



Terbit online pada laman web jurnal : <http://wartaandalas.lppm.unand.ac.id/>

Warta Pengabdian Andalas

Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks

ISSN (Print) 0854-655X | ISSN (Online) 2797-1600

Pembinaan Kantin Sehat pada SDN 01 Ladang Laweh, Kecamatan Banuhampu, Kabupaten Agam

Putri Nilam Sari

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Andalas, Kampus Limau Manis, Padang, 25163. Indonesia

E-mail: nilam@ph.unand.ac.id

Keywords:

assisting and counselling, healthy snacks, safe food, school canteen

ABSTRACT

The government requires every academic unit to have facilities and infrastructure, including a healthy and ecologically comfortable school canteen. SDN 01 Ladang Laweh already has a good policy regarding the school canteen. The food provided to students is free from preservatives and dominated by traditional food. However, the food provided still does not meet the requirements for balanced nutrition, and schools do not yet have the proper facilities to create a healthy canteen for school residents. The purpose of the service is to increase understanding of healthy and safe food and create a healthy canteen that is appropriate for students and school residents. Discussions with the principal and canteen managers carried out this community service method. It could implement a healthy canteen and provide counselling quickly. It was monitored by giving pre-test and post-test before and after being given counselling, and see a comparison of knowledge before and after being given counselling, holding quizzes and questions and answers about healthy canteens and healthy food assisting with healthy canteen facilities. After the counselling, there was an increase in students' understanding of canteens and healthy snacks. In addition, the school has arranged the layout of the canteen by the requirements for a healthy canteen.

Kata Kunci:

kantin sehat, makanan sehat dan aman, penyuluhan, sekolah

ABSTRAK

Pemerintah mewajibkan setiap satuan pendidikan wajib memiliki sarana dan prasarana antara lain ruang kantin sekolah yang sehat dan nyaman secara ekologis. SDN 01 Ladang Laweh telah memiliki kebijakan yang baik mengenai kantin sekolah, yaitu makanan yang disediakan untuk siswa bebas dari bahan pengawet dan didominasi makanan tradisional. Akan tetapi, makanan yang disediakan masih belum memenuhi syarat gizi seimbang serta sekolah belum memiliki fasilitas yang layak untuk mewujudkan kantin yang sehat bagi warga sekolah. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pemahaman tentang makanan yang sehat dan aman serta menciptakan kantin sehat yang layak bagi siswa dan warga sekolah. Metode pengabdian dilakukan dengan melakukan diskusi dengan kepala sekolah dan pengelola kantin mengenai pelaksanaan kantin sehat, memberikan penyuluhan, memberikan pre-test dan post-test sebelum dan setelah diberikan penyuluhan, melihat perbandingan pengetahuan sebelum dan sesudah diberi penyuluhan, mengadakan kuis dan tanya jawab seputar kantin sehat dan makanan sehat serta memberikan bantuan fasilitas kantin sehat. Setelah dilakukan penyuluhan terdapat peningkatan pemahaman siswa mengenai kantin dan jajanan sehat. Selain itu sekolah sudah menata layout kantin sesuai dengan syarat kantin sehat.

PENDAHULUAN

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan, manusia memerlukan pangan yang aman, bermutu, bergizi, beragam, dan tersedia secara cukup. Hal ini merupakan prasyarat utama yang harus dipenuhi dalam upaya terselenggaranya suatu sistem pangan yang memberikan perlindungan bagi kepentingan kesehatan serta makin berperan dalam meningkatkan kemakmuran dan kesejahteraan rakyat. Sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan, pengamanan terhadap makanan merupakan upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, peralatan dan membebaskan makanan dari zat-zat yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan bahkan keracunan makanan.

