

EDUKASI PENGELOLAHAN KANTIN BERSERIH DI MIM 3 PENATARSEWU KABUPATEN SIDOARJO JAWA TIMUR

**Puspita handayani¹⁾, Galuh rahmana hanum²⁾, Supriyadi³⁾,
Muhammad bagas.m⁴⁾, Ario Khoirul habib⁵⁾**

¹⁾Fakultas Bisnis Hukum dan Ilmu Sosial, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

²⁾Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

³⁾Fakultas Ilmu Pendidikan dan Psikologi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

^{4,5)}Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

puspita1@umsida.ac.id

Abstract

The school cafeteria is a place where students meet their food and drink needs while they are in school. Students spend almost all day at school, so their nutritional intake needs to be considered with schools providing healthy, nutritious and halal food, snacks and drinks, of course. So in making the canteen BERSERIH (Clean, healthy, beautiful and halal). There needs to be commitment from school management, human resources, facilities and infrastructure and food quality. Canteen MI Muhammadiyah 3 Penatarsewu is the location of the service team of lecturers at the University of Muhammadiyah Sidoarjo. The condition of the canteen in the school is very poor, far from worth visiting, not to mention that the food sold is still not healthy, nutritious let alone halal. With the assistance and education about healthy, nutritious and halal snacks, providing awareness for school residents, especially teachers and canteen traders, the redecoration of the canteen is continued so that it is cleaner, more beautiful and more comfortable. The result of dedication in addition to the emergence of awareness of consuming healthy and nutritious snacks as well as halal products, clean and comfortable canteen conditions make students prefer snacks in the canteen rather than snacks outside school.

Keywords: abstract, italic, maximum five words, template.

Abstrak

Kantin sekolah merupakan tempat dimana peserta didik memenuhi kebutuhan makan dan minum selama mereka di sekolah. Peserta didik hampir seharian waktunya dihabiskan di sekolah, maka asupan gizi mereka perlu diperhatikan dengan sekolah menyediakan makanan, jajanan dan minuman yang sehat, bergizi dan halal tentunya. Maka dalam mewujudkan kantin BERSERIH (Bersih, sehat, indah dan halal) perlu adanya komitmen dari manajemen sekolah, sumber daya manusia, sarana dan prasarana serta mutu pangan. Kantin MI Muhammadiyah 3 Penatarsewu merupakan lokasi pengabdian tim dosen Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. Kondisi kantin di sekolah tersebut sangat memprihatinkan, jauh dari layak untuk dikunjungi belum lagi makanan yang dijual masih belum memenuhi sehat, bergizi apalagi halal. Dengan adanya pendampingan dan edukasi tentang jajanan sehat, bergizi serta halal memberikan kesadaran bagi warga sekolah khususnya guru dan pedagang kantin dilanjutkan redekorasi kantin sehingga lebih bersih, indah dan nyaman. Hasil dari pengabdian selain munculnya kesadaran mengkonsumsi jajanan sehat dan bergizi juga kehalalan produk, kondisi kantin yang bersih dan nyaman membuat siswa lebih memilih jajan di kantin dari pada jajan di luar sekolah.

Kata kunci: kantin sekolah, bergizi, sehat, halal.

PENDAHULUAN

Usaha komersial yang menyediakan makanan dan minuman

serta jajanan lainnya di sekolah disebut kantin (Rohmah et al., 2019). Kantin sekolah yang baik haruslah mengacu

pada Kepmenkes 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang keterpenuhan gizi seimbang dan hygiene sanitasi. Untuk itu jajanan yang dijual haruslah memenuhi kriteria sehat, bergizi, dan halal.

Pengaturan makan sehat untuk anak sekolah mengacu pada pedoman keamanan pangan yang diterbitkan Direktorat Bina Gizi kesehatan ibu dan anak(Kustipia et al., 2021), untuk mewujudkan kantin bersih, sehat, indah dan halal (BERSERIH) diperlukan edukasi bagi guru dan pengelola kantin.

