

## **Pkm Kantin Sehat SMP Di Kecamatan Porong Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur**

**Sri Mukhodim Farida Hanum<sup>1</sup>, Fitri Nur Latifah<sup>2</sup>**

[smfhanum@ymail.com](mailto:smfhanum@ymail.com), [fitri.latifah@umsida.ac.id](mailto:fitri.latifah@umsida.ac.id)

<sup>1</sup>Program Studi Kebidanan

<sup>2</sup>Program Studi Perbankan Syariah

<sup>1,2</sup>Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Received: 25 08 2018. Revised: 26 09 2018. Accepted: 09 01 2019

**Abstract:** Community health canteen partnership program partners with SMPN 1 and 2 Porong Sidoarjo has a goal of empowering healthy canteen. Given the importance of canteen role, then canteen management should get more attention from school managers and local government. Both partners are selected, because they have problems that must be addressed for the improvement of canteen management according to the standard. The problems faced by partners such as there are still many types of foods sold contain dyes, flavorings, preservatives, and thickener. Some foods are packed without immaculate and hygienic covers/wrappers, even though it has been displayed at storefront for storing food. Hot food containers with plastic cups and large food wrappers are mostly still using plastics that are not environmentally friendly. Solutions are provided by conducting a training in order to increase the school's citizens understanding about healthy food choices. School canteen development is in accordance with MOH RI standards, thus the goals of healthy canteen program by the government can be achieved, that are to reduce snack poisoning, to reduce the usage of non-qualified food additives, to reduce the packaging of food and beverages from plastic materials. Implementation. After that, it provides assistance to the partners of PKM so that results can be implemented properly. The results of community service show that there is a positive influence on the partner environment which is shown by the change of sellers' behavior to provide healthy and nutritious food and also not using the food containers that are made from hazardous materials for health. In managing healthy school canteen, it is developed to become healthy canteen according to government standard.

**Keywords:** Healthy Canteen Development, Service Quality

**Abstrak:** Program kemitraan masyarakat kantin sehat sekolah dengan mitra SMPN 1 dan 2 Porong Sidoarjo mempunyai tujuan pemberdayaan kantin sehat. Mengingat peranan kantin yang penting, maka manajemen kantin hendaknya mendapat perhatian dari pengelola sekolah dan pemerintah setempat. Kedua mitra tersebut dipilih, karena mempunyai permasalahan yang harus segera di atasi untuk perbaikan manajemen kantin sesuai standar. Permasalahan yang di hadapi mitra adaah masih banyak jenis makanan yang dijual mengandung pewarna, penyedap, dan pengawet dan pengental dan beberapa jenis makanan yang diletakkan begitu saja di atas meja tanpa penutup yang aman dan higienis walaupun sudah di sediakan

etalase untuk menyimpan makanan. Wadah makanan panas dengan gelas plastic dan pembungkus makanan sebagian besar masih menggunakan plastic yang tidak ramah lingkungan. Solusi yang di berikan dengan memberikan pelatihan dalam rangka meningkatkan pemahaman warga sekolah mengenai pemilihan pangan yang aman dan sehat. Pengembangan kantin sekolah sesuai dengan standar Depkes RI, sehingga tujuan program kantin sehat oleh pemerintah dapat dicapaiy aitu mengurangi keracunan jajanan, mengurangi penggunaan bahan tambahan makanan yang tidak memenuhi syarat, mengurangi pembungkus makanan dan minuman dari bahan plastik. Pelaksanaan. Setelah itu dilakukan pendampingan ke mitra agar hasil PKM dapat terimplementasikan dengan baik. Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa ada pengaruh positif pada lingkungan mitra yang ditunjukkan dengan adanya perubahan perilaku penjual untuk menyediakan makanan sehat dan bergizi seta tidak menggunakan tempat makan dari bahan berbahaya bagi kesehatan. Dalam pengelolaan kantin sehat sekolah di kembangkan menjadi kantin yang sesuai standar pemerintah.

