

## **GAMBARAN KUALITAS KANTIN SEKOLAH DASAR (STUDI DESKRIPSI PADA SEKOLAH DASAR DI WILAYAH DEPOK DAN TANGERANG SELATAN)**

Putri Wimbi Tria Rizky<sup>1</sup>, Rohita<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini,  
Fakultas Psikologi dan Pendidikan, Universitas Al-Azhar Indonesia  
E-mail: <sup>1</sup>putriwimbi25@gmail.com, <sup>2</sup>rohita@uai.ac.id

**Abstrak:** Keamanan pangan merupakan hak setiap orang, tidak terkecuali bagi anak sekolah yang sedang dalam masa pertumbuhan. Salah satu sumber pangan yang sangat dikenal dan disukai anak sekolah adalah pangan jajanan yang tentu saja harus aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan kualitas kantin di sekolah dasar. Penelitian dilakukan di 1 (satu) Sekolah Dasar wilayah Depok dan 2 (dua) Sekolah Dasar di Tangerang Selatan pada Januari 2019. Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif. Data penelitian dikumpulkan dengan wawancara, observasi, dan studi dokumentasi. Adapun indikator kantin sehat adalah kualitas sarana prasarana kantin; pengolahan, penyajian, peralatan dan penyimpanan yang digunakan untuk makanan jajanan; serta bahan baku makanan jajanan. Hasil penelitian ini yaitu 9 (sembilan) dari 10 (sepuluh) warung kantin Sekolah Dasar X Tangerang Selatan belum memenuhi indikator kantin sehat berupa penyajian, penyimpanan, peralatan, serta bahan baku makanan jajanan. Sedangkan pada Sekolah Dasar XX Tangerang Selatan sebanyak 9 (sembilan) warung kantin sudah memenuhi seluruh indikator kantin sehat, begitu pula dengan 4 (empat) warung kantin Sekolah Dasar XXX Depok.

**Kata Kunci:** Kualitas Kantin, Sekolah Dasar, Kantin Sehat

**Abstract:** Food safety is everyone's right, including school children who are growing up. One food source that is very well known and helps school children is snacks which of course must be safe for consumption. This study discusses the quality of canteens in elementary schools. The study was conducted at 1 (one) Elementary School in Depok and 2 (two) Elementary Schools in South Tangerang in January 2019. The research was conducted using qualitative methods. Research data were collected by interview, observation and documentation study. While the indicator of healthy canteen is the quality of canteen infrastructure facilities; Processing, serving, equipment and storage used for snacks; also raw material for snacks. The results of this study are the 9 (nine) from 10 (ten) South Tangerang X Elementary School cafeteria stalls have not met te healthy canteen indicators consisting of serving, storage, equipment, as well as food ingredients for snacks. While in South Tangerang XX Elementary Schools, 9 (nine) cafeteria stalls have met healthy canteen indicators, as well as 4 (four) Depok XXX Elementary School canteen stalls.

**Keywords:** Quality Canteen, Elementary School, Healthy Canteen

**PENDAHULUAN**

Keamanan pangan merupakan hak setiap orang, tidak terkecuali bagi anak sekolah yang sedang dalam masa pertumbuhan. Salah satu sumber pangan yang sangat dikenal dan disukai anak sekolah adalah pangan jajanan. Pangan jajanan di lingkungan sekolah dapat berasal dari kantin sekolah atau dari penjual pangan keliling di luar 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. Pangan jajanan, dari manapun siswa membelinya, tentunya harus aman dikonsumsi. Kantin dan lingkungan sekolah, termasuk pekerja dan peralatan, harus terjaga kebersihannya. Tangan pekerja, peralatan, dan semua permukaan kontak pangan yang kotor dapat menjadi sumber cemaran yang sifatnya langsung dapat mencemari pangan. Pemasakan yang sempurna dan penyajian pangan yang baik juga merupakan praktek yang harus diterapkan di kantin secara konsisten.