Kantin sekolah MI Muhammadiyah 3 yang terletak di desa Penatarsewu kecamatan Tanggulangin kabupaten sidoarjo merupakan salah satu sekolah madrasah Ibtidaiyah yang berada di wilayah timur kabupaten Sidoarjo. Kondisi kantin yang sangat memprihatinkan seperti; lantai yang masih dari ubin kasar, tembok belum dicat, meja penyajian masih seadanya, belum lagi makanan yang dijual masih jauh dari kategori sehat, bergizi apalagi sampai pada ranah halal.

Kondisi kanti MI Muhammadiyah 3 pada awal pengabdian bisa digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Kondisi awal kantin



Gambar 2. Kondisi meja kantin



Gambar 3. Kondisi dapur kantin

Begitu juga jajanan dan minuman yang dijual di kantin jauh dari kriteria sehat, bergizi dan halal. Kondisi ini bisa dilihat pada gambar berikut:



Gambar 4. Makanan dijual di kantin

Jajanan atau minuman sangat rentan terkontaminasi oleh bakteri pada proses penyimpanan atau penyajian yang tidak higienis(Dan et al., 2017). Makanan yang terkontaminasi mikroba bisa berakibat penyakit yang menyerang ketika dikonsumsi oleh konsumen, bisa

jadi penyakit yang diakibatkan bersifat ringan atau bahkan berat sampai mengakibatkan kematian.

Kasus – kasus keracunan makanan di negara – negara maju mencapai 5 – 10%(Kurniadi et al., 2013). Di Indonesia ditemukan 90% kasus keracunan pangan disebabkan kontaminasi mikroba, serta masih tingginya penyakit typhus, dan kolera, disentri merupakan penyakit yang disebarkan oleh virus dari hewan karena kurangnya higienitas. Parahnya penyakit-penyakit tersebut menyerang anak-anak.

Untuk itulah betapa pentingnya permasalahan gizi pada anak usia sekolah. Dapat ditemukan data dari dinas kesehatan tahun 2022 anak stanting mencapai 21,6%, masalah obesitas 3,5%(Kemkes, 2023). Didukung laporan hasil monitoring dan verifikasi profil keamanan pangan jajanan anak sekolah pada 10 tahun terakhir menunjukkan 98,9% siswa jajan di sekolah hanya 1% yang tidak jajan(Asmi et al., 2023).

Berdasarkan kejadian luar biasa mengenai jajanan anak tingkat sekolah dasar di Indonesia, menunjukkan bahwa kelompok anak sekolah dasar merupakan kelompok rentan mengalami keracunan makanan(Mayasari, 2020) hasil survey di 30 kota pada tahun 2018 di 4.500 sekolah dasar dan 5.566 madrasah Ibtidaiyah hanya 50% makanan yang sesuai syarat bergizi dan higienes(Mayasari, 2020)

Sedangkan data dari riset kesehatan dasar tahun 2018 menunjukkan perilaku konsumsi makanan dan minuman manis 51,3%, makanan berlemak 40,7%, makanan mengandung penyedap 75,5%, diawetkan 8,6% dan yang membuat kita terkejut yaitu kuantitas konsumsi mie instan lebih dari 1 kali perhari mencapai 16,4%(Lestari, 2021)

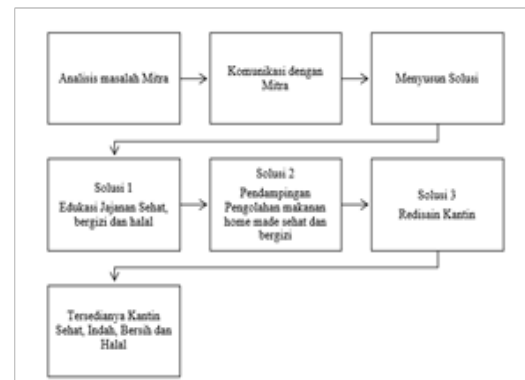
Melihat gambaran makanan yang dijual di kantin MI Muhammadiyah 3 desa Penatarsewu masih belum memenuhi kriteria sehat, bergizi dan kriteria halalnya juga. Jajanan yang dijual masih merupakan makanan gorengan yang tentu saja kandungan lemak dan penggunaan penyedap makanan sangat mendominasi.

