek
- penjepit makanan
- menambah jumlah lap agar dapat diganti setiap hari dengan jumlah yang cukup
- plastik atau media lain untuk menutup makanan/minuman

Namun mereka menyampaikan juga adanya hambatan dalam merubah perilaku tersebut yaitu terutama terkait fasilitas dasar. Disinilah diperlukannya peranan sekolah dalam upaya pengembangan kantin sekolah. Setelah pelatihan, sekolah perlu menyediakan:

- suplai air yang bersih dan cukup untuk mencuci tangan, membersihkan alat masak, dan untuk membersihkan area kantin
- lemari yang higienis yang dapat dibersihkan secara teratur untuk menyimpan peralatan memasak
- lemari pajang yang transparan atau wadah penyaji makanan yang berpenutup untuk menyajikan makanan selama dijual di kantin sekolah

Kegiatan Lanjutan

Pelatihan penyegaran kemudian dirasakan diperlukan, untuk diberikan kembali setiap 6 bulan, karena selain penjamah atau penjual makanan yang mungkin berganti, juga untuk memotivasi kembali penjual makanan yang lama agar tetap berperilaku yang sesuai.

Di sisi lain, penjamah makanan yang berjualan di luar sekolah juga sering menjadi perhatian dan tantangan sekolah. Komitmen sekolah dalam pengembangan kantin sehat diharapkan dapat turut merangkul penjaja makanan di luar sekolah untuk mendapatkan pembinaan dengan mengikutsertakan mereka dalam pelatihan dan penyuluhan yang dijabarkan di atas. Dengan demikian, kegiatan ini juga berdampak pada peningkatan komitmen semua pihak warga sekolah.

PB 10: Peran Puskesmas dalam Pembinaan Keamanan Pangan dan Kantin Sehat di Sekolah

Peran Puskesmas

Seperti yang tertuang dalam Permenkes Nomor 13 Tahun 2015 tentang Penyelenggaraan Pelayanan Kesehatan Lingkungan di Puskesmas, Puskesmas berperan dalam melakukan kegiatan pelayanan kesehatan lingkungan yang meliputi konseling, inspeksi kesehatan lingkungan dan atau intervensi kesehatan lingkungan. Sekolah khususnya kantin sekolah merupakan salah satu wilayah yang menjadi sasaran pelayanan kesehatan lingkungan yang dilakukan oleh Puskesmas.

Puskesmas adalah perpanjangan tangan dari Dinas Kesehatan dalam pengawasan keamanan pangan di sekolah. Oleh karenanya, kegiatan-kegiatan di Puskesmas harus selaras dengan kegiatan yang ada di Dinas Kesehatan. Puskesmas juga berperan sebagai Tim Pembina (pengawasan eksternal) terhadap keamanan pangan di sekolah yang masuk dalam wilayah kerja Puskesmas terkait. Tujuan utama pembinaan dan pengawasan yang dilakukan adalah untuk mencegah terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan.

Kegiatan yang Sudah Dilakukan

Kegiatan yang dilakukan oleh Puskesmas antara lain:

1. Inspeksi Hygiene Sanitasi Kantin Sekolah
2. Sosialisasi dan pembinaan mengenai hygiene sanitasi pangan dan kantin sehat kepada pedagang kantin.
3. Sosialisasi dan pembinaan mengenai gizi seimbang dan keamanan pangan kepada para peserta didik, guru, staf sekolah
4. Melakukan pelatihan Dokter Kecil
5. Melakukan pemeriksaan secara langsung makanan jajanan yang terindikasi mengandung Bahan Tambahan Pangan (BTP) berbahaya seperti formalin, boraks, methanil yellow, dan rhodamin B.
6. Melakukan pengiriman sampel makanan jajanan yang terindikasi mengandung bahan kimia berbahaya dan bakteriologi ke laboratorium kesehatan daerah (labkesda) untuk dilakukan pemeriksaan.
7. Melakukan pembinaan cara melakukan pemeriksaan langsung makanan jajanan yang terindikasi mengandung Bahan Tambahan Pangan (BTP) berbahaya secara sederhana kepada para peserta didik
8. Melakukan pembinaan bagi pedagang yang terbukti menjual makanan yang mengandung bahan tambahan berbahaya
9. Menyelenggarakan Lomba Kantin Sehat Sekolah
10. Menyelenggarakan program Piagam Bintang 1 Keamanan Pangan

Tantangan

Pembinaan dan pengawasan yang dilakukan baik oleh Dinas Kesehatan maupun Puskesmas tidak dapat secara serentak dilaksanakan di seluruh sekolah setiap tahunnya. Banyaknya jumlah sekolah keseluruhan jenjang dari TK hingga SLTA dan keterbatasan sumberdaya manusia dan dana dari program Dinas Kesehatan dan Puskesmas menyebabkan proses pelaksanaan pembinaan dan pengawasan dilakukan secara bertahap berdasarkan area wilayah kerja. Dengan demikian dapat dipastikan bahwa pengawasan kepada total seluruh sekolah di wilayah kerja Puskesmas mungkin baru tercapai dalam kurun waktu 2-3 tahun. Padahal kejadian keracunan makanan akibat praktik pengolahan pangan yang tidak sesuai standar higiene dapat terjadi kapan saja.

Kendala yang sering ditemui petugas Puskesmas dalam melaksanakan kegiatan pengawasan dan pembinaan di antaranya adalah:

- Pedagang makanan jajanan sekolah yang berada di luar sekolah yang sering berganti-ganti dan tidak menetap, sehingga sulit untuk dilakukan pembinaan dan monitoring.
- Apabila terdapat bahan makanan yang terindikasi mengandung bahan tambahan berbahaya dari pasar, maka diperlukan upaya tambahan untuk melakukan penelusuran/pembinaan ke sumber tersebut. Hal ini seringkali belum sempat terlaksana dikarenakan keterbatasan sumberdaya manusia di Puskesmas yang juga harus mengerjakan tugas pembinaan dan pengawasan di bidang lain.