Menurut BPOM RI melalui buku Keamanan Pangan di Kantin Sekolah tahun 2012, kantin sekolah adalah tempat di sekolah dimana segenap warga sekolah dapat membeli pangan jajanan, baik berupa pangan siap saji maupun pangan olahan. Pentingnya kantin sekolah bagi anak sekolah mendorong dikajinya kembali keberadaan kantin sesuai dengan pedoman-pedoman kebijakan pemerintah yang telah disusun mengenai penyelenggaraan kesehatan lingkungan serta keamanan pangan pada kantin sekolah. Pangan jajanan dapat berfungsi sebagai asupan gizi anak sekolah, menjaga kadar gula darah agar anak sekolah tetap berkonsentrasi, dan untuk mempertahankan aktivitas fisik anak sekolah. Makanan selingan dapat berupa bekal dari rumah atau berupa Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS).

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1429/MENKES/SK/XII/2006 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah tahun 2006 ruang kantin atau warung sekolah harus mempunyai sarana prasarana sebagai berikut:

- a. tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir,
- b. tersedia tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/warung sekolah,
- c. tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan
- d. tersedia tempat untuk penyimpanan makan jadi/siap saji yang tertutup
- e. tersedia tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minum

- f. lokasi kantin/warung sekolah minimal berjaran 20 m dengan TPS (tempat pengumpulan sampah sementara).

Serta untuk tata laksana kantin/warung sekolah yang baik terdapat beberapa indikator, yaitu:

- a. makanan jajanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup (terlindung dari lalat atau binatang lain dan debu)
- b. makanan jajanan yang disajikan dalam kemasan harus dalam keadaan baik dan tidak kadaluarsa
- c. peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih yang mengalir atau dalam 2 (dua) wadah yang berbeda dan dengan menggunakan sabun
- d. peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya.

Kantin sekolah harus dapat menyediakan pangan jajanan yang aman, bermutu, dan bergizi. Agar kantin sekolah dapat menyajikan pangan yang aman, maka semua syarat-syarat keamanan pangan harus dipenuhi. Pemerintah dalam hal ini BPOM mengeluarkan modul Keamanan Pangan di Kantin Sekolah tahun 2012, yaitu pada bab 4 (empat) tentang Praktek Keamanan Pangan yang Baik di Kantin Sekolah. Prinsip dari praktek keamanan pangan meliputi karyawan, pengadaan bahan baku dan penyimpanan

- a. Karyawan. Karyawan harus mencuci tangan setelah menggunakan kamar kecil, bersin, batuk atau setelah melakukan aktivitas pembersihan. Karyawan dilarang bekerja di kantin bila sedang sakit
- b. Pengadaan Bahan Baku. Bahan baku yang baik saja yang akan digunakan untuk pengolahan pangan. Bila bahan baku berupa pangan olahan dalam bentuk pangan kaleng maka hanya pangan kaleng yang tidak kembung dan segel serta sambungannya tidak cacat, berkarat, atau penyok saja yang digunakan. Segera simpan makanan yang mudah basi ke dalam lemari es atau freezer. Bila pangan olahan akan dijual di kantin sekolah maka karyawan harus meneliti kondisi pangan olahan tersebut termasuk meneliti masa kedaluwarsanya.
- c. Penyimpanan. Bila bahan baku tidak segera digunakan, maka harus disimpan dengan jarak sekurang-kurangnya 15 cm dari dinding, dan ditempatkan paling tidak setinggi 15 cm dari lantai. Semua bahan baku tersebut harus diberi penandaan yang jelas.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajantahun 2003 menjelaskan tentang beberapa persyaratan seperti kegiatan pelayanan penanganan makanan, peralatan, sentra pedagang untuk terciptanya kantin yang bersih, sehat dan aman bagi anak sekolah dasar.