Dari hasil pengamatan selama pengabdian melaksanakan abdimasnya, hanya 1% siswa yang membawa bekal dari rumah, jadi hampir keseluruhan siswa jajan di kantin, belum lagi kalau diadakan survey tentang apakah siswa sebelum berangkat sekolah melakukan sarapan?, mungkin dipengabdian berikutnya akan kami lakukan focus di siswanya.

Tim abdimas juga menemukan belum adanya kebijakan sekolah berhubungan dengan perilaku jajanan siswa serta jajanan kantin yang boleh dijual dan dikonsumsi siswa. Maka pengabdian ini diawal masih pada tahap edukasi kesadaran membiasakan perilaku mengkonsumsi makanan sehat, bergizi dan halal bagi guru dan pengelola kantin, serta meredekorasi ulang kantin agar terlihat lebih bersih dan indah.

METODE

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan melalui tahapan-tahapan berikut:



Gambar 5. Tahapan Pengabdian

Pelaksanaan pengabdian dimulai dari analisis masalah mitra dengan melakukan observasi dan komunikasi mendalam, selanjutnya menyusun kegiatan sebagai bentuk solusi dari masalah yang dihadapi mitra. Dari 3 masalah yang muncul: 1) kurangnya pengetahuan guru dan pengelola kantin sekolah tentang makanan/jajanan sehat, bergizi dan halal. 2) minimnya pengetahuan ibu penjual di kantin tentang varian jajanan sehat, bergizi dan mudah dibuat sendiri. Sehingga siswa lebih suka jajan di luar sekolah dan berisiko bagi keselamatannya karena harus menyeberang jalan. 3) kondisi kantin yang kurang layak untuk dijadikan tempat pemenuhan nutrisi siswa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian ini pertama, melakukan edukasi kepada guru dan pengelola, penjual, dan jajanan di kantin tentang kesadaran untuk memproduksi dan mengkonsumsi makanan sehat, bergizi dan halal. Dengan menggunakan instrument penggalan data sehingga diperoleh data pengetahuan guru, pengelola, dan penjual jajanan kantin. Dengan menggunakan skala likert 5 = sangat setuju; 4 = setuju, 3 = biasa saja, 2 = tidak setuju, 1 = sangat tidak setuju. sebagai berikut:

Tabel.1 data instrument dan prosentase sikap terhadap makanan sehat dan bergizi

| No | Pertanyaan | Sikap | | | | |
|----|---|-------|-------|----|-------|------|
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 1 | Apakah Kantin merupakan jantung sekolah untuk asupan gizi siswa | 43,8% | 43,8% | 0% | 6,3% | 6,3% |
| 2 | Apakah Makana | 18,8% | 0% | 0% | 31,3% | 50% |

| | | | | | | |
|---|---|-------|-------|------|-------|-------|
| | n ringan seperti: chiki, mie gomez, dan sejenisnya apakah masuk kategori makanan sehat? | | | | | |
| 3 | Apakah Minuman instan seperti: nutrisari, tea jus, pop ice dan sejenisnya layak dikonsumsi siswa | 18,8% | 0% | 6,3% | 43,8% | 31,3% |
| 4 | Makanan panas ditaruh dikemasan plastik tidak baik untuk kesehatan | 31,3% | 31,3% | 6,3% | 18,8% | 12,5% |
| 5 | Sebagai pedagang motivasi anda berdagang agar memperoleh keuntungan tanpa peduli apa yang anda jual berpengaruh pada kesehatan siswa? | 18,8% | 18,8% | 6,3% | 25% | 31,3% |
| 6 | Apakah makanan yang dikonsumsi | 68,8% | 12,5% | 0% | 0% | 18,8% |

msi
anak-
anak
harus
makana
n yang
halal

Dari data tersebut terlihat Sikap guru, pengelola dan penjual jajanan kantin sekolah dalam menyikapi implementasi kantin yang menyediakan makanan sehat dan bergizi cukup tinggi mencapai 59%. Maka saat pelaksanaan pengabdianpun tidak ada kendala, sebab guru, pedagang dan pengelola kantin sudah memiliki kesadaran akan pentingnya jajanan halal di sekolah. Tetapi pada pelaksanaannya belum memenuhi target tersebut.