**Kata kunci:** Pengembangan Kantin Sehat, Mutu Layanan

## **ANALISIS SITUASI**

Uraian analisis situasi dari program kemitraan masyarakat kantin sehat Sekolah Menengah Pertama. Sebagai mitra 1 SMP Negeri 2 Porong dan sebagai mitra 2 SMP Negeri 1 Porong. Mitra 1 dalam hal ini, SMP Negeri 2 Porong, terletak di Jl. Candi Wangkal, Desa Lajuk–Porong, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Jumlah siswa saat ini adalah 884 dengan tenaga pendidik sekitar 57 orang. Luas kantin yang ada adalah 350 meter persegi dengan 6 kios yang masing-masing menjual makanan minuman berbeda. Fasilitas yang mendukung kantin sehat sekolah adalah di setiap kios disediakan tempat penyimpanan makanan dari etalase, namun masih banyak juga jenis makanan yang diletakkan begitu saja di atas meja tanpa penutup yang aman dan higienis. Pembungkus makanan untuk jenis kue basah atau kering sebagian besar masih menggunakan plastik yang tidak ramah lingkungan.

Mitra 2, dalam hal ini, SMP Negeri 1 Porong terletak di Jl. Bhayangkari Kecamatan Porong propinsi Jawa Timur. Sekolah ini memiliki 70 personil pengajar dan tenaga kependidikan dengan kapasitas jumlah siswa keseluruhan adalah 900 siswa. Luas kantin di sekolah ini tidak terkumpul dalam satu lokasi namun berada di 3 (tiga) tempat berbeda dengan luas total sekitar 38 meter persegi. Fasilitas yang dimiliki mitra 2 SMP Negeri 1 Porong dalam mendukung program kantin sehat sekolah disediakan bak cuci piring dengan air kran yang mengalir. Masing-masing kios disediakan etalase untuk menyimpan makanan dan minuman tetapi tempat makan makanan panas dengan gelas plastik yang berbahaya serta masih banyak

menjual makanan yang mengandung pewarna dan penyedap. Kemasan jajannya juga masih menggunakan pembungkus plastik yang tidak ramah lingkungan.

Pihak sekolah dalam hal ini sebagai institusi pendidikan memiliki peran penting dalam melaksanakan program pengembangan kantin sehat yang sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan tahun 2006 sehingga dapat membantu warga sekolah dalam memilih makanan yang sehat, aman. Dengan adanya kantin sekolah diharapkan siswa tidak akan jajan keluar sekolah selama jam sekolah. Mengingat peranan kantin yang penting, maka manajemen kantin hendaknya mendapat perhatian dari pengelola sekolah dan pemerintah setempat untuk menempatkan lokasi kantin yang memenuhi syarat kebersihan. Lokasi kantin ditempatkan tidak dekat dengan tempat pembuangan sampah sementara dan toilet.

Pelaksanaan layanan kantin sehat disekolah harus diadakan pemeriksaan berkala kualitas makanan kantin. Evaluasi kualitas makanan perlu dilakukan karena kantin sekolah merupakan salah satu sarana dalam usaha pemberian pendidikan gizi bagi siswa. Pendidikan gizi ini penting untuk membantu siswa membuat kebiasaan makan yang sehat dan mencegah terjadinya gangguan kesehatan selama jam sekolah.

Justifikasi pengusul bersama mitra yang disepakati adalah pemahaman warga sekolah tentang keamanan pangan masih kurang akan diselesaikan dengan memberikan pendidikan kesehatan melalui ceramah dan demonstrasi dan pemasangan poster tentang keamanan pangan dan gizi. Permasalahan terkait Pengembangan kantin sehat sekolah belum memenuhi standar Depkes RI akan diselesaikan dengan mengadakan pelatihan tentang manajemen Kantin sehat sekolah dan di berikan buku panduan pengembangan kantin sehat sekolah.

## **SOLUSI DAN TARGET**

Berdasarkan uraian pada bab 1, maka solusi yang ditawarkan atas permasalahan yang terjadi pada mitra PKM adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Solusi Penawaran

No	Permasalahan	Solusi Yang Ditawarkan	Target
1	Pemahaman warga sekolah tentang keamanan pangan dan bergizi masih kurang	Memberikan pendidikan kesehatan melalui metode ceramah dan demonstrasi serta pemasangan poster tentang keamanan pangan dan gizi.	Kantin menyediakan makanan yang bergizi, higienis dan aman bagi tubuh dan lingkungan dan tidak lagi menjual makanan yang mengandung 5 P
2	Pengembangan kantin sehat sekolah belum memenuhi standar Depkes RI	Mengadakan pelatihan tentang manajemen Kantin sehat sekolah dan di berikan buku panduan pengembangan kantin sehat sekolah .	Pengembangan kantin sekolah sesuai dengan standar Depkes RI