Makanan sehat menurut Nuraida, L. dkk. (2011: 5-6) makanan yang mengandung zat gizi yang diperlukan seorang anak untuk hidup sehat. Makanan tersebut harus bersih, tidak kadaluarsa, dan tidak mengandung bahan kimia atau mikroba berbahaya bagi kesehatan. Makanan yang sehat, aman dan bergizi di sekolah penting untuk mendukung kebutuhan gizi dan kesehatan anak. Gizi yang baik dan cukup akan membantu pertumbuhan dan perkembangan anak secara optimal dan akan meningkatkan kemampuan kecerdasan anak. Maka dapat disampaikan bahwa kantin sekolah adalah salah satu tempat yang menyediakan kebutuhan pangan di sekolah, sehingga kantin yang ada haruslah aman, bersih dan sehat. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan kualitas kantin di 3 (tiga) sekolah dasar di wilayah Tangerang Selatan dan Depok.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif untuk memberi gambaran kondisi warung kantin sekolah dasar. Penelitian ini dilakukan di SD X Tangerang Selatan, SD XX Tangerang Selatan dan SD XXX Depok pada Bulan Januari 2019. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data yang didapatkan melalui wawancara, observasi dan dokumentasi untuk mengetahui gambaran kualitas kantin di sekolah dasar. Data yang diperoleh disajikan dalam tabel dan dijelaskan secara deskriptif.

Subjek pada penelitian ini yaitu warung kantin di 3 (tiga) sekolah dasar. Subjek dipilih seacara *purposive sampling* dengan keseluruhan warung kantin yang berada di setiap sekolah.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Sekolah Dasar X, Tangerang Selatan

**Tabel 1. Indikator Sarana Prasarana Kantin Sehat**

Sarana Prasarana	W1	W2	W3	W4	W5	W6	W7	W8	W9	W10
Tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir	√	x	-	-	-	-	-	-	-	-
Tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/warung sekolah	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya	√	√	√	x	√	x	√	√	√	x
vsgTempat untuk penyimpanan makan jadi/siap saji yang tertutup	√	x	√	x	√	√	√	√	√	√
Tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minum	√	-	-	x	x	x	x	-	-	-
Lokasi kantin/warung sekolah minimal berjaran 20 m dengan TPS (tempat pengumpulan sampah sementara)	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√

**Tabel 2. Indikator Tata Laksana Kantin Sehat**

Tata Laksana	W1	W2	W3	W4	W5	W6	W7	W8	W9	W10
Makanan jajanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup	√	x	√	x	√	√	√	√	√	√
Makanan jajanan dalam keadaan baik dan tidak kadaluarsa	√	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih yang mengalir atau dalam 2 (dua) wadah yang berbeda dan dengan menggunakan sabun	√	√	-	-	-	-	-	-	-	-
Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya	√	√	-	x	√	x	√	√	√	x

**Tabel 3. Indikator Karyawan dan Bahan Baku Kantin Sehat**

Karyawan dan Bahan Baku	W1	W2	W3	W4	W5	W6	W7	W8	W9	W10
Karyawan	√	√	√	√	√	√	√	√	√	x
Bahan Baku Aman	√	x	√	√	√	√	√	√	√	√

Ket.

W : Warung kantin

√ : Memenuhi syarat

x : Tidak memenuhi Syarat

- : Tidak memerlukan indikator tersebut

Peran penjual atau penjaja makanan di kantin SD X Tangerang Selatan sudah melaksanakan sesuai dengan pedoman keamanan pangan kantin disekolah menurut KEPMENKES Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Sebelum menjajakan jajanan berupa kemasan, penjual mengecek masa kadaluarsa pada kemasan. Sebagian penjual sudah menjual makanan dengan wadah tertutup dan menggunakan etalase kaca untuk menyimpan makanan agar terhindar dari binatang seperti lalat maupun debu. Penjual yang

menggunakan air seperti untuk melarutkan minuman kemasan, menggunakan air matang serta untuk pembuatan es juga menggunakan air yang dimasak sendiri. Tempat cuci peralatan berada didalam warung kantin berupa 2 (*dua*) wadah berbeda. Wastafel untuk murid mencuci tangan tidak berada di area warung kantin, namun berada didepan kelas sebanyak 3 (*tiga*) wastafel.