Ada beberapa hal kenapa kesadaran mitra tinggi tetapi implementasinya rendah: pertama, belum adanya dukungan sekolah yang kuat untuk melaksanakannya, dukungan kebijakan maupun materinya. Kedua, masih minimnya pengetahuan dan keterampilan pengelola dan penjual di kantin tentang bagaimana memproduksi makanan sehat dan halal, dan yang ketiga, tidak adanya control yang berkesinambungan dari pihak pimpinan sekolah untuk implementasi kantin BERSERIH di sekolah.

Berikut tahapan kegiatan pengabdian dimulai kantin sehat, indah, bersih dan halal:

1. Edukasi Makanan sehat, bergizi dan halal



Gambar 6. Sosialisasi makan sehat, bergizi dan halal



Gambar 7. Peserta Edukasi makan sehat, bergizi dan halal

Sebelum pelaksanaan edukasi tim abdimas juga memberikan pertanyaan bagaimana mereka yakin makanan yang dijual di kantin merupakan makanan yang halal?, responden memberikan jawaban bervariasi diantaranya: karena penjualnya orang Islam dan melihat kemasan makanannya. Maka perlunya edukasi ini adalah pemahaman kepada mitra bahwa kehalalan produk tidak bisa ditentukan hanya karena penjualnya muslim, tetapi kategori produk dan bahannya.

2. Sosialisasi variasi makanan/jajanan buatan sendiri yang sehat, bergizi, dan halal.

Sosialisasi ini dilaksanakan oleh salah satu tim pengabdian dari dosen teknologi laboratorium medis. Beliau memaparkan makanan yang sehat dan bagaimana pengemasan yang baik serta penyimpanannya.



Gambar 8. Edukasi variasi makanan/jajanan sehat



Gambar 9. Peserta edukasi varian jajanan sehat dan bergizi

Diperoleh informasi dari hasil hasil interview guru dan siswa bahwa ada perubahan menu jajanan setelah adanya edukasi tersebut meskipun belum signifikan. Hal ini bisa ditindak lanjuti dalam pengabdian berikutnya dengan lebih menfokuskan pada pendampingan pedagang kantin tentang olahan jajanan yang sehat, bergizi serta halal.

3. Redekorasi Kantin

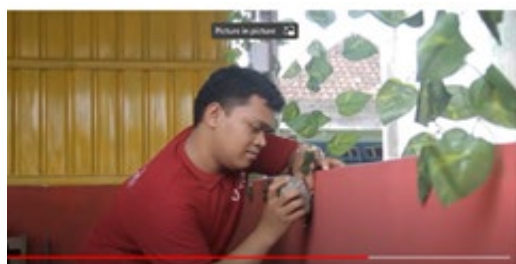
Kantin yang awalnya kurang diminati siswa karena kondisi ruangnya serta varian jajanan yang dijual, melalui redekorasi yang dilakukan tim abdimas mengalami banyak perubahan sebagai berikut:



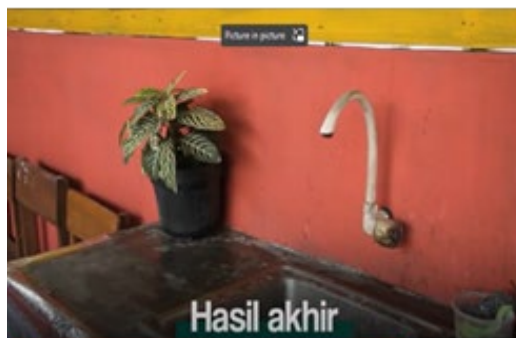
Gambar 10. Proses pemasangan banner kantin



Gambar 11. Mendekorasi meja kantin



Gambar 12. Memberi hiasan daun agar kantin indah



Gambar 13. Hasil redekor tempat cuci perabot kantin



Gambar 14. Hasil dekorasi tempat duduk kantin



Gambar 15. Hasil dekorasi kantin dengan bunga

Hasil akhir dari pengabdian dekorasi kantin, menurut pengelola kantin terjadi peningkatan jumlah pengunjung kantin hampir 80 % (Siti, 2023) siswa

jajan di kantin, menurut bu siti penjual di kantin siswa awalnya enggan ke kantin karena tempat yang kurang nyaman, sekarang siswa bisa memilih duduk di kursi atau lesehan di bawah karena sudah ada alas dan meja untuk menaruh makanan mereka yang lebih penting kanting sekarang sudah indah dan bersih.