## **METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan PKM dilaksanakan dengan tahapan:

a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan dilakukan untuk melakukan sosialisasi tentang rencana pelaksanaan PKM kepada warga sekolah (penjual makanan, guru dan pejabat sekolah). Rencana kegiatan yang akan dilaksanakan pada tahap ini adalah:

1. Kesepakatan waktu untuk pelaksanaan pendidikan kesehatan tentang keamanan pangan dan gizi yang akan di sampaikan pada penjual makanan, siswa dan guru.
2. Pendataan peserta pelatihan pengembangan kantin sehat sekolah, SOP dan buku pedoman yang di gunakan oleh sekolah.
3. Perancangan pengembangan kantin sehat sekolah sesuai standar

b. Tahap Pelaksanaan

Kegiatan yang akan dilaksanakan pada tahap ini adalah:

1. Pendidikan kesehatan dengan metode Ceramah dan demonstrasi tentang keamanan pangan dan gizi, narasumber dari prodi Analis kesehatan Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, dan melibatkan mahasiswa Analis Kesehatan dan Ekonomi Syari'ah sebanyak 5 orang.
2. Pelatihan peningkatan kualitas kantin dan pengembangan kantin sehat sekolah pada kedua mitra PKM. Tahap ini melibatkan Petugas Puskesmas setempat dan mahasiswa dari Prodi D3 Kebidanan sebanyak 3 orang.

c. Tahap Evaluasi

Pada tahap ini akan dilaksanakan evaluasi terhadap pelaksanaan kegiatan PKM pada mitra. Instrumen evaluasi yang digunakan adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Jenis Evaluasi

No	Jenis evaluasi	Indikator
1	Observasi Jenis makanan yang di jual dan tempat makan / pembungkus	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tidak mengandung 5 P ( Penyedap rasa, pewarna, pemanis, pengawet dan pengertal )</li><li>2. Penyajian makanan pada tempat tertutup dan higienis.</li><li>3. Tempat makanan panas tidak dari bahan plastik</li><li>4. Pembungkus makanan tidak dari bahan yang berbahaya.</li></ol>
2	Wawancara pada guru / pihak sekolah terhadap pelaksanaan kantin sehat.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pelaksanaan kegiatan di kantin sudah sesuai dengan SOP yang ada</li><li>2. Mempersiapkan diri mengikuti lomba kantin sehat tingkat kabupaten.</li></ol>

---

3	Evaluasi kepuasan pelayanan dan pengembangan kantin sehat sekolah pada bulan ke 6 untuk mengetahui perubahan tingkat kepuasan warga sekolah terhadap pelayanan mitra PKM dengan skala likert yaitu: 1= sangat tidak puas, 2= tidak puas, 3= puas, 4=sangat puas	Di dasarkan pada konsep kepuasan konsumen dengan kualitas layanan kantin sehat setelah ada pengembangan yaitu : 1. Peralatan yang di gunakan untuk penyajian makanan 2. Jenis dan variasi makanan yang dijual 3. Kenyamanan lingkungan kantin
---	---	--

---

## HASIL DAN LUARAN

Program pengabdian pada masyarakat yang telah dilakukan memberikan hasil sebagai berikut:

1. Pengetahuan tentang keamanan pangan dan gizi.

Selama ini kantin sekolah kurang memperhatikan keamanan pangan baik dari jenis makanan yang di jual maupun tempat makan yang di gunakan banyak mrnggunakan gelas plastic untuk makanan panas, penjual hanya menuruti keinginan siswa untuk macam makanan yang di jual tanpa memperhatikan bahaya dan nilai gizi. Melalui program PKM yang di lakukan adalah memberi pemahanan yang akan merubah perilaku dari penjual maupun pembeli yaitu dengan cara:

- a. Memberikan pendidikan kesehatan melalui ceramah dan demonstrasi pada peserta pelatihan, Pelaksanaannya sebagai berikut.



Gambar 1. Pelatihan tentang keamanan pangan dan gizi.