Saat observasi dilakukan, terdapat 3 (*tiga*) warung kantin yang masih menggunakan kertas bekas atau kertas yang bukan diperuntukan untuk makanan. Bahaya yang ditimbulkan dari kertas bekas adalah adanya kemungkinan kontaminasi mikroorganisme yang sudah berada pada kertas bekas, sehingga dapat merusak produk pangan dan menimbulkan penyakit. Bahaya lain adalah bila kertas yang digunakan mengandung tinta (kertas bekas berupa koran, majalah atau kertas yang sudah di print), apalagi bila digunakan untuk membungkus produk pangan yang berminyak seperti makanan gorengan, maka minyak yang panas dapat melarutkan timbal sehingga timbal akan berpindah atau terikut ke dalam produk pangan, dan dikonsumsi oleh konsumen. Paparan timbal akan menimbulkan dampak yang berbahaya bagi kesehatan.

Terdapat 3 (*tiga*) warung jajanan yang masih menjual camilan yang belum terdaftar di BPOM seperti permen dan terdapat 2 (*dua*) warung kantin camilan yang menggunakan bumbu penyedap berupa bubuk perasa keju, perasa pedas dan perasa asin yang tidak diketahui kandungan gizi atau kualitasnya dan juga terdapat 2 (*dua*) warung kantin menyajikan pangan jajanan yang disajikan tanpa penutup yaitu jajanan gorengan. Pedagang hanya menutup jajanan dengan plastik yang mudah untuk terbuka, terkadang siswa yang sehabis membeli lupa untuk menutup kembali menyebabkan jajanan mudah untuk dihinggapi serangga ataupun debu. Tidak terdapat tempat penyimpanan jajanan, pedagang membawa jajanan kembali kerumah. Namun untuk pangan jajanan kemasan akan disimpan dilemari dibawah etalase atau meja.

Pangan jajanan yang terdapat di kantin SD X Tangerang Selatan terdapat 3 jenis, yaitu:

1. Makanan utama, kelompok makanan utama atau dikenal dengan istilah “jajanan berat”, seperti nasi goreng, dan soto ayam.
2. Camilan atau *snack* yaitu makanan yang biasa dikonsumsi diluar makanan utama. Camilan dibedakan menjadi 2 (*dua*) jenis yaitu camilan basah berupa roti bakar, roti goreng, aneka gorengan dan camilan kering, berupa biskuit, permen, dan aneka chiki.
3. Minuman. Minuman dibedakan menjadi dua kelompok, yaitu minuman yang disajikan dalam gelas seperti minuman kemasan yang harus dilarutkan oleh air dan minuman yang disajikan dalam kemasan seperti teh, susu, dan sari buah.

**Sekolah Dasar XX, Tangerang Selatan**

**Tabel 4. Indikator Sarana Prasarana Kantin Sehat**

Sarana Prasarana	W1	W2	W3	W4	W5	W6	W7	W8	W9
Tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/warung sekolah	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Tempat untuk penyimpanan makan jadi/siap saji yang tertutup	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minum	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Lokasi kantin/warung sekolah minimal berjaran 20 m dengan TPS (tempat pengumpulan sampah sementara)	√	√	√	√	√	√	√	√	√

**Tabel 5. Indikator Tata Laksana Kantin Sehat**

Tata Laksana	W1	W2	W3	W4	W5	W6	W7	W8	W9
Makanan jajanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Makanan jajanan dalam keadaan baik dan tidak kadaluarsa	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih yang mengalir atau dalam 2 (dua) wadah yang berbeda dan dengan menggunakan sabun	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya	√	√	√	√	√	√	√	√	√

**Tabel 6. Indikator Karyawan dan Bahan Baku Kantin Sehat**

Karyawan dan Bahan Baku	W1	W2	W3	W4	W5	W6	W7	W8	W9
Karyawan	√	√	√	√	√	√	√	√	√
Bahan Baku Aman	√	√	√	√	√	√	√	√	√

Ket.