- Sumber bahan makanan yang terindikasi mengandung bahan tambahan berbahaya berasal dari luar tanggung jawab wilayah, sehingga tidak memiliki wewenang untuk mengintervensi dan melakukan koordinasi lintas wilayah akan lebih sulit.

Kerjasama dengan Pihak Lain

Oleh karenanya harus dipahami bahwa tugas pembinaan dan pengawasan adalah peran bersama semua pihak yang terkait dalam penyelenggaraan kantin sekolah.

Kepala Sekolah memiliki peran kunci untuk membentuk Tim Pembina dan Pengawas Internal yang terdiri dari komponen guru dan/atau karyawan sekolah yang telah mendapat pelatihan yang memadai tentang Kantin Sehat Sekolah. Pada saat sekolah belum mendapat giliran untuk dikunjungi oleh Puskesmas, sekolah dapat dengan mandiri mengelola pengawasan terhadap pelaksanaan kantin sekolah yang tidak memenuhi standar dan jika ada potensi membahayakan maka sekolah melalui Tim Internal mampu memberikan pembinaan sesuai dengan kemampuan sekolah.

Selain Puskesmas dan Dinas Kesehatan, instansi lain yang terkait adalah Dinas Pendidikan. Pemerintah Daerah juga berperan dalam menerbitkan regulasi dan sanksi yang berkaitan dengan kepentingan kesehatan masyarakat secara umum. Di rumah, para orang tua murid dan masyarakat luas juga perlu dibentengi dengan pengetahuan dasar tentang keamanan dan higiene pangan agar praktik pengolahan pangan yang membahayakan tidak menjadi budaya di masyarakat, dan lebih jauh lagi pengetahuan ini dapat menjadi bekal untuk membiasakan para peserta didik dan anak-anak untuk memilih makanan dan jajanan yang aman, sehat, bergizi.

Peran dari Dinas Kesehatan dan Puskesmas antara lain:	Peran dari Dinas Pendidikan antara lain:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengawasan pangan 2. Pengawasan peralatan memasak dan perlengkapan makan 3. Pengawasan penggunaan alat pelindung diri (APD) 4. Pengawasan limbah dan sampah 5. Pengawasan vektor 6. Pengawasan pelaksanaan perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS) 7. Pembinaan komunitas sekolah 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pemenuhan sarana kantin 2. Pembentukan Tim Keamanan Pangan tingkat sekolah 3. Pengadaan/rekrutmen penjaja makanan 4. Penentuan jenis pangan yang diujakan 5. Pengawasan proses pelaksanaan kantin 6. Pembinaan sumberdaya manusia pengelola kantin

Kegiatan pembinaan dan pengawasan pangan di kantin sekolah harus terus menerus dilakukan secara berkesinambungan dengan melibatkan semua pihak agar hasilnya sesuai dengan yang diharapkan yaitu pangan aman, sehat, bergizi untuk warga sekolah terutama para peserta didik sehingga dapat menyelamatkan generasi penerus bangsa.

5. Kemitraan

PB 11: Meningkatkan Kepedulian Penjamah Makanan Kantin Sekolah melalui Kerjasama dengan Akademia dan Dinas Kesehatan

Latar Belakang

Salah satu pilar Kantin Sehat Sekolah yang umumnya masih menjadi kekurangan di banyak sekolah adalah lemahnya sumberdaya manusia. Dalam hal ini, yang umum ditemukan di banyak sekolah adalah kurangnya pemahaman pengelola kantin terhadap prinsip-prinsip dasar keamanan pangan, higienitas dan kebersihan lingkungan, serta gizi seimbang.

Disadari adanya kekurangan ini tentunya tidak dapat dipikul sendiri oleh pihak sekolah. Namun, sekolah sebagai lembaga pendidikan kiranya harus mampu mencari peluang kerjasama dengan pihak terkait yang berwenang untuk memberikan pembinaan dan pengawasan terhadap proses pengelolaan kantin secara rutin.

Tantangan dan Kondisi Awal

Sekolah kami terletak di pinggir desa yang berada diantara pohon jati dan tebu yang letak geografisnya berada di Timur Utara Kabupaten Malang. Luas wilayah sekolah kami ± 5 hektar dengan jumlah peserta didik 1.234 siswa. Dengan jumlah peserta didik yang lumayan besar, sarana prasarana sekolah kami masih kurang memadai termasuk salah satunya adalah Kantin Sekolah. Luas kantin sekolah kami $\pm 72 \text{ m}^2$ meliputi 4 warung penjualan yang masing-masing luasnya $2 \times 3 \text{ m}^2$ dengan bangunan standar terbuat dari tembok halus dan berlantai keramik. Posisi kantin sudah terpisah dari ruang lainnya, memiliki halaman yang cukup luas, berada jauh dari fasilitas toilet, kamar mandi, dan tempat pembuangan sampah.

Keberadaan kantin sekolah kami pada awalnya hanya berperan sebagai pelengkap penyedia makanan dan minuman maupun jajanan yang hanya seadanya untuk memenuhi kebutuhan konsumsi peserta didik, sehingga pengelola kantinpun didatangkan tanpa adanya seleksi terlebih dahulu. Mereka umumnya berasal dari masyarakat desa di sekitar sekolah. Dengan kondisi orang desa yang cara berpikirnya masih sederhana tanpa memikirkan jauh ke depan tentang efek samping dari makanan, minuman dan jajanan yang dijual, yang mereka pikirkan tentunya bahwa semua yang diajakan laku dan mereka mendapat untung banyak.