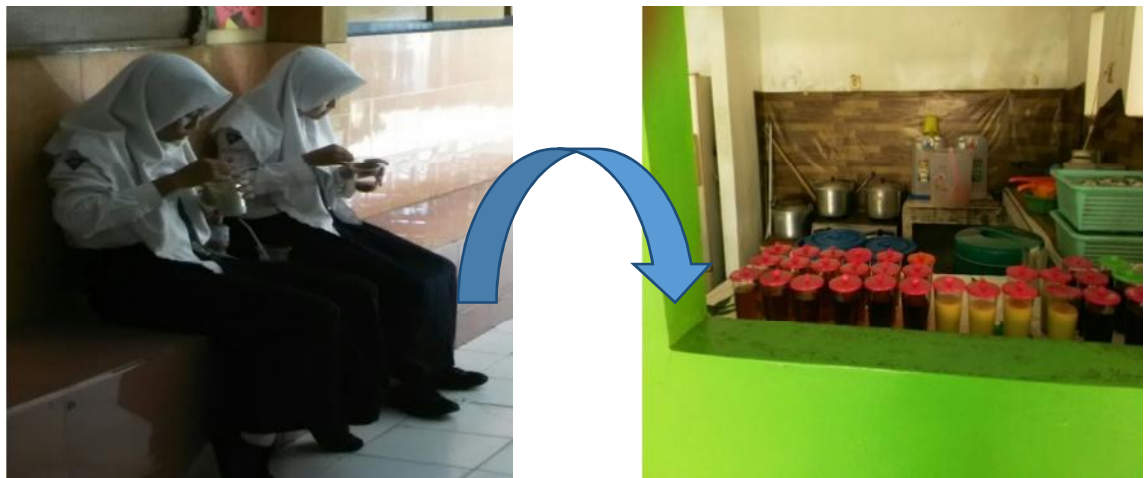
Gambar 2. Pelatihan manajemen kantin sehat sesuai standar Depkes

Hasil saat observasi dari penyajian makanan yang di jual sebelum dan sesudah pelatihan



Gambar 3 dan 4. Penyajian makanan

Penggunaan bahan berbahaya sebagai tempat makan saat sebelum dan sesudah PKM



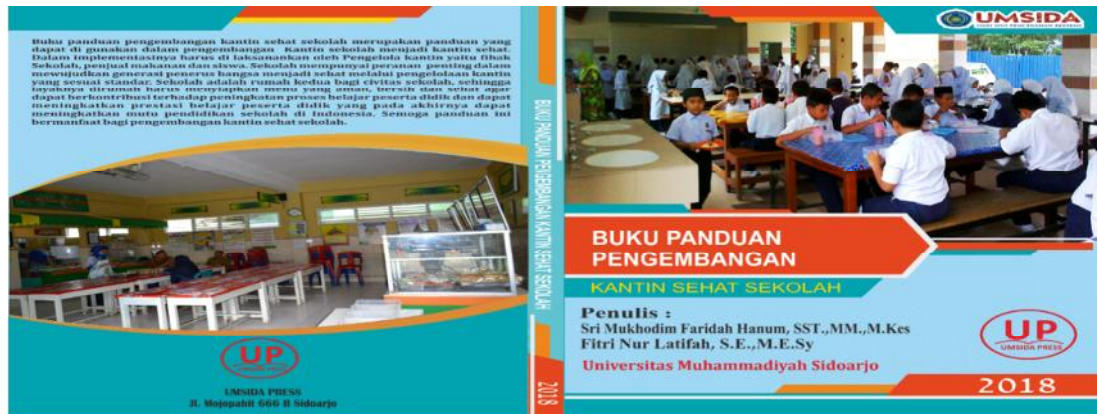
Gambar 4 dan 5. Penggunaan gelas plastik sebagai tempat makanan dan minuman panas sekarang dengan gelas kaca dan tempat makan dengan mangkok

## 2. Peningkatan kualitas dan Pengembangan kantin sehat sekolah

Kualitas pelayanan dan pengembangan kantin sehat sekolah tak lepas dari komitmen sekolah untuk melaksanakan manajemen sesuai dengan standar yang ada. Untuk memudahkan pihak sekolah dalam pelaksanaannya, dengan menggunakan buku pedoman dari pengabdian yang merupakan rangkaian beberapa keputusan dan aturan pemerintah saat ini. Sosialisasi buku panduan dilakukan pada seluruh peserta pelatihan.