W : Warung kantin

√ : Memenuhi syarat

x : Tidak memenuhi Syarat

- : Tidak memerlukan indikator tersebut

Sekolah Dasar XX Tangerang Selatan telah memenuhi semua indikator kualitas kantin sehat. Pada setiap warung kantin, terdapat wastafel atau tempat untuk mencuci peralatan dalam mengolah maupun menyajikan. Makanan yang siap saji, disajikan pada etalase dengan keadaan tertutup. Terdapat 2 (*dua*) wastafel pada setiap ujung area kantin untuk anak murid, penyimpanan peralatan dan makanan kemasan disimpan didalam lemari yang terdapat dibawah etalase. Makanan yang siap saji atau bahan makanan yang tidak dapat disimpan akan dibawa pulang oleh penjual. Di SD XX Tangerang Selatan tidak

ditemukan bahan baku yang berbahaya maupun yang tidak sesuai. Bahan baku yang digunakan aman serta diperhatikan kualitasnya. Para penjual juga menggunakan celemek dan sarung tangan plastik untuk menjaga kebersihan pangan. Jenis pangan jajanan yang terdapat di SD XX Tangerang Selatan adalah:

1. Makanan berat, berupa nasi uduk, gado-gado, nasi goreng, mie goreng, mie instan, sate ayam, nasi rames, bubur ayam, soto.
2. Minuman. Berupa susu, teh, minuman kemasan yang dilarutkan dan air mineral.

Untuk penyajian makanan, SD XX Tangerang Selatan menggunakan piring dan mika sebagai wadah dan untuk minuman menggunakan gelas plastik sekali pakai.

**Sekolah Dasar XXX, Depok**

**Tabel 7. Indikator Karyawan dan Bahan Baku Kantin Sehat**

Sarana Prasarana	W1	W2	W3	W4
Tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir	√	√	√	√
Tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/warung sekolah	√	√	√	√
Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya	√	√	√	√
Tempat untuk penyimpanan makan jadi/siap saji yang tertutup	√	√	√	√
Tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minum	-	-	-	-
Lokasi kantin/warung sekolah minimal berjaran 20 m dengan TPS (tempat pengumpulan sampah sementara)	√	√	√	√

**Tabel 8. Indikator Tata Laksana Kantin Sehat**

Tata Laksana	W1	W2	W3	W4
Makanan jajanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup	√	√	√	√
Makanan jajanan dalam keadaan baik dan tidak kadaluarsa	√	√	√	√
Peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih yang mengalir atau dalam 2 (dua) wadah yang berbeda dan dengan menggunakan sabun	√	√	√	√
Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya	√	√	√	√

**Tabel 8. Indikator Tata Laksana Kantin Sehat**

Karyawan dan Bahan Baku	W1	W2	W3	W4
Karyawan	√	√	√	√
Bahan Baku	√	√	√	√

**Ket.**

- W : Warung kantin
- √ : Memenuhi syarat
- x : Tidak memenuhi Syarat
- : Tidak memerlukan indikator tersebut

Sekolah Dasar XXX Depok telah melaksanakan semua indikator kantin sehat, peran penjual dan sekolah di kantin SD XXX Depok telah menerapkan pedoman KEPMENKES Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003. SD XXX Depok

memiliki program kantin sehat dengan mewajibkan para penjual untuk tidak menggunakan Mono Sodium Glutamat (MSG) pada setiap makanan yang dijual. Pangan ajanan yang dijual di Sekolah Dasar XXX Depok terdapat 3 (tiga) jenis.

1. Makanan utama, berupa mie ayam dan bakso yang diolah sendiri oleh penjual, terhindar dari MSG dan penjual membuat atau mengolah bakso sendiri.
2. Cemilan yang terdapat di SD XXX Depok terdapat 2 (dua) jenis. Camilan basah berupa siomay yang diperhatikan kualitas bahannya, lalu terdapat ayam ting-ting atau sempolan. Untuk camilan kering, sekolah tidak memperbolehkan kantin menjual camilan yang mengandung penyedap rasa yang menggunakan pewarna buatan, kantin menjual camilan kering berupa aneka biskuit yang sudah terdaftar oleh BPOM.
3. Minuman yang dijual di kantin SD XXX Depok berupa minuman kemasan yang perlu dilarutkan oleh air dan minuman kemasan seperti air mineral dan sari buah. Sarana prasarana yang terdapat di SD XXX Depok yaitu tempat untuk mencuci piring yang berada didekat area kantin dan 2 (dua) buah wastafel serta beberapa tempat sampah yang berada di area sekolah. Para penjual kantin menggunakan celemek dan sarung tangan sekali pakai.