Pada waktu itu, sekolah kami tidak memberikan peraturan yang berkaitan dengan kualitas makanan dan minuman yang harus dijual di kantin. Sekolah kami hanya memberikan peraturan bahwa antara warung satu dengan lainnya tidak boleh menjual makanan yang sama agar tidak terjadi persaingan yang kurang baik.

Langkah-langkah yang Dilakukan

Melihat kondisi demikian, serta melihat perkembangan yang ada, akhirnya sekolah kami merasa perlu memperbaiki kantin sekolah kami. Langkah pertama yang dilakukan sekolah adalah memberikan pengetahuan dan pemahaman melalui sosialisasi, pelatihan dan pembinaan yang bekerjasama dengan beberapa lembaga seperti SEAMEO RECFON, Poltekkes Negeri Malang dan Dinas Kesehatan Kabupaten Malang.

Dalam pelatihan dan pembinaan tersebut banyak sekali hal-hal yang dipelajari oleh para penjamah makanan kantin. Pada awalnya memang penjamah makanan sulit untuk menerima perubahan tersebut karena tidak mudah untuk merubah pola pikir mereka, namun pihak sekolah dan dibantu oleh peserta didik tidak berhenti untuk selalu mengingatkan dan memantau perkembangannya.

Pihak Sekolah juga membuat komitmen atau kesepakatan yang disepakati oleh pihak sekolah dengan penjamah makanan, agar apa yang sudah disepakati tidak lagi dilanggar. Kesepakatan tersebut diberikan sanksi. Jika melanggar atau menjual kembali makanan dan jajanan yang dilarang maka

- pertama adalah diberi teguran secara lisan terlebih dahulu
- kemudian jika masih melanggar, teguran yang kedua adalah secara tertulis yaitu membuat pernyataan tidak akan menjual kembali makanan dan jajanan yang dilarang
- sanksi yang ke tiga adalah berupa memutus kontrak

Hasil yang Dicapai

Setelah mendapatkan sosialisasi dari lembaga-lembaga yang berkompeten dan mengikuti pelatihan-pelatihan yang diberikan oleh lembaga-lembaga tersebut, para penjamah makanan di kantin sekolah kami mulai memahami dan menyadari tentang makanan yang boleh dikonsumsi dan makanan yang tidak boleh dikonsumsi oleh peserta didik.

Pemahaman ini menguatkan mereka untuk mulai menyediakan makanan dan minuman yang lebih sehat dan bergizi. Mereka mulai selektif dalam menyediakan jajanan, menyediakan jajanan-jajanan lokal dan sekaligus memperkenalkan jajanan lokal atau jajanan tradisional yang sudah mulai dilupakan oleh anak-anak zaman sekarang karena mereka lebih memilih jajanan kemasan pabrik. Penjamah makanan menyediakan minuman yang sehat, tidak berkarbonasi, tidak berperasa yang tajam, tidak berwarna yang tajam. Mereka juga mulai menarik makanan siap saji misalnya mie instan untuk tidak dijual lagi di kantin. Agar makanan yang dikonsumsi oleh peserta didik lebih segar, penjamah makanan kantin juga mengolah makanannya di warung sehingga lebih segar atau masih hangat karena langsung disajikan. Penjamah makanan juga sudah mulai memperhatikan kebersihan kantin, menata atau memisahkan antara makanan siap saji

dengan makanan kemasan. Mereka juga sudah menggunakan perlengkapan penyajian higienis seperti menggunakan penjepit makanan dan menutup makanan siap saji.

Namun tentunya hal demikian juga tidak menutup kemungkinan penjamah makanan akan kembali lagi ke kebiasaan lama yaitu menjual makanan, jajanan dan minuman yang dilarang. Maka dari itu, pihak sekolah selalu memantau dan mengingatkan kembali apa yang sudah disepakati bersama. Sekolah kami melakukan pembinaan secara berkala minimal 1 bulan sekali dan dibantu oleh para peserta didik yang telah mendapat pelatihan sebelumnya. Di sekolah kami terdapat peserta didik Remaja ASIK (Aktif, Sehat, Pintar dan Kreatif) yang merupakan kader kesehatan yang dilatih dalam rangka sebuah studi penelitian terdahulu bekerjasama dengan SEAMEO RECFON. Para peserta didik ini seminggu sekali melakukan pengecekan makanan, minuman dan jajanan yang dijual di kantin sambil memberikan pembinaan secara santun kepada para penjamah kantin tersebut.

Rencana Tindak Lanjut

Untuk lebih memantapkan keberlanjutan pembinaan kantin sekolah kami agar sesuai dengan standar Kantin Sehat Sekolah, langkah ke depan yang harus sekolah kami lakukan adalah meningkatkan kerjasama dengan Poltekkes Negeri Malang dan Puskesmas agar tetap memberikan pembinaan dan pengawasan secara kontinyu untuk memonitor perkembangan kantin sekolah kami.



DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

1. Direktorat Pembinaan Sekolah Dasar Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI. 2016. Pedoman Penyelenggaraan Kantin Sehat di Sekolah Dasar .
2. Peraturan Pemerintah No. 32 tahun 2013 tentang Standar Nasional Pendidikan
3. Peraturan Menteri Kesehatan RI no 1168/Menkes/Per/X/1999 tentang Bahan Tambahan Makanan
4. SEAMEO RECFON & Kemendikbud. 2016. Buku Gizi dan Kesehatan Anak Usia Sekolah Dasar
5. Badan POM. 2012. Buku Keamanan Pangan di Kantin Sekolah.
6. Direktorat Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak, Kementerian Kesehatan RI. 2011. Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar.
7. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar, Kementerian Pendidikan Nasional RI. 2011. Menuju Kantin Sehat di Sekolah
8. SEAMEO RECFON & Kemendikbud. 2016. Buku Gizi dan Kesehatan untuk Remaja.
9. Peraturan Menteri Kesehatan No. 41 tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang
10. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 75 tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. Diunduh tanggal 30 Agustus 2018. <http://gizi.depkes.go.id/pgs-2014-2>
11. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI. 2014. Buku Foto Makanan: Survei Konsumsi Makanan Individu
12. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2014. Menuju Kantin Sehat di Sekolah.
13. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 13 Tahun 2015 tentang Penyelenggaraan Pelayanan Kesehatan Lingkungan di Puskesmas
14. Chrismawati M, Misbahul Munir, Putri Wijayanti. 2014. Uji Aditif pada Makanan dan Minuman. <http://pewea.blogspot.com/2014/08/v-behaviorurldefaultvmlo.html>. Diakses pada tanggal 23 September 2018
15. Enno. 2013. Cara efektif mengumpulkan dana untuk kepentingan pembangunan pendidikan dan sosial keagamaan. Diakses dari <http://ennovialk.blogspot.com/2013/04/cara-efektif-mengumpulkan-dana-untuk.html>. Diakses pada tanggal 23 September 2018
16. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
17. Buku Piagam Bintang Keamanan Pangan Kantin Sekolah 2012. Direktorat SPKP, Deputi III, Badan POM RI.
18. Almtsier, Sunita. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.

The background of the page is a solid purple color. It is decorated with white line-art illustrations of various dining items. In the top-left and bottom-right corners, there are detailed illustrations of a dining table set. These include several round plates with food, a teapot, a sugar bowl, a salt shaker, and various cutlery like knives, forks, and spoons. There are also small bowls and cups scattered around. The central text is in a large, bold, white sans-serif font.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pedoman dan Buku terkait Kantin Sehat Sekolah

Alamat tautan undahan harusnya yg spesifik hingga ke pdf file buku yg dimaksud
 Perlu memasukkan buku modul nya recfon baik yg SD maupun yg remaja

No	Judul	Instansi	Tahun
1	Buku Gizi dan Kesehatan Remaja	SEAMEO RECFON & Kemendikbud	2016
2	Buku Gizi dan Kesehatan Anak Usia Sekolah Dasar	SEAMEO RECFON & Kemendikbud	2016
3	Pedoman Penyelenggaraan Kantin Sehat di Sekolah Dasar	Direktorat Pembinaan Sekolah Dasar Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kemdikbud	2016
4	Buku Panduan Higiene Sanitasi Pangan di Sekolah dengan metode Partisipatori	Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Kesehatan Lingkungan	2016
5	Modul Pelatihan Fasilitator Peningkatan Higiene Sanitasi Pangan di Sekolah	Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Kesehatan Lingkungan	2016
6	Buku Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang (Orang Tua, Guru, Pengelola Kantin)	Badan POM RI	2013
7	Buku Keamanan Pangan di Kantin Sekolah	Badan POM RI	2012
8	Buku Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah tentang Cemaran	Badan POM RI	2012
9	Buku Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Penggunaan Bahan Tambahan Pangan	Badan POM RI	2012
10	Menuju Kantin Sehat di Sekolah	Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Kemdiknas	2011
11	Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar	Direktorat Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak Kementerian Kesehatan RI	2011

Lampiran 2. Prosedur pengujian sederhana sampel makanan

Beberapa bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam makanan antara lain asam borat dan garamnya natrium tetraborat (boraks), formalin dan asam benzoat. Berikut ini adalah pengujian sederhana untuk boraks, formalin dan asam benzoate.

ALAT DAN BAHAN

Alat

- Mortar
- Tabung reaksi
- Gelas ukur
- Penjepit
- Pengaduk
- Plat tetes
- Gelas beker
- Pipet
- Kertas penyaring
- Labu busen

Bahan

- Aquades
- Bakso
- Sosis
- Mie instant
- Ikan asin
- Tahu
- Saos
- Mie kantin
- Teh kemasan
- Krupuk
- Ekstrak kunyit
- Formalin
- Boraks
- Asam asetat glacial (CH_3COOH)
- KMnO_7
- FeCl_3
- NaOH
- NH_3

CARA KERJA

Tes Boraks

1. Ambil sampel dari bahan makanan yang akan diuji.
2. Letakkan masing-masing makanan tersebut pada dua tempat di plat tetes.
3. Tambahkan 5 tetes ekstrak kunyit pada makanan yang pertama.
4. Kemudian 5 tetes larutan boraks pada makanan yang kedua.
5. Amati perubahan warna yang terjadi pada makanan.
6. Jika pada makanan yang ditetesi larutan boraks mengalami perubahan warna menjadi merah atau merah tua, maka makanan tersebut mengandung boraks.

Tes Formalin

1. Rebus sampel dari bahan makanan yang akan diuji.
2. Bagi rebusan air dari bahan makanan tersebut ke dalam 2 tabung reaksi.
3. Masukkan masing-masing larutan tersebut ke dalam tabung reaksi sebanyak 2 ml.
4. Panaskan larutan yang pertama selama 1-2 menit sambil menambahkan masing-masing 5 tetes asam asetat glacial (CH_3COOH) dan 5 tetes KMnO_7 .
5. Pada larutan yang kedua tambahkan 5 tetes formalin.
6. Amati perubahan yang terjadi pada masing-masing larutan.
7. Apabila terdapat endapan hitam pada larutan yang ditetesi formalin maka makanan tersebut mengandung formalin.