- a. Adanya buku panduan pengelolaan kantin sehat sekolah sesuai dengan aturan pemerintah.

Sosialisasi buku panduan di lakukan pada seluruh peserta pelatihan yaitu pengelola kantin dari pihak sekolah, penjual dan siswa.



Gambar 6. Buku Panduan Pengembangan Kantin Sehat.

- b. Adanya Standar Operasional Prosedur Pengelolaan Kantin Sehat Sekolah dan poster promosi kesehatan

	<b>PROSEDUR OPERASIONAL</b>
	<b>PENGELOLAAN KANTIN SEHAT SEKOLAH</b>
<p><b>A. Tujuan</b>                  Prosedur Pengelolaan Kantin sehat sekolah digunakan sebagai arahan dan pedoman secara operasional bagi penjual dan pembeli di kantin sekolah</p> <p><b>B. Lingkup</b>                  aktivitas yang berkenaan dengan Perencanaan Layanan Kantin Sehat, Pelaksanaan layanan kantin sehat, Sarana dan Prasarana Kantin Sehat, Pengawasan Layanan kantin sehat dan upaya perbaikan kantin sehat</p> <p><b>C. Penanggungjawab</b>                  Kepala Sekolah , Kepala UKS (bidang Kantin Sehat)</p> <p><b>D. Acuan</b>                  - Peraturan Managemen Kantin Sehat                  - Keputusan Menteri Kesehatan</p> <p><b>E. Dasar Hukum</b>                  Kepmenkes RI Nomor 942/ Menkes/ SK/ VII / 2003                  Kepmenkes RI NO ; 1429/Menkes/SK/XII/2006</p> <p><b>F. Prosedur Kerja</b></p> <p><b>1. Perencanaan Layanan Kantin Sehat</b></p> <p>a.pembagian tugas guru yang ditunjuk sebagai koordinator dan anggota pelaksana kantin sehat</p> <p>b.Perencanaan pembangunan kantin sehat dan pengadaan sarana prasarana pendukungnya</p>	

- c. Pembuatan MOU/ Nota kesepakatan bersama antara sekolah dengan penjamah makanan /penjual makanan.
- d. Penanda tangan MOU /Nota kesepakatan bersama antara sekolah dengan penjamah makanan / penjual makanan.
- e. Penjual di kantin wajib mengikuti pelatihan dari ahli gizi , dinas kesehatan dan MUI mengenai kantin sehat dan halal.

## **2. Pelaksanaan Layanan Kantin Sehat**

- a. penempatan lokasi kantin yang memenuhi syarat kebersihan
- b. pemeriksaan berkala terhadap kualitas makanan kantin
- c. kegiatan penyuluhan mengenai pola makan sehat
- d. penggunaan kemasan yang ramah lingkungan
- e. penyediaan sarana seperti tempat sampah, tempat pencucian, dan saluran pembuangan
- f. telah memiliki fasilitas air bersih yang memenuhi syarat,
- g. Terdapat sanitasi tempat sampah dan tempat pencucian peralatan di kantin sekolah
- h. Pembuangan air limbah sesuai Kepmenkes No1098/Menkes/SK/VII/2003 dari bahan kedap air tidak merupakan sumber pencemaran.
- I. Variasi menu yang disajikan dan juga bergizi mengatur dan menyusun menu supaya menu yang di sajikan memiliki gizi seimbang.
- j. Makanan dan minuman yang disajikan tidak mengandung pengawet, pewarna, pengemulsi, perasa dan pemanis.
- k. Makanan dan minuman diolah dan disajikan dengan higienis karena semua penjamah makanan diwajibkan menggunakan perlengkapan saat pengolahan dan penyajian seperti: celemek, penutup kepala, dan peralatan lain seperti sarung tangan, sendok ataupun penjepit makanan,
- l. makanan/minuman tersebut disimpan di lemari kaca/etalase tertutup untuk menghindari debu ataupun lalat.
- m. Semua peralatan masak dan peralatan makan dicuci dengan air bersih menggunakan sabun cair dan harus dibilas dengan air yang mengalir.
- n. Tempat/wadah/pembungkus tidak terbuat dari bahan plastik, melamine, styrofoam, dan atau aluminium foil.
- o. Makanan/ minuman menggunakan mangkuk/ piring keramik serta gelas dari kaca dengan sendok/ garpu stainless, sedangkan untuk kue menggunakan daun sebagai alas atau pembungkus.