SD XXX Depok mempunyai peraturan yang sangat menarik, murid diwajibkan untuk membawa sendiri piring dan gelas plastik dari rumah masing-masing untuk mengurangi sampah plastik. Kantin pun tidak menggunakan wadah plastik sekali pakai. Piring dan gelas plastik akan disimpan di loker di dalam pantry dan akan dicuci sendiri oleh murid di tempat pencucian piring. Murid akan membawa piring dan gelas apabila mereka ingin membeli jajanan. Apabila terdapat murid yang tidak membawa wadah sendiri, penjual menyediakan piring dan gelas plastik, namun nama siswa yang tidak membawa piring ataupun gelas akan dicatat oleh duta kantin yang merupakan anak murid, duta kantin akan memberikan catatan tersebut kepada guru sebagai pengelola kantin, lalu akan diberikan *punishment* berupa teguran dan disebutkan namanya saat upacara hari Senin. Murid yang telah melanggar sebanyak 3 (tiga) kali akan diberikan *punishment* kembali untuk membawa buku atau tanaman yang akan diberikan ke sekolah.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah penulis lakukan, 2 (dua) dari 3 (tiga) kantin Sekolah Dasar yang sudah melaksanakan peraturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Salah satu sekolah dasar yang masih ada pangan jajanan yang perlu diperhatikan kualitasnya, seperti belum terdaftarnya camilan di BPOM dan mengandung MSG, masih

adanya bahan baku atau bahan tambahan yang belum diketahui kandungannya, serta cara penyajian dari pangan jajanan yang masih belum tertutup, menjadi kurang sesuai dengan syarat-syarat peraturan atau pedoman yang ditetapkan oleh pemerintah. Kantin Sehat pada salah satu Sekolah Dasar dari 3 (*tiga*) telah menerapkan peraturan dengan baik, karena kantin dan sekolah telah mempunyai program yang mendukung untuk menjaga kualitas pangan jajanan, sehingga pangan jajanan yang dikonsumsi oleh murid terjaga kebersihan serta kandungan gizinya. Minimnya penggunaan plastik yang digunakan di kantin, serta ketetapan untuk membawa wadah masing-masing dari rumah sangat membantu untuk mengurangi sampah, serta diberlakukannya *punishment* membuat pelaksanaan program kantin sehat menjadi lebih baik dan berkualitas.

Disarankan agar setiap kantin sekolah dasar mulai menerapkan kantin sehat, agar kantin sekolah lebih memperhatikan pangan jajanan yang seharusnya bisa untuk menambah gizi anak sekolah, melakukan pemilihan pada pangan jajanan yang belum terdaftar di BPOM, tidak menggunakan bahan tambahan penyajian pada pangan jajanan yang kurang diketahui gizi dan kualitasnya, serta menjaga kebersihan pangan agar terhindar dari hal yang dapat membahayakan pangan jajanan agar terciptanya kantin yang lebih berkualitas serta memenuhi syarat-syarat dari pedoman maupun peraturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Sekolah dasar yang telah memiliki kantin sehat agar selalu menjaga jalannya program tersebut, sehingga dapat menjadi contoh untuk sekolah dasar yang belum menerapkan kantin sehat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. *Keamanan Pangan di Kantin Sekolah*. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Deputi Pengawasan Keamanan dan Bahan Berbahaya. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang*. Direktorat Standarisasi Produk Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2006. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Direktorat Bina Gizi. 2011. *Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar*. Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. Kementerian Kesehatan RI.

Nurikhsani FA. 2017. *Analisis Kantin Makanan Sehat di Sekolah Dasar*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

Suwaidah LS, Achyadi NS, Cahyadi, W. *Kajian Cemaran Logam Berat Timbal Dari Kemasan Kertas Bekas Ke Dalam Makanan Gorengan*. *Penel Gizi Makan*. Vol. 37, No. 2 Hal. 145-154. Universitas Pasundan Bandung.