
Analisis Kantin Sekolah Dasar Negeri Mangunsari 03 Salatiga Berdasarkan Kebijakan Pemerintah

Theresia Pratiwi Elingsetyo Sanubari*, Patricia, Reuhel Christian, Herniana Noer Pritayanti, Wynda Lestari Lamaliwa

Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga, Indonesia

*corresponding author, e-mail: pratiwi.elingsetyo@staff.uksw.edu

Received: 04/08/2017; published: 28/09/2017

Abstract

Background: Children prevalence on nutrition double burden condition in Indonesia remains high. Children prevalence under 5 years old for malnutrition is 19.7% while stunting is 37.2%, and combination between overweight and obesity is 11.9%. One way to solve this condition is through school canteen. School canteen can become solution because one purpose of school canteen is to make their student become healthy children. The importance of school canteen make school canteen in SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga that already did healthy canteen require deep analysis toward existed government policy. **Method:** this research used qualitative methods with interview and observation. **Results:** The observation results showed that school canteen in SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga only has small room near 4th grade class. Nevertheless, SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga tried to build healthy canteen in many ways, such as using display window to kept food, go strich toward food that using addictive, sweetern, and clip. **Conclusion:** Some of rule on school canteen in SD Negeri Mangunsari 03 is not match with Guidelines of Ministry of Health no 1429/2006; Guidelines of Food Safety in elementary school based on Ministry of Health regulalion in 2011, and Guidelines of School Canteen's food safety from BPOM in 2012 but lagerly already followed decree of minister of health of the Republic of Indonesia no 942/Menkes/SK/VII/2003.

Keywords: canteen; elementary school; policy

Copyright © 2017 Universitas Ahmad Dahlan. All rights reserved.

1. Pendahuluan

Kondisi kesehatan anak di Indonesia masih perlu diperhatikan walaupun Indonesia sudah berkomitmen untuk menurunkan dua per tiga tingkat kematian bawah lima tahun dalam indikator Millennium Development Goal (MDGs) nomor empat. Berdasarkan data WHO, target *Infant Mortality Rate* (IMR) di tahun 2015 adalah 23 tetapi Indonesia hanya bisa mencapai 32. Selain IMR, kriteria yang menentukan keadaan anak di Indonesia adalah kondisi beban ganda malnutrisi yang terjadi. Data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) di Indonesia, menunjukkan bahwa prevalensi anak di bawah lima tahun yang mengalami berat badan kurang sebesar 19.7%; kerdil 37.2%, dan kombinasi kelebihan berat badan dan obesitas sebesar 11.9%.⁽¹⁾

Salah satu cara yang dilakukan untuk membantu mengatasi kondisi beban ganda malnutrisi dapat dimulai dari sekolah. Berdasarkan UU Nomor 22 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional tertulis bahwa "Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab". Pengertian ini

memperlihatkan bahwa salah satu tujuan diselenggarakannya sekolah adalah menyupayakan peserta didik menjadi sehat.

Penelitian yang dilakukan oleh Syarifah & Andrias memperlihatkan bahwa kantin sangat penting untuk dijaga sanitasinya agar siswa-siswi sekolah tidak terserang keracunan.⁽²⁾ Penelitian ini pun didukung oleh Mensink, Schwinghammer & Smeet yang mengatakan bahwa lingkungan dapat menjadi faktor kuat untuk mempengaruhi seseorang dalam memilih makanan.⁽³⁾

Pentingnya kantin sekolah bagi siswa-siswinya mendorong dikajinya kembali keberadaan kantin sesuai dengan pedoman-pedoman kebijakan pemerintah yang telah disusun mengenai penyelenggaraan kesehatan lingkungan, sanitasi, dan keamanan pangan di lingkungan sekolah. Penelitian ini dilakukan di SD Negeri Mangunsari 03 di Salatiga, satu sekolah yang telah menerapkan kantin sehat dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Tujuan dari penelitian ini adalah melihat kesesuaian kantin sekolah dengan Pedoman Keputusan Menteri Kesehatan No 1429 tahun 2006; Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/Menkes/SK/VII/2003; Pedoman Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2011 mengenai Keamanan Pangan di Sekolah dasar; dan Pedoman Keamanan di Kantin Sekolah dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2012.