Pada tahun 2017 di Indonesia terdapat kasus keracunan makanan yaitu sebanyak 106 insiden dengan banyak korban, diantaranya disenankan oleh mengkonsumsi olahan jasa boga, olahan jajanan, dan minuman kemasan (BPOM RI, 2017). Menurut badan POM, sekolah dasar merupakan tempat kedua setelah rumah tangga yang menjadi tempat yang berpotensi untuk kejadian keracunan yang sebagian besar disebabkan oleh jajanan (Syafirah and Andrias, 2012). Kasus keracunan makanan banyak terjadi pada anak Sekolah Dasar dikarenakan kualitas makanan jajanan yang buruk dan tidak memenuhi syarat (Siahaya, 2016). Makanan Jajanan Sekolah masih ada yang mengandung bahan kimia, keadaan sanitasi yang buruk dan cemaran biologi (Puspitasari, 2013).

Untuk mendapatkan makanan yang aman dan bergizi di sekolah, pemerintah melalui Peraturan Pemerintah (PP) No. 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan (SNP) menyebutkan bahwa setiap satuan pendidikan wajib memiliki sarana dan prasarana antara lain ruang kantin atau kantin sekolah. Kantin yang dimaksud harus secara ekologis nyaman dan sehat (Ditjen Bina Gizi, 2011).

SDN 01 Ladang Laweh merupakan Sekolah Dasar yang terletak di Kecamatan Banuhampu, Kabupaten Agam. Sekolah ini berada pada persimpangan jalan dari daerah Padang Lua, Jambu Air dan Kubang Putih sehingga merupakan salah satu sekolah strategis yang diminati oleh banyak siswa. Salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan adalah keberadaan kantin sehat, karena siswa tentunya memiliki kebutuhan untuk mengisi kembali energi yang dibutuhkan pada saat istirahat agar dapat beraktifitas dengan baik saat proses belajar mengajar.

Sekolah telah memiliki kebijakan yang baik mengenai kantin sekolah, yaitu makanan yang disediakan untuk siswa bebas dari bahan pengawet dan didominasi makanan tradisional. Akan tetapi, makanan yang disediakan masih banyak berupa gorengan dan belum memenuhi syarat gizi seimbang. SDN 01 Ladang Laweh telah memiliki fasilitas cuci tangan agar siswa dapat mencuci tangan sebelum jajan, tetapi tidak semua siswa melakukannya. Sekolah ini memiliki bangunan kantin, tetapi hanya memiliki fasilitas berupa meja tanpa ada tempat penyimpanan dan display makanan, serta tidak ada kursi untuk tempat duduk siswa. Makanan disediakan oleh guru-guru dan disajikan dalam kantong plastik. Selain itu kondisi kantin kurang terawat dan kurang bersih, dan tidak ditemui tempat sampah yang memadai. Guru bergantian menjaga kantin sekolah tanpa ada jadwal piket yang pasti dimana hal ini diperlukan sebagai pertanggungjawaban pengelolaan kantin setiap harinya.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan pemahaman tentang makanan yang sehat dan aman serta menciptakan kantin sehat yang layak bagi siswa dan warga sekolah.

METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam beberapa tahap, yaitu:

1. Melakukan diskusi dengan kepala sekolah dan pengelola kantin mengenai pelaksanaan kantin sehat.
2. Memberikan penyuluhan mengenai kantin sehat dan makanan sehat bagi siswa.
3. Memberikan pre test dan post test sebelum dan setelah diberikan penyuluhan.
4. Melihat perbandingan pengetahuan sebelum dan sesudah diberi penyuluhan.
5. Mengadakan kuis dan tanya jawab seputar kantin sehat dan makanan sehat.
6. Memberikan contoh makanan bergizi kepada siswa.
7. Pemberian bantuan fasilitas kantin sehat yaitu etalase makanan, kotak display makanan, penjepit makanan, celemek, sarung tangan, tempat sampah, dan sarana kebersihan (sapu, kemoceng dan sekop sampah).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan diawali dengan mengunjungi SDN 01 Ladang Laweh, dan berdiskusi dengan Kepala Sekolah dan Guru Pembina UKS mengenai penyelenggaraan kantin di sekolah. Dari hasil diskusi ini didapatkan informasi bahwasannya penyelenggaraan kantin seadanya tanpa fasilitas yang memadai. Makanan di sediakan oleh guru untuk menjamin kebersihan dan sanitasi. Pembagian piket untuk masing masing guru dilakukan untuk menjaga kantin setiap hari.