SIMPULAN

Kantin sebagai tempat untuk memenuhi kebutuhan asupan makanan siswa di sekolah haruslah memperhatikan makanan/jajanan serta minuman yang dijual, sudah memenuhi kebutuhan gizi anak saat di sekolah, sebab keseharian anak berada di sekolah, maka secara otomatis pemenuhan asupan gizi tergantung disekolah. Ketika hal ini tidak terpenuhi maka berpengaruh pada tumbuh kembang fisik dan kecerdasan mereka.

Kantin di MI Muhammadiyah 3 setelah memperoleh pengabdian dari dosen dan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Sidoarjo terjadi perubahan-berubahan: pertama pada pola pikir dan perilaku guru, pengelola kantin dan pedagang kantin lebih peduli dengan jajanan yang dijual di kantin sekolah. Kedua, pengetahuan penjual kantin terhadap variasi jajan sehat, bergizi dan halal. Ketiga kondisi kantin yang sekarang menjadi lebih indah dan bersih.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami ucapkan kepada rector UMSIDA yang memberikan dana hibah institusi melalui direktorat penelitian dan pengabdian masyarakat di MI Muhammadiyah 3 Penatarsewu. Tak lupa pula kami sampaikan terima kasih kepada tim pengabdian serta kepala sekolah, dewan guru serta pengelola kantin yang telah bekerjasama dalam mewujudkan pengabdian Kantin

BERSERIH (Bersih, sehat, indah, dan Halal)

DAFTAR PUSTAKA

- Asmi, N. F., Puspasari, K., & Nurpratama, W. L. (2023). Pembuatan Komik “ Jajananku Sehat ” Sebagai Media Edukasi Makanan Jajanan pada Remaja di SMP Negeri 2 Cikarang Utara. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 365–372.
- Dan, H., Makanan, S., Di, J., Sekolah, K., & Di, D. (2017). Higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah dasar di kecamatan buke kabupaten konawe selatan tahun 2016. *JIMKESMAS*, 2(6), 1–12.
- Kemkes. (2023). *Data Survei Status Gizi Nasional*. Upk.Kemkes.Go.Id. <https://promkes.kemkes.go.id/materi-hasil-survei-status-gizi-indonesia-ssgi-2022>
- Kurniadi, Y., Saam, Z., Pascasarjana, D., Lingkungan, I., & Afandi, D. (2013). Faktor Kontaminasi Bakteri e. Coli pada Makanan Jajanan di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 7(1), 28–37.
- Kustipia, R., Suparjo, A., & Sriastuti, M. (2021). *Penerapan Edukasi Kantin Sekolah BERHAZI (Beragam-Halal-Bergizi) di Penerapan Edukasi Kantin Sekolah BERHAZI (Beragam-Halal-Bergizi) di Sekolah Menengah Atas Kota Tasikmalaya*. 2021(November 2017).
- Lestari, A. (2021). Hubungan Perilaku Mengonsumsi Makanan Jajanan Kantin Sekolah dengan Status Gizi Siswa SD Inpres

- Moutong Tengah The Relationship Between the Behavior of Consuming Snack Food in the School Canteen with the Nutritional Status of the Middle Moutong Inpres El. *PROMOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(01), 87–94.
- Mayasari, I. (2020). Pendidikan Gizi dan Pembinaan Kantin Sehat Sekolah Dasar di Kecamatan Gunungpati, Semarang. *Darussalam Nutrition Journal*, 4(1), 24–34.
- Rohmah, J., Cholifah, S., & Rezanisa, V. (2019). Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kantin SD. *Loyalitas Jurnal Pengabdian Masyarakat*, II(November), 170–179.
- Siti. (2023). *Wawancara Pedagang Kantin* (p. 1).