Tes Benzoat

1. Masukkan 5 ml minuman di tabung reaksi.
2. Tambahkan masing-masing 5 tetes NaOH dan 5 tetes NH_3 pada minuman tersebut.
3. Rebus larutan tersebut di atas labu busen dan memegangnya menggunakan penjepit tabung reaksi.
4. Saring larutan tersebut menggunakan kertas penyaring.
5. Tambahkan 5 tetes FeCl_3 pada larutan yang sudah disaring.
6. Amati perubahan yang terjadi pada larutan tersebut.
7. Jika terbentuk endapan salmon pada larutan tersebut maka minuman tersebut mengandung benzoat.

Sumber: Chrismawati dkk, 2014

Lampiran 3. Tabel Angka Kecukupan Gizi (AKG) Indonesia untuk anak usia sekolah dan remaja

Kelompok umur	BB* (kg)	TB* (cm)	Energi (kkal)	Protein (g)	Lemak (g)			Karbohidrat (g)	Serat (g)	Air (mL)	Vitamin A (mcg)	Vitamin D (mcg)
					Total	n-6	n-3					
Anak												
7-9 tahun	27	130	1,850	49	72	100	9	254	26	1,900	500	15
Laki-laki												
10-12 tahun	34	142	2,100	56	70	120	12	289	30	1,800	600	15
13-15 tahun	46	158	2,475	72	83	160	16	340	35	2,000	600	15
16-18 tahun	56	165	2,675	66	89	160	16	368	37	2,200	600	15
Perempuan												
10-12 tahun	36	145	2,000	60	67	100	10	275	28	1,800	600	15
13-15 tahun	46	155	2,125	69	71	110	11	292	30	2,000	600	15
16-18 tahun	50	158	2,125	59	71	110	11	292	30	2,100	600	15

Kelompok umur	Vitamin E (mg)	Vitamin K (mcg)	Vitamin B1 (mg)	Vitamin B2 (mg)	Vitamin B3 (mg)	Vitamin B5 (Pantotenat) (mg)	Vitamin B6 (mg)	Folat (mcg)	Vitamin B12 (mcg)	Biotin (mcg)	Kolin (mg)	Vitamin C (mg)
Anak												
7-9 tahun	7	25	9	11	10	30	10	300	12	12	375	45
Laki-laki												
10-12 tahun	11	35	11	13	12	40	13	400	18	20	375	50
13-15 tahun	12	55	12	15	14	50	13	400	24	25	550	75
16-18 tahun	15	55	13	16	15	50	13	400	24	30	550	90
Perempuan												
10-12 tahun	11	35	10	12	11	40	12	400	18	20	375	50
13-15 tahun	15	55	11	13	12	50	12	400	24	25	400	65
16-18 tahun	15	55	11	13	12	50	12	400	24	30	425	75

Kelompok umur	Kalsium (mg)	Fosfor (mg)	Magnesium (mg)	Natrium (mg)	Kalium (mg)	Mangan (mg)	Temaga (mcg)	Kromium (mcg)	Besi (mg)	Iodium (mcg)	Seng (mg)	Selenium (mcg)	Fluor (mg)
Anak													
7-9 tahun	1,000	500	120	1,200	4,500	17	570	20	10	120	11	20	1.2
Laki-laki													
10-12 tahun	1,200	####	150	1,500	4,500	19	700	25	13	120	14	20	1.7
13-15 tahun	1,200	####	200	1,500	4,700	22	800	30	19	150	18	30	2.4
16-18 tahun	1,200	####	250	1,500	4,700	23	890	35	15	150	17	30	2.7
Perempuan													
10-12 tahun	1,200	####	155	1,500	4,500	16	700	21	20	120	13	20	1.9
13-15 tahun	1,200	####	200	1,500	4,500	16	800	22	26	150	16	30	2.4
16-18 tahun	1,200	####	220	1,500	4,700	16	890	24	26	150	14	30	2.5

Sumber: Kementerian Kesehatan RI, 2013

Lampiran 4. Ide kegiatan penggalangan dana atau sumberdaya untuk pengembangan kantin sekolah

Berikut ini adalah beberapa ide kegiatan yang mungkin dapat dilakukan untuk mengumpulkan dana/sumberdaya dalam usaha pengembangan kantin sekolah:

1) Mengadakan seminar

Ini adalah salah satu cara yang paling mudah dilakukan di lingkup yang relatif sempit. Dengan mengadakan kegiatan di sekolah seperti seminar atau kegiatan yang berhubungan dengan keagamaan (pengajian, qurban dll), kita dapat sekaligus melakukan pengumpulan dana bagi pengembangan kantin. Agar kegiatan ini lebih menarik dan mendatangkan lebih banyak dana, kita dapat mengundang pembicara tamu untuk mengisi acara. Pembicara dapat diambil dari tokoh di sekitar yang telah cukup dikenal masyarakat. Selain kegiatan ini sangat bermanfaat, juga dapat menambah pengetahuan bagi orang-orang yang berpartisipasi. Untuk meningkatkan peserta, kita dapat mengirim undangan pada masyarakat sekitar. Dalam undangan kita dapat sekaligus mencantumkan maksud pengumpulan dana dalam kegiatan tersebut.

2) Mengadakan kegiatan seni

Cara ini cukup ampuh untuk dilaksanakan untuk penggalangan dana. Kita dapat menampilkan pertunjukan seni berupa tarian, puisi, lagu, teater, atau pemutaran film. Dalam acara seni semacam ini, kita perlu menentukan tema yang tepat dengan maksud penggalangan dana. Jika kita ingin mengumpulkan dana bagi kegiatan pendidikan, kita dapat mengisi puisi dan teater yang bertemakan pendidikan. Di akhir acara, pengumpulan dana dijadikan acara puncak.

3) Mengadakan bazar

Dengan cara ini, kita bisa cukup mudah mendapatkan dana. Sehubungan dengan barang yang akan kita jual pada bazar tersebut, kita bisa meminta bantuan dari warga sekolah untuk mengumpulkan barang-barangnya secara sukarela. Sehingga nantinya barang hibah tersebut yang akan kita jual dengan harga murah. Semakin banyak barang terkumpul, tentu saja semakin banyak dana yang mungkin terkumpul.