2. Metode

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif yang dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif. Data diambil dengan wawancara dan observasi di kantin sekolah. Lokasi pengambilan data semuanya dilakukan di Salatiga, yaitu di SD Negeri Mangunsari 03. Penelitian dilakukan Juli 2017

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Hasil

Kantin di SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga merupakan kantin dalam bentuk koperasi makanan yang dijalankan pihak sekolah. Keuntungan dari kantin sekolah digunakan untuk tambahan pemasukan bagi penunjang sarana dan prasarana lainnya. Kantin di SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga tidak memiliki ruangan tersendiri tetapi mengambil tempat di sebagian koridor sekolah tepatnya di depan kelas empat. Kantin sekolah bekerja sama dengan beberapa distributor makanan untuk memasok jajanan yang akan dijual. Distributor ini telah dikenal oleh pihak sekolah dan dianggap dapat bekerja sama dalam menyediakan jajanan yang aman bagi kesehatan bagi anak-anak dan harganya terjangkau. Beberapa distributor ini adalah orang-orang yang bekerja di SD Negeri Mangunsari 03 seperti penjaga sekolah dan orang tua murid. Kantin di SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga 03 mulai beroperasi pukul 08.45 dan jenis makanan serta minimal yang dijual berupa makanan basah, makanan kering (*snack*) dan minuman. Makanan basah yang tersedia antara lain nasi goreng, mie goreng, bihun goreng, arem-arem, pisang caramel, martabak oncalng, bakwan goreng, bola-bola mie, pudding, dan makanan jenis lainnya. Makanan ringan kering yang dijual adalah beberapa produk makanan ringan kemasan seperti biskuit berbalut coklat, berbagai olahan kripik dan slindih. Sedangkan minuman yang dijual adalah susu kemasan, es teh, dan jus buah.

Kantin sekolah di SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga tidak menerima makanan dan minuman yang mengandung *Monosodium Glutamat* (MSG) atau bahan pengawet lainnya. Minuman yang dijual tidak boleh mengandung pemanis buatan berbahaya. Kekhasan yang dimiliki kantin di sekolah ini adalah kantin sekolah tidak akan menerima kemasan yang menggunakan staples untuk semua produknya. Selain itu, produk makanan yang belum memiliki label izin oleh BPOM pun tidak akan diterima oleh sekolah ini. Kantin di sekolah SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga bekerja sama dengan Dinas Kesehatan Kota Salatiga untuk memantau jenis makanan yang aman dijual kepada siswa.



Gambar 1. Jajanan Makanan Kering di SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga. Jajanan makanan kering ini di taruh di nampan yang diletakkan di dalam etalase. Semua makanan kering ditutup dengan pelindung tertutup, seperti plastik mika dan daun pisang.



Gambar 2. Etalase Kantin. Etalase kantin terletak di bagian paling luar kantin. Etalase kaca ini digunakan untuk menyimpan semua makanan yang dijual di kantin SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga



Gambar 3. Makanan Basah Tanpa Kemasan. Makanan basah yang dijual di kantin SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga adalah makanan yang digoreng berupa risoles, pisang madu, dan bakso tusuk. Makanan basah ini tidak ditaruh dalam kemasan tersendiri tetapi hanya diletakkan di nampan plastik dalam etalase



Gambar 4. Makanan Tanpa Alat Makan. Beberapa makanan yang ada di SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga tidak menyediakan alat makan sehingga tingkat higienis ketika makan menjadi berkurang.

3.2. Pembahasan

SD Negeri Mangunsari 03 merupakan sekolah yang memperhatikan kebutuhan siswa-siswinya. Hal ini terlihat dari upaya SD Negeri Mangunsari 03 untuk mewujudkan kantin yang bertujuan menyediakan panganan yang terjamin keamanannya bagi para peserta didik. Pihak sekolah selalu berusaha untuk meminimalkan kemungkinan siswanya untuk jajan sembarang pada jam istirahat sekolah. Tujuan dari pendirian kantin yang dimiliki oleh SD Negeri Mangunsari 03 ini sesuai dengan pengertian kantin yang dimiliki oleh Kementerian Pendidikan Nasional (Kemdiknas 2011).⁽⁴⁾ Kemdiknas mengatakan bahwa kantin adalah salah satu tempat jajan anak sekolah yang menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi dan makan siang di rumah serta camilan dan minuman yang sehat, aman, dan bergizi. Makan pagi merupakan tujuan dari pendirian kantin karena makan pagi sangat penting bagi penyediaan kebutuhan bagi anak-anak. Anak-anak yang tidak mengonsumsi makanan pagi maka kebutuhan nutrisinya tidak akan terpenuhi secara