Dalam kegiatan diminta komitmen kepala sekolah agar menyediakan makanan yang bergizi, terjamin kebersihannya serta tidak mengandung bahan berbahaya. Dengan adanya komitmen dari kepala sekolah diharapkan agar seluruh jajaran sekolah dapat menginformasikan kepada pengelola kantin dan pedagang di sekitar kantin untuk menyediakan makanan dan minuman yang sehat dan higienis bagi siswa (Kemdikbud RI, 2018)

Selain itu sekolah diharapkan juga dapat senantiasa menjaga kebersihan lingkungan di sekolah untuk menghindari pencemaran terhadap makanan yang akan dikonsumsi oleh siswa. Sekolah telah menyediakan fasilitas air bersih untuk keperluan higiene sanitasi dalam penyediaan makanan dan kebiasaan cuci tangan pakai sabun oleh siswa sebelum dan sesudah makan.



Gambar 1. Diskusi dengan Kepala Sekolah

Selanjutnya dilakukan penyuluhan mengenai kantin sehat dan cara pemilihan makanan yang bergizi kepada siswa. Kegiatan yang dilakukan pada sesi ini adalah:

1. Siswa duduk per kelompok untuk memudahkan diskusi kelompok. Masing masing meja telah tersedia alat tulis berupa buku catatan dan pena untuk memudahkan murid mencatat materi.
2. Memberikan pre test kepada siswa mengenai:
 - 1) Penyakit akibat memakan makanan yang terbuka;
 - 2) Boleh atau tidak membeli makanan yang dibungkus kertas koran;
 - 3) Penyakit akibat memakan makanan berkuah panas yang diseduh dalam wadah plastik;
 - 4) Tanda makanan kadaluarsa;
 - 5) Fungsi serat untuk tubuh;
 - 6) Fungsi kalsium dalam susu;
 - 7) Bahaya memakan coklat terlalu sering;
 - 8) Bahaya memakan makanan ringan berpengawet.
3. Memberikan penjelasan mengenai syarat makanan sehat yang baik untuk dikonsumsi. Materi yang diberikan adalah mengenai:
 - 1) Hindari membeli jajanan yang terbuka karena tidak terlindung dari debu, kotoran dan lalat. Makanan yang telah terkontaminasi kuman akan menyebabkan penyakit diare.
 - 2) Tidak membeli makanan yang dibungkus atau di alas dengan kertas koran, karena tinta pada koran mengandung logam berat timbal yang akan mengakibatkan kecacatan otak.
 - 3) Tidak membeli makanan berkuah panas yang diseduh dalam kemasan atau wadah plastik karena akan mengakibatkan kanker.
 - 4) Tidak membeli makanan yang warnanya mencolok karena dicurigai menggunakan pewarna pakaian. Hal ini akan mengakibatkan kanker.
 - 5) Melihat tanda-tanda kadaluarsa pada makanan yaitu perubahan bau dan warna serta melihat tanggal kadaluarsa pada makanan kemasan.
 - 6) Membeli makanan di tempat yang bersih dan memperhatikan penjual makanan apakah mereka menjaga kebersihan badannya seperti kulit, kuku, rambut, dan lain-lain.
 - 7) Memakan makanan yang beragam karena manusia terutama anak usia sekolah membutuhkan kandungan gizi yang berbeda untuk kecerdasan.
4. Melakukan post test menggunakan pertanyaan yang sama dengan pre test. Adapun hasil pre test dan post test dapat dilihat pada tabel 1.
 Pada tabel dapat dilihat bahwa terjadi peningkatan pemahaman siswa secara keseluruhan mengenai pemilihan jajanan yang sehat dan dampak kesehatan dari makanan yang berbahaya. Peningkatan tertinggi adalah pertanyaan poin ke tiga yaitu mengenai bahaya makanan panas yang diseduh dalam kemasan atau wadah plastik (17 poin), diikuti dengan fungsi serat bagi tubuh (15 poin) dan bahaya makanan ringan berpengawet (12 poin).
5. Memberikan contoh makanan kepada setiap kelompok dan siswa diberi tugas untuk mengurutkan makanan yang paling sehat sampai makanan yang harus dihindari. Makanan yang diberikan untuk setiap kelompok adalah:
 - 1) Buah-buahan
 - 2) Susu kemasan
 - 3) Minuman prebiotik
 - 4) Coklat
 - 5) Permen
 - 6) Makanan ringan / chiki