## **3. Sarana dan Prasarana Kantin Sehat Sekolah**

- a. Kantin sehat memiliki stan-stanyang
- b. tempat makan dengan meja dan kursi yang memadai
- c. memiliki ruang penyajian dengan etalase sebagai display makanan
- d. Ruang pencucian peralatan lengkap dengan keran air, sabun cair serta rak pengering.
- d. Tersedia wastafel untuk cuci tangan lengkap dengan sabun cair dan lap bersih.
- e. Memiliki dua pintu dan jendela kaca yang digunakan sebagai ventilasi dan juga sumber cahaya alami.
- f. Berbeda dengan kantin makanan, Jika kue hanya ada meja yang digunakan sebagai display maka kue harus diletakkan ditempat tertutup atau harus ditutup dengan tudung saji.
- h. Tempat Sampah tertutup diletakkan dari kantin dengan jarak yang sesuai dengan peraturan kesehatan



**4. Pengawasan Layanan Kantin Sehat**

- a. Pengawasan internal sekolah dilakukan setiap hari oleh petugas bagian monitoring kantin sehat.
- b. Pengawasan eksternal dilakukan secara berkala dari petugas dinas kesehatan/puskesmas.

**5. Upaya Perbaikan Kantin Sehat**

- a. Melakukan sosialisasi tentang keamanan pangan oleh Badan POM dan Departemen Kesehatan.
- b. Melakukan Koordinasi oleh pihak sekolah, persatuan orang tua murid dibawah konsultasi dokter sekolah atau Pusat Kesehatan Masyarakat yakni Puskesmas setempat untuk dapat menyajikan makanan ringan pada jam istirahat yang bisa diatur porsi dan nilai gizinya.

**PEMBERHENTIAN KONTRAK KERJASAMA**

- a. Mengevaluasi hasil monitoring
- b. Memberikan sosialisasi untuk perbaikan sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan
- c. Jika masih belum terlaksana, akan dilakukan pemutusan hubungan kerja oleh pihak sekolah

- c. Penambahan fasilitas untuk kenyamanan pengunjung kantin



Gambar 7. Poster promosi kesehatan

Untuk memberikan kenyamanan pengunjung kantin perlu juga pengembangan sarana prasarana seperti kipas angin dan tape recorder saat menikmati makanan yang ada di kantin



Gambar 8. Sarana dan Prasarana.

## **SIMPULAN**

Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa ada perubahan dan mempunyai pengaruh yang positif dengan di buktikan adanya perubahan jenis makanan yang di sediakan, kemasan dan tempat makan di kantin memenuhi unsur keamanan pangan dan higienis serta tidak berbahaya bagi tubuh. Selain itu, hasil pengabdian pada masyarakat mampu mengembangkan pengelolaan kantin sehat sesuai standar. Tingkat kepuasan juga ditunjukkan melalui hasil kuisisioner yang disebarakan, dimana lebih dari 80% responden sangat puas terhadap layanan yang di sediakan di kantin sekolah saat ini.

## **PENGHARGAAN**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kemenristek Dikti yang telah memberi dana untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini melalui Skim PKM melalui pendanaan tahun 2018

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Conteen. 27 Februari 2012. <http://www.thenationalae.news/uae-news/junk-food-banned-from-every-dubai-school>.
- Kepmenkes RI NO; 1429/Menkes/SK/XII/2006 Tentang pedoman penyelenggaraan kesehatan di sekolah
- Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003; Tentang Pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan
- Kepmenkes RI tahun 2011 mengenai Keamanan Pangan di Sekolah dasar;
- Pedoman Keamanan di Kantin Sekolah dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2012.
- Sugiono. (2010). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan RD. Bandung:CV. Alfabeta.
- Moehyi. S. (1999). Penyelenggaran Makanan Institusidan Jasa Boga. Jakarta: Bharata Niaga Media.
- Departemen Pendidikan Nasional (n.d). Materi Kantin Sehat di Sekolah. Jakarta: Direktorat Pusat pengembangn Jasmani.
- Shoush, Maey EL dan Afshan Ahmed (2011). *Junk Food Banned From Every Dubai School*