maksimal dan makan pagi yang dilakukan di rumah maupun sekolah dapat meningkatkan perolehan energi walaupun tidak signifikan.⁽⁵⁾ Selain itu, kebiasaan makan yang tidak teratur dapat menyebabkan meningkatnya adiposa pada anak laki-laki.⁽⁶⁾ Aspek yang tidak sesuai dari pengertian kantin yang dimiliki oleh Kemdiknas adalah penyediaan makan sebagai pengganti makan pagi karena distributor makanan kantin di SD Negeri Mangunsari 03 berasal dari luar dan baru datang di jam 08.00 sebab istirahat baru akan dimulai jam 08.45. Kedatangan distributor makanan dan jam istirahat ini pasti akan melewatkan jam makan pagi siswa-siswi sekolahnya.

Mutu makanan kantin di SD Negeri Mangunsari 03 dijaga dengan baik oleh pengelola agar tercipta kantin yang ada merupakan kantin sehat. Wawancara yang dilakukan ke pihak sekolah, menyatakan bahwa kantin sekolah tidak menerima makanan dan minuman yang mengandung MSG atau bahan pengawet lainnya. Kandungan makanan ini benar-benar diperhatikan oleh SD Negeri Mangunsari 03 karena efek dari zat adiktif makanan. Zat adiktif makanan ini dapat menyebabkan meningkatnya prevalensi obesitas pada anak-anak.⁽⁷⁾ Selain itu, makanan dan minuman yang dijual juga harus higienis dan segar. Minuman yang dijual tidak boleh mengandung pemanis buatan berbahaya. Spesifikasi lain yang diterapkan di kantin sekolah SD Negeri Mangunsari 03 adalah pengemasan yang tidak menggunakan staples untuk semua produk. Penggunaan staples digantikan dengan penggunaan selotip karena dianggap lebih aman bagi siswa-siswinya.

Syarat-syarat yang diterapkan oleh SD Negeri Mangunsari 03 sudah sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan pasal 5 butir 1 yang menyatakan bahwa semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar, dan tidak busuk. Peraturan pemerintah yang dibuat ini seharusnya membatasi mengenai jumlah zat adiktif yang ditambahkan di dalam makanan. Hal ini dikarenakan penggunaan zat adiktif dapat mempengaruhi beberapa kepentingan termasuk perusahaan makanan yang akibatnya mudah untuk dimanipulasi.⁽⁸⁾

Pasal 5 butir 2 dalam Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Makanan Jajanan menyatakan bahwa semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak pun sudah diterapkan oleh SD Negeri Mangunsari 03. Kantin di SD Negeri Mangunsari 03 ini mengharuskan makanan ringan atau snack kering memiliki label BPOM dalam kemasannya. Produk makanan yang belum memiliki label izin dari BPOM tidak diperbolehkan untuk dijual di lingkungan sekolah. Untuk memantau jenis makanan yang aman dijual bagi siswa-siswinya, SD Negeri Mangunsari 03 bekerjasama dengan Dinas Kesehatan Kota Salatiga. Bentuk wujud kerjasama ini adalah adanya pertemuan rutin antara wakil koperasi makanan sekolah (kantin) dengan pihak Dinas Kesehatan Kota Salatiga. Pertemuan rutin ini akan diinformasikan dan diberinya daftar produk makanan yang tidak aman dari pihak Dinas Kesehatan Kota Salatiga.⁽⁹⁾