4) Membuat proposal untuk disampaikan ke lembaga tertentu untuk mengumpulkan dana

Cara ini juga merupakan cara yang cukup jitu untuk mendapatkan dana. Kita bisa mulai menyusun proposal untuk diajukan pada lembaga sponsor guna mendapatkan dana. Strategi ini adalah cara pengumpulan dana melalui kerjasama dengan organisasi atau perusahaan pemilik dana. Dalam hal ini kita mengajukan proposal kegiatan kepada sebuah organisasi atau perusahaan. Proposal tersebut dipresentasikan di hadapan personil yang mewakili organisasi atau perusahaan. Dalam proposal tersebut harus termuat manfaat proposal bagi masyarakat yang dibantu beserta manfaat bagi organisasi atau perusahaan yang akan membiayai kegiatan tersebut. Dalam proposal tersebut

digambarkan sekilas hak dan kewajiban masing-masing pihak. Mekanisme bentuk donasi yang dapat dilakukan oleh organisasi atau perusahaan seperti bantuan langsung dari dana social (CSR – *corporate social responsibility*) yang sudah dianggarkan, penyisihan laba perusahaan, atau dari potongan setiap transaksi belanja konsumen perusahaan.

5) Menyebarkan permohonan langsung kepada calon donatur

Teknik ini adalah cara penggalangan dana yang dilakukan dengan cara mengirimkan surat kepada masyarakat calon donatur. Surat tersebut isinya adalah gambaran kegiatan yang akan dilakukan yang sedang membutuhkan bantuan dana, informasi tentang sekolah dan mekanisme yang dapat dilakukan donatur jika hendak berpartisipasi memberikan bantuan misalnya dengan memberikan informasi nomor rekening dan form kesediaan donasi yang harus diisi.

6) Telefundraising

Adalah teknik penggalangan dana yang dilakukan dengan cara melakukan kontak telepon kepada masyarakat calon donatur. Telepon ini umumnya dilakukan sebagai tindak lanjut dari surat yang telah dikirimkan sebelumnya atau pertemuan yang telah dilakukan sebelumnya.

7) Pertemuan langsung

Teknik penggalangan dana ini dilakukan dengan cara melakukan kontak secara langsung dengan masyarakat calon donatur. Selain berdialog langsung, maka pertemuan ini juga biasanya digunakan untuk membagikan brosur, leaflet atau barang cetakan lain guna mendukung keberhasilan penggalangan dana. Pertemuan seperti ini juga dapat digunakan untuk menghimpun donasi secara langsung.

8) Pemotongan Penjualan

Kegiatan pengumpulan dana ini dapat terlaksana dengan kerjasama kita dengan produsen penjual produk tertentu untuk waktu tertentu. Pengumpulan donasi dilakukan dengan kompensasi donasi untuk setiap pembelian produk. Contohnya setiap membeli produk makanan A maka Rp 2.000,- akan didonasikan untuk pengembangan kantin.

9) Event Fundraising

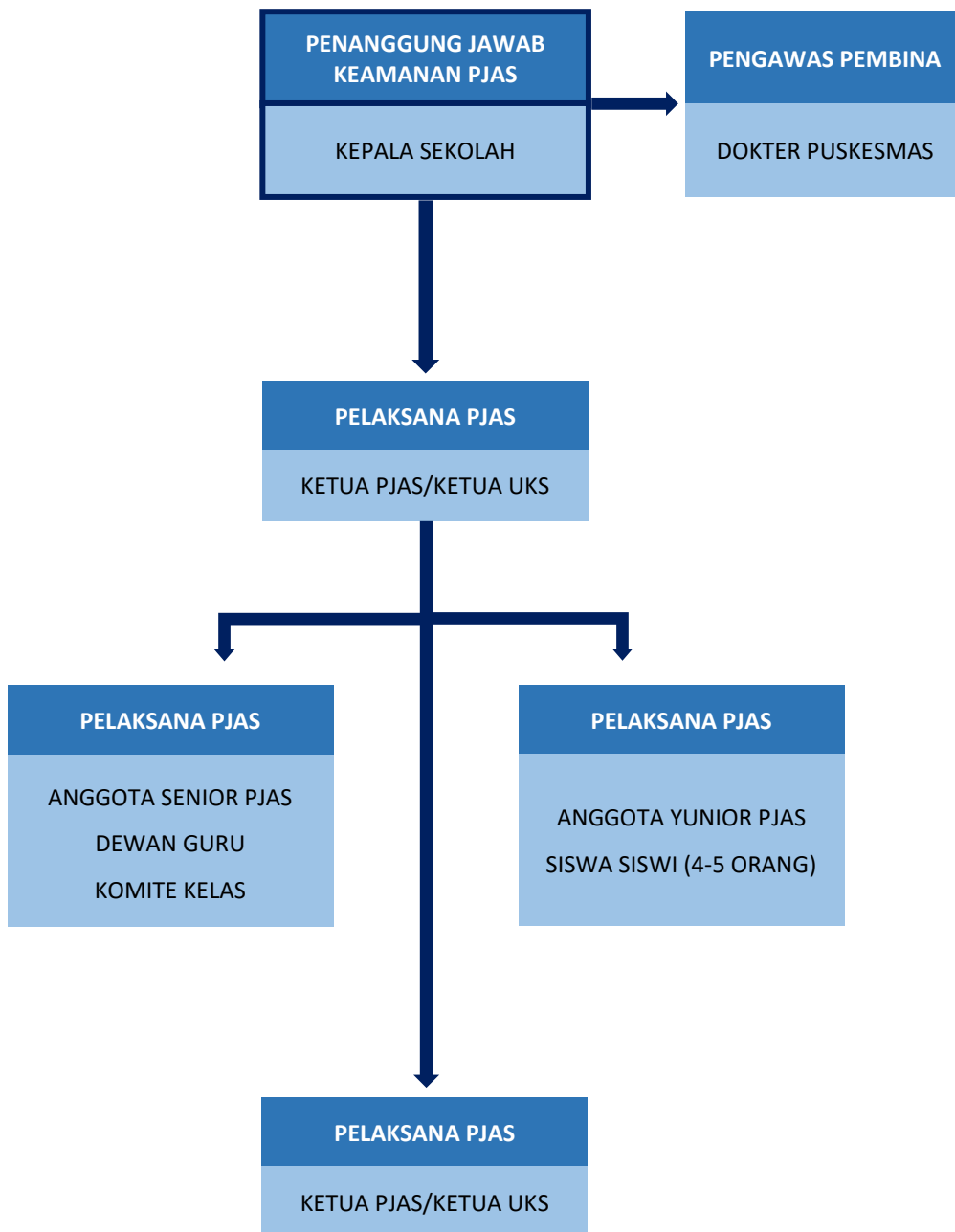
Berbeda dengan malam pengalangan dana yang dilakukan dengan cara langsung, maka *event fundraising* adalah kegiatan yang biasa diselenggarakan dengan tujuan sosial. Contohnya adalah Jalan Santai Kepedulian, Lari 10K, Sepeda Santai, Umroh Sosial, dll yang dilaksanakan dengan maksud memanfaatkan keuntungan event untuk program sosial. Kegiatan ini dapat bersifat massal dengan biaya pendaftaran yang terjangkau. Biaya penyelenggaraan kegiatan dikeluarkan oleh sponsor.