Tabel 1. Nilai Kegiatan Pre Test dan Post Test Siswa

No.	Nama Siswa	1		2		3		4		5	
		Pre test	Post test	Pre test	Post test	Pre test	Post test	Pre test	Post test	Pre test	Post test
1	Mutiara Anjelika Putri	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0
2	Vina Waldiani	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1
3	Bayu Putra Nofani	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1
4	Alfhatunnisa Amalis	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1
5	Salsabila Putri	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0
6	Nabila Maulina Putri	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
7	Chelsea Indri Aulia	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0
8	Zahra Nur Fadhillah	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1
9	Reva Anggraini	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0
10	Robby Anggara	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1
11	Putri Maha Rani	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1
12	Miftahul Khairi Taufik	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0
13	Abil Maula Rafsyanjani	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0
14	Khairunisya Balqis	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0
15	Syifa Aulia	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1
16	Nayla Shafira	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0
17	Viola Anisa Syuhada	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1
18	Dinda Zakia	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1
19	Rihhadatul Aisy	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0
Total		19	19	17	19	0	17	14	17	0	9
Selisih Post test dan Pre Test		0		2		17		3		9	

No.	Nama Siswa	6		7		8		Jumlah	
		Pre test	Post test	Pre test	Post test	Pre test	Post test	Pre test	Post test
1	Mutiara Anjelika Putri	0	1	0	1	0	1	3	7
2	Vina Waldiani	0	0	1	1	0	1	4	7
3	Bayu Putra Nofani	0	0	1	1	0	1	2	7
4	Alfhatunnisa Amalis	0	1	1	1	0	1	3	8
5	Salsabila Putri	0	1	0	1	0	1	3	7
6	Nabila Maulina Putri	0	1	0	1	0	0	2	4
7	Chelsea Indri Aulia	0	1	1	1	0	1	4	7
8	Zahra Nur Fadhillah	0	0	1	1	1	1	5	7
9	Reva Anggraini	0	1	0	1	0	0	3	6
10	Robby Anggara	0	1	0	1	1	1	3	8
11	Putri Maha Rani	0	1	1	1	0	1	4	7
12	Miftahul Khairi Taufik	0	1	0	1	1	1	4	7
13	Abil Maula Rafsyanjani	0	0	1	1	0	1	4	6
14	Khairunisya Balqis	0	1	1	1	1	0	5	5
15	Syifa Aulia	0	1	1	1	0	1	4	8
16	Nayla Shafira	0	1	1	1	0	1	3	7
17	Viola Anisa Syuhada	0	1	1	1	0	1	3	8
18	Dinda Zakia	0	1	1	1	0	1	4	8
19	Rihhadatul Aisy	0	1	0	1	0	1	3	6
Total		0	15	12	19	4	16	66	130
Selisih Post test- Pre Test		15		7		12		64	



Gambar 2. Siswa sedang melaksanakan diskusi kelompok menggunakan contoh jajanan yang biasa dibeli sehari-hari

Dari kegiatan diskusi kelompok yang dilakukan, kelompok terbaik yang dapat mengurutkan makanan yang paling sehat sampai makanan yang harus dihindari adalah kelompok IV yang terdiri dari Viola Anisa Syuhada, Dinda Zakia, dan Rihhadatul Aisy. Kegiatan dengan melibatkan siswa dalam memilih makanan sehat adalah salah satu metode pemantapan teori dengan menstimulasi aspek afektif dan psikomotorik siswa sehingga siswa lebih paham mengenai teori yang diberikan dan diharapkan mampu menerapkannya dalam kehidupan sehari-hari (Yuni et al., 2020).

6. Mengadakan kuis tanya jawab seputar kantin dan makanan sehat sebanyak 10 pertanyaan.

Siswa yang dapat menjawab pertanyaan dengan benar diberi doorprize berupa alat tulis dan 1 paket makanan sehat. Makanan sehat ini bertujuan untuk meningkatkan imunitas siswa dan membiasakan siswa untuk jajan makanan sehat (Arza et al., 2020).