Menu yang dijual di kantin SD Negeri Mangunsari 03 dikelompokkan menjadi empat, yaitu 1) Makanan berat, berupa nasi, mie, dan bihun goreng; 2) Makanan ringan/*snack*; 3) Minuman, seperti teh dan susu kemasan; dan 4) Jajan pasar, berupa gorengan dan arem-arem. Jenis makanan yang dijual ini masih sangat jauh dengan hasil Riskesdas (2010) yang menyatakan bahwa kebutuhan energi dan protein siswa sekolah dasar (7-12 tahun) adalah 71.8%-89.1% berupa karbohidrat dan 85.1-137.4% berupa protein. Kebutuhan ini perlu diatur karena menurut *World Health Organization* (WHO) yang merilis referensi grafik pertumbuhan untuk anak usia sekolah dan remaja menyatakan bahwa anak usia 5-19 tahun dengan BMI > 25.0 kg/m² dikategorikan sebagai kelebihan berat badan dan BMI > 30.0 kg/m² untuk obesitas.⁽¹⁰⁾ Makanan yang dijual di kantin SD Negeri Mangunsari 03 masih banyak yang berpotensi membuat anak-anak menjadi kelebihan berat badan dan obesitas karena lebih banyak menjual makanan yang mengandung karbohidrat dan kolesterol yang tinggi. Selain itu, menu makanan yang dijual juga cenderung monoton sehingga kurangnya variasi zat gizi yang dikonsumsi. Variasi makanan untuk anak-anak perlu dilakukan untuk meningkatkan konsumsi makanan dan dapat digunakan untuk strategi penjualan bagi kantin.⁽¹¹⁾

Pembuatan kantin juga sebaiknya dibuat sesuai peraturan dari pemerintah. Pedoman Keputusan Menteri Kesehatan nomor 1429 tahun 2006 mengenai pedoman penyelenggaraan kesehatan lingkungan sekolah menyatakan syarat-syarat kesehatan kantin sekolah yang harus terpenuhi, yaitu 1) Tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir; 2) Tersedia tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/warung sekolah; 3) Tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan; 4) Tersedia tempat bahan makanan jadi/siap saji yang tertutup; 5) Tersedia tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minum; dan 6) Lokasi kantin/warung sekolah berjarak 20 meter dengan Tempat Pengumpulan Sampah Sementara (TPS).⁽⁹⁾ Syarat kantin sekolah menurut Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar yang dibuat oleh Kementerian Kesehatan RI (2011) menyatakan bahwa spesifikasi fasilitas kantin yang baik adalah adanya fasilitas air bersih, fasilitas ruang pengelola, fasilitas tempat penyajian, fasilitas pembuangan limbah, fasilitas sanitasi, tempat penyajian dan ruang makanan, serta perlengkapan kerja.⁽¹²⁾

Kantin di SD Negeri Mangunsari 03 menggunakan etalase kaca sebagai tempat menyimpan makanan. Di dalam etalase kaca tersebut terdapat beberapa nampan yang digunakan sebagai wadah untuk setiap jenis makanan basah. Sedangkan makanan kering yang memiliki kemasan sendiri disimpan pada tingkat lain dalam etalase kaca tersebut. Produk minuman disimpan dalam termos dan wadah kotak plastik yang diletakkan di atas kursi samping etalase. Penataan yang dimiliki oleh Kantin SD Negeri Mangunsari 03 ini telah sesuai dengan syarat-syarat kesehatan kantin sekolah poin tiga dan empat. Letak kantin SD Negeri Mangunsari 03 yang belum permanen yaitu di koridor sekolah depan ruang kelas empat tentu akhirnya tidak memenuhi syarat poin 1, 2, 5, dan 6. Petugas kantin terdiri dari tiga orang yang dalam melakukan tugasnya tidak menggunakan alat perlengkapan kerja. Keadaan ini membuat syarat kantin berdasarkan Kementerian Kesehatan RI (2011) tidak terpenuhi.