Diadaptasi dari: Enno, 2013

Lampiran 5. Contoh Struktur Organisasi Kantin Sekolah

SEKOLAH :

TAHUN :



PERANAN KETUA DAN ANGGOTA TIM KEAMANAN PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH (PJAS)

Peran Kepala Sekolah Selaku Penanggung Jawab

1. Memastikan Keamanan Pangan masuk dalam program peningkatan kualitas sekolah
2. Menyediakan fasilitas kantin, toilet dan tempat cuci tangan, tempat sampah yang baik
3. Bersama-sama dengan TKP sekolah mengembangkan kebijakan dan prosedur untuk memastikan agar kantin menerapkan cara penanganan, pengolahan dan penyajian pangan yang baik
4. Berkoordinasi dengan instansi terkait dalam pelaksanaan keamanan pangan di sekolah
5. Mengembangkan kebijakan dan prosedur untuk merekam gejala-gejala yang dialami siswa ketika sakit
6. Mengomunikasikan ke seluruh warga sekolah tentang pentingnya memenuhi persyaratan keamanan pangan (melalui upacara bendera atau kesempatan lain)
7. Menetapkan rencana manajemen keamanan pangan yang telah dibuat tim keamanan pangan
8. Mengadakan/mengikutsertakan tim keamanan pangan pada pelatihan terkait keamanan pangan
9. Mendorong penanggung jawab kantin memiliki sertifikat hygiene dan sanitasi dari Dinas Kesehatan
10. Membuat dan menandatangani komitmen. Contoh Kantin Heboh (Higienis, Ekonomis, Bersih, Olahan sendiri, Halal)
11. Membuat SK pengembangan kantin dan keamanan kantin baik untuk guru pedagang kantin maupun untuk siswa sebagai tugas keamanan kantin

Peran Ketua PJAS

Tugas Ketua Tim adalah:

1. Memimpin tim dan bertanggung jawab kepada Kepala Sekolah
2. Menyusun target pelaksanaan kegiatan
3. Bertanggung jawab agar kegiatan keamanan pangan berjalan dengan baik dan sesuai dengan target yang telah ditetapkan.
4. Melakukan evaluasi keberhasilan keamanan pangan
5. Melakukan sosialisasi kepada guru orang tua dan pedagang kantin serta kepada anak-anak
6. Memanggil nara sumber sebagai upaya peningkatan pengetahuan tentang kantin dan jajanan anak sekolah.

Anggota Senior PJAS (Guru)

Tugas Anggota Senior PJAS adalah:

1. Mengarahkan kegiatan pengadaan pangan yang aman dan bergizi bersama dengan orang tua dan pedagang kantin
2. Mengarahkan siswa untuk selalu memilah jajanan yang sehat sesuai kriteria yang ditentukan baik kriteria pedagang maupun kriteria jajanan yang dijual
3. Berpartisipasi aktif dalam mengembangkan kantin agar kondisi kantin lebih baik dari yang sudah ada
4. Melaksanakan pelatihan bagi anggota kantin
5. Melaksanakan audit internal kantin sekolah
6. Menjadi pengawas kantin sekolah

Anggota Yuniior PJAS (Siswa)

Tugas Anggota Yuniior PJAS (Siswa)

1. Membantu anggota senior PJAS dalam kegiatan pengadaan pangan yang aman dan bergizi bersama dengan orang tua dan pedagang kantin
2. Mengarahkan siswa untuk selalu memilah jajanan yang sehat sesuai kriteria yang ditentukan baik kriteria pedagang maupun kriteria jajanan yang dijual
3. Berpartisipasi aktif dalam mengembangkan kantin agar kondisi kantin lebih baik dari yang sudah ada
4. Menjadi pengawas kantin sekolah

Peran Orang tua

1. Membiasakan anak/siswa dan anggota keluarga lainnya untuk menerapkan perilaku yang sehat dalam menangani pangan dan mencuci tangan
2. Mempersiapkan dan mengemas angan untuk bekal anak dengan cara yang benar
3. Mengetahui penyebab dan gejala penyakit yang disebabkan kuman
4. Mendukung kebijakan KP di sekolah anak

Peran Pengelola Kantin

1. Pekerja kantin dengan pengetahuan keamanan pangan yang dapat memadai dapat mencegah terjadinya keracunan pangan yang berasal dari kantin
2. Mematuhi praktek keamanan pangan yang baik maka pengelola kantin sekolah dapat melindungi komunitas sekolah dari gangguan kesehatan karena pangan

Lampiran 6. Pertanyaan yang Sering Diajukan Seputar Kantin Sehat

T: Apakah indikasi bahwa suatu kantin itu Sehat?