Gambar 3. Kuis setelah kegiatan penyuluhan

Kegiatan diakhiri dengan pemberian bantuan fasilitas kantin sehat yaitu etalase makanan, kotak display makanan, penjepit makanan, tempat sampah, dan sarana kebersihan (sapu, kemoceng dan sekop sampah). Fasilitas dan sarana kantin sehat diperlukan untuk mewujudkan higiene dan sanitasi penanganan pangan yang akan dikonsumsi oleh pelajar (Firdani et al., 2020).



Gambar 4. Penyerahan bantuan fasilitas kantin sehat



Gambar 5. Kantin sekolah sebelum diberikan bantuan

Untuk melihat keberlanjutan dari kegiatan pengabdian yang dilakukan, maka dilakukan kunjungan 1 bulan setelah kegiatan dan kantin sudah ditata sesuai dengan sebagaimana semestinya.



Gambar 6. Makanan yang telah tertata dalam wadah yang diambil dengan penjepit makanan dan berada dalam etalase tertutup

KESIMPULAN

Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, didapatkan kesimpulan bahwa kantin di SDN 01 Ladang Laweh belum sepenuhnya sehat dikarenakan keterbatasan fasilitas dan sarana/prasarana. Setelah dilakukan penyuluhan terjadi peningkatan pemahaman siswa mengenai kantin dan jajanan sehat. Diharapkan bantuan fasilitas kantin sehat dapat dimanfaatkan oleh sekolah untuk meningkatkan sanitasi dan menjamin keamanan pangan pada kantin sekolah. Sekolah diharapkan dapat terus meningkatkan mutu makanan yang dijual di kantin dengan mengurangi gorengan, makanan kemasan berpengawet dan memperbanyak makanan sehat seperti buah-buahan, susu dan jajanan yang mengandung gizi baik bagi tubuh siswa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat ini melalui dana DIPA FKM Unand. Terima kasih juga disampaikan kepada Kepala Sekolah Dasar Negeri 01 Ladang Laweh yang telah memfasilitasi untuk kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arza, P. A. et al. (2020) 'Edukasi Gizi Seimbang dan Makanan Sehat untuk Imunitas Tubuh dalam Kondisi Pandemi Covid-19 di SMPN 2 Bayang, Kabupaten Pesisir Selatan', Jurnal Warta Pengabdian Andalas, 27(3), pp. 197-202.
- BPOM RI (2017) Data Keracunan Akibat Makanan. Jakarta.
- Ditjen Bina Gizi (2011) 'Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar', Jakarta. Noriko, N., Pratiwi, E., Yulita, dan Elfidasari.(2011). Studi Kasus Terhadap Zat Pewarna, Pemanis Buatan dan Formalin pada Jajanan Anak di SDN Telaga Murni, 3.
- Firdani, F. et al. (2020) 'Enerapan Higiene dan Sanitasi Pegelolaan Makanan Untuk Menjamin Keamanan Pangan di Kantin Puja Sera DPR (Dibawah Pohon Rindang) Universitas Andalas', Jurnal Hilirisasi IPTEKS, 3(4).
- Kemdikbud RI (2018) Pedoman Pengembangan Sanitasi Sekolah Dasar. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Dasar.
- Puspitasari, R. L. (2013) 'Kualitas jajanan siswa di sekolah dasar', Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi, 2(1), pp. 52-56.
- Siahaya, G. C. (2016) 'Uji Total Mikroba dan Escherichia Coli pada Pangan Jajanan', 2-TRIK: Tunas-tunas Riset Kesehatan, 6(4).
- Syafirah, S. and Andrias, D. R. (2012) 'Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya', Media Gizi Indonesia, 10(2), pp. 111-116.

Yuni, H. et al. (2020) 'Optimalisasi Usaha Kesehatan Sekolah Melalui Perilaku Hidup Bersih dan Sehat di Sekolah Dasar 10 Timpeh', BULETIN ILMIAH NAGARI MEMBANGUN, 3(2).