Kantin memiliki beberapa fungsi menurut BPOM (2012), yaitu 1) Memberikan pelayanan kepada seluruh komunitas sekolah terhadap kebutuhan berbagai makanan serta minuman yang aman, bermutu, dan bergizi; 2) Menunjang pendidikan kewirausahaan siswa sejak dini bila proses yang ada di kantin menarik perhatian siswa dan menyediakan pangan jajanan dengan harga yang wajar; 3) Menunjang pengetahuan tentang keamanan pangan dan gizi yang dipelajari siswa di kelas; dan 4) Mengajarkan siswa untuk menerapkan standar kebersihan dalam menangani mengolah, dan menyajikan pangan dalam kehidupan sehari-hari.⁽¹³⁾ Berdasarkan fungsi ini, kantin SD Negeri Mangunsari 03 masih jauh dari kriteria ini. Makanan yang dijual sudah aman tetapi kurang bermutu dan bergizi, proses yang terjadi di kantin masih tidak menunjang pendidikan kewirausahaan karena kantin yang ada pun belum merupakan bangunan tersendiri.⁽¹⁴⁾ Kantin yang sebagian besar sudah menutup sebagian besar makanannya dengan plastik, tidak menggunakan staples dan disimpan di dalam etalase sudah mampu mengajari siswa-siswinya dalam hal keamanan pangan dan menerapkan standar kebersihan. Informasi tentang keamanan pangan sering kali terlewat untuk diberikan karena anak-anak tidak menyiapkan makannya sendiri.⁽¹⁵⁾

4. Simpulan

SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga terletak di Jalan Cendrawasih No. 6 Klasman Kota Salatiga membangun kantin sehat yang memperhatikan keamanan makanan dan minuman yang dijualnya khususnya dalam aspek penerimaan makanan yang tidak mengandung MSG atau bahan pengawet, minuman yang tidak boleh mengandung pemanis berbahaya, pengemasannya tidak boleh menggunakan staples, jika berstaples maka diganti dengan selotip, bermutu, segar, dan tidak busuk. Keadaan kantin SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga yang belum memiliki ruangan sendiri membuat syarat-syarat kantin sekolah yang dikeluarkan oleh Pedoman Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2011 dan BPOM tahun 2012 menjadi masih banyak kekurangan karena banyak terjadi ketidaksesuaian.

Daftar Pustaka

1. Rachmi CN, Agho KE, Li M, Baur LA. Stunting , Underweight and Overweight in Children Aged 2 . 0 – 4 . 9 Years in Indonesia : Prevalence Trends and Associated Risk Factors. *Plos One*. 2016;1–17.
2. Syafirah S, Andrias DR. Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya. *Media Gizi Indonesia*. 2012;10(2):111–6.
3. Mensink F, derike, Schwinghammer SA, Smeets A. The Healthy School Canteen Programme: A Promising Intervention to Make the School Food Environment Healthier. *Journal of Environmental and Public Health*. 2012.
4. Kemdiknas. *Keamanan Makanan Jajanan*. Jakarta: Pustekkom Kemdiknas; 2011.
5. Jenkins KT, Benton D, Tapper K, Murphy S, Moore L. A cross-sectional observational study of the nutritional intake of UK primary school children from deprived and non-deprived backgrounds: implications for school breakfast schemes. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*. 2015 Jun 25;12(86):1–10.
6. Rodrigues PRM, Pereira RA, Santana AMS, Gama A, Carvalhal IM, Nogueira H, et al. Irregular breakfast habits are associated with children's increased adiposity and children's and parents' lifestyle-related behaviors: a population-based cross-sectional study. *Nutrire*. 2016 Dec 1;41(1):8.
7. Yardley HL, Smith J, Mingione C, Merlo LJ. The Role of Addictive Behaviors in Childhood Obesity. *Current Addiction Reports*. 2014 Feb 28;2(1):96–101.
8. Balitbangkes. *Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar Tahun 2010*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2010.
9. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2004.
10. Brown JE. *Nutrition Through The Life Cycle*. USA: Wadsworth; 2011.
11. Pomeranz JL, Roberto CA. The Impact of 'Food Addiction' on Food Policy. *Curr Addict Rep*. 2014 Jun 1;1(2):102–8.
12. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/Menkes/SK/XII/2006 Tentang Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2006.
13. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Keamanan Pangan di Kantin Sekolah*. Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan; 2012.
14. Paquet C, de Montigny L, Labban A, Buckeridge D, Ma Y, Arora N, et al. The moderating role of food cue sensitivity in the behavioral response of children to their neighborhood food environment: a cross-sectional study. *Int J Behav Nutr Phys Act*. 2017;14(86):1–12.
15. Enke AA, Briley ME, Curtis SR, Greninger SA, Staskel DM. Quality Management Procedures Influence the Food Safety Practices at Childcare Centers. *Early Childhood Educ J*. 2007 Aug 1;35(1):75–81.