J : Berbagai indikator telah ditetapkan oleh berbagai instansi terkait untuk menilai sebuah kantin sehat di tingkat sekolah. Pengalaman SEAMEO RECFON dalam menyelenggarakan berbagai lokakarya dengan pihak sekolah, pengelola kantin dan Puskesmas dalam menyimpulkan beberapa poin penting terkait indikator kantin sehat yang dapat diadopsi oleh sekolah-sekolah di seluruh Indonesia sesuai kemampuan sekolah masing-masing. Tabel indikator yang merujuk pada standar kesehatan disampaikan di halaman 13 buku ini.

T: Apakah sertifikat Kantin Sehat dan bagaimanakah cara mendapatkannya?

J : Sertifikat Kantin Sehat adalah surat keterangan yang dikeluarkan oleh pemerintah terkait atau institusi yang kompeten dalam memberi verifikasi bahwa penerapan Kantin Sehat telah dilaksanakan dengan benar sesuai standar kesehatan. Surat keterangan tersebut dapat dikeluarkan setelah hasil evaluasi Sekolah menunjukkan bahwa indikator standar Kantin Sehat telah dipenuhi dengan baik.

T: Bagaimana dampak mengkonsumsi makanan tidak higienis atau tidak aman?

J : Kandungan boraks dan formalin dalam makanan dapat menyebabkan keracunan pada jangka pendek dan pada jangka panjang dapat mengakibatkan kerusakan pada ginjal, sistem sirkulasi tubuh, sistem syaraf dan kanker. Bahan Tambahan Pangan (BTP) sintesis juga dapat membahayakan kesehatan bila diberikan dalam dosis yang melebihi standar yang ditentukan oleh Kementerian Kesehatan RI dan BPOM, apalagi bila dikonsumsi dalam jangka panjang.

T: Bagaimana menambah pengetahuan warga sekolah tentang gizi dan kesehatan?

J : Pengetahuan akan gizi dan kesehatan sangat penting untuk diketahui para peserta didik dan warga sekolah lainnya untuk memberikan motivasi mereka dalam meningkatkan kualitas kehidupannya. Sayangnya materi gizi secara detail tidak atau belum masuk ke dalam kurikulum sekolah sehingga informasi yang didapatkan masih sangat minimal. Dengan kondisi seperti ini, keberadaan buku bacaan terkait dengan gizi dan kesehatan sebaiknya tersedia di perpustakaan sekolah dengan jenis yang beragam. Keberadaan buku bacaan ini dapat memudahkan peserta didik untuk mengakses informasi terkait gizi yang mereka butuhkan. Kerjasama sekolah untuk mendapatkan pembinaan dari Puskesmas terdekat dan kalangan academia juga dapat dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan warga sekolah.

T: Perlukah disediakan tempat khusus penyimpanan uang di kasir?

J : Ya, karena uang merupakan sumber kontaminasi kuman. Oleh karena itu, tempat penyimpanan uang harus berada jauh dari etalase makanan siap saji. Sebaiknya orang yang menerima pembayaran/kasir tidak merangkap sebagai pengolah dan/atau penyaji makanan, agar tidak terjadi kontaminasi yang berasal dari uang yang kotor tersebut.

T: Bagaimanakah tanda-tanda makanan yang “tidak aman”?

J : Makanan yang tidak aman adalah makanan yang dapat menimbulkan penyakit. Makanan dan minuman kemasan, terutama yang memiliki label, pada umumnya harus terdaftar di lembaga yang berwenang untuk mendapatkan ijin edar. Produk pangan yang memiliki ijin edar ini biasanya lebih mudah dikontrol. Jadi, produk pangan yang memiliki label dan ijin edar dari lembaga yang berwenang lebih terjamin keamanannya, asalkan kemasannya masih dalam keadaan baik dan tidak melewati tanggal kadaluwarsa.

Namun, tidak semua produk makanan dan minuman harus didaftarkan dan mempunyai ijin edar. Hanya makanan olahan yang dikemas yang memerlukan ijin pendaftaran, sedangkan makanan siap santap atau siap saji tidak memerlukannya. Namun, seringkali produk-produk tersebut yang justru kerap dijumpai di lingkungan sekolah dan rumah misalnya kue basah, cilok, jeli, es berperisa dan lainnya.

T: Mengapa kegiatan penyelenggaraan Kantin Sekolah perlu dilakukan pengawasan?

J : Pengawasan kegiatan kantin di sekolah penting dilakukan agar berbagai pihak tahu apakah implementasinya berjalan sesuai rencana, apakah ada tantangan saat menjalankannya dan solusi apa yang dilakukan untuk mengatasi masalah yang timbul. Pengawasan yang efektif adalah bila dapat memberi perbaikan atau tindakan koreksi sehingga kegiatan dapat berjalan sesuai rencana.

T: Bagaimana melaksanakan pengawasan Kantin Sekolah?

J : Pengawasan internal dilaksanakan secara teratur oleh guru atau tim sekolah yang ditunjuk Kepala Sekolah. Sementara, pengawasan eksternal dapat dilakukan melalui kerjasama pihak sekolah dengan Puskesmas terdekat.