



Kantin SEHAT

Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU



DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH ATAS
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI,
PENDIDIKAN DASAR, DAN PENDIDIKAN MENENGAH
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN



Kantin Sehat SMA di Masa Kebiasaan Baru

©2020 Direktorat Sekolah Menengah Atas, Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan

Pengarah:

Purwadi Sutanto | Direktur Sekolah Menengah Atas

Penanggungjawab:

Dhany Hamiddan Khoir

Tim Penulis:

Umi Wahyuningsih
Wiwit Widya Hendriani
Wahyu Akbar

Editor:

Windu Astuti
Untung Wismono
Firstyan Ariful Rizal
Akhmad Supriyatna

Kontributor:

Ade Mulyadi, Atik Dhama Yosaniar, Ayi Mustofa, Ayudya Paramadewi, Dian Pangarso, Dwi Cahyo Setiyono, Dya Purwanti, Dyah Permatasari, Ernawati, Fitriana Suryaningrum, Hadi Sukiyanto, Juwarni, Kristanti Mulyanti, Kukuh Pramono, Rosmada, Rukadi, Siti Asiah, Soripada Harahap, Sri Haristiani Yuniastuti, Surata, Wahid Hasyim, Yohanes Edi Sunarya

Diterbitkan oleh Direktorat Sekolah Menengah Atas

Jl. RS Fatmawati Cipete Jakarta Selatan

Telp: 021-75911532

www.sma.kemdikbud.go.id

Kantin
SEHAT
Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU

**DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH ATAS
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI,
PENDIDIKAN DASAR DAN PENDIDIKAN MENENGAH
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
2020**



Purwadi Sutanto
Direktur SMA

KATA PENGANTAR

Kantin di sekolah merupakan fasilitas penunjang kegiatan pendidikan. Meski bersifat penunjang, kantin memiliki peran yang sangat strategis, karena terkait dengan kesehatan seluruh warga sekolah. Kantin yang dikelola baik akan menyediakan makanan yang sehat bergizi, memperhatikan aspek higienitas serta sanitasnya untuk kesehatan dan keselamatan peserta didik. Karena peserta didik menghabiskan sebagian waktu di sekolah sehingga tersedianya pangan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi di sekolah menjadi sangat penting.

Dalam rangka menghadapi masa kebiasaan baru di era pandemi, kantin sekolah tentunya harus melakukan persiapan sesuai dengan protokol kesehatan. Satuan pendidikan sebagai penanggung jawab keberadaan kantin sekolah perlu melakukan langkah-langkah strategis dan inovasi secara menyeluruh. Semua itu menuntut manajemen pengelolaan yang berbeda dari cara yang biasa. Karena hal ini menyangkut kesehatan dan keselamatan semua warga sekolah.

Buku ini disusun untuk memberikan informasi dan inspirasi dalam rangka mewujudkan kantin sehat di sekolah sesuai dengan standar protokol kesehatan. Materi yang disampaikan pada buku ini meliputi keamanan pangan, peranan kantin dalam penyediaan pangan yang aman dan bergizi serta yang paling penting adalah panduan pengelolaan kantin yang sesuai standar protokol kesehatan, di samping praktik baik yang sudah diterapkan oleh sekolah dalam mengembangkan kantin sekolah. Hal ini penting mengingat praktik baik di suatu sekolah dapat menjadi sumber inspirasi bagi sekolah lainnya. Namun, tentu dalam penerapannya perlu disesuaikan dengan konteks lokal dan kondisi masing-masing sekolah.

Semoga buku ini bermanfaat bagi sekolah dalam menata kantin yang sehat.

Selamat membaca.

PURWADI SUTANTO
Direktur SMA

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
BAGIAN 1. PENDAHULUAN	1
A. Peran Kantin Sekolah Terhadap Kesehatan	2
B. Peran Kantin Sekolah dalam Proses Pendidikan	4
C. Kondisi Kantin Sekolah Saat Ini	6
D. Kantin Sekolah di Masa Pandemi	8
BAGIAN 2. KANTIN SEHAT	11
A. Pengertian Kantin Sehat	12
B. Prasyarat Kantin Sehat	14
C. Standar dan Kriteria Kantin Sehat Sekolah	16
D. Sarana dan Prasarana Kantin Sehat Sekolah	18
E. Pangan Jajanan Anak Sekolah	23
F. Pola Pengelolaan Kantin Sehat Sekolah	30

G. Langkah-langkah Menghadirkan Kantin Sehat di Sekolah	32
BAGIAN 3. MENGHADIRKAN KANTIN SEHAT DI MASA KEBIASAAN BARU	37
A. Makna Masa Kebiasaan Baru	39
B. Menuju Masa Kebiasaan Baru	40
C. Panduan Penyelenggaraan Pembelajaran	42
D. Masa Transisi dan Kebiasaan Baru	44
BAGIAN 4. PRAKTIK BAIK KANTIN SEHAT SMA	59
BAGIAN 5. PENUTUP	119
A. Fokus pada Protokol Kesehatan	121
B. Tidak hanya di Masa Kebiasaan Baru	122
DAFTAR PUSTAKA	124
LAMPIRAN	126

Kantin
SEHAT
Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU

Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU



1

Pendahuluan

Kantin sebagai Fasilitas
Penunjang Kesehatan dan
Pembelajaran Siswa



Kantin sekolah adalah fasilitas pendukung satuan pendidikan yang memiliki peran penting. Setidaknya terdapat dua peran utama mengapa kantin sekolah menjadi fasilitas yang sangat dibutuhkan di sekolah. Pertama, peran dalam konteks kesehatan warga sekolah. Kedua, peran dalam konteks pendidikan.

Kesehatan warga sekolah, baik itu pendidik, tenaga kependidikan, maupun peserta didik menjadi prasyarat penting untuk dapat terlibat dalam proses pendidikan. Kesehatan seseorang akan sangat menentukan efektivitasnya dalam pembelajaran. Begitu kesehatan terganggu, maka tidak ada aktivitas yang dapat dilakukan. Salah satu kunci untuk menjaga kesehatan seseorang adalah kecukupan pangan dan asupan gizi yang memadai.

A. PERAN KANTIN SEKOLAH TERHADAP KESEHATAN

Setiap peserta didik berada di sekolah untuk waktu yang cukup lama. Bagi sekolah reguler, mereka berada di sekolah antara 5 s.d 8 jam. Selama berada di sekolah, tentu mereka membutuhkan asupan makanan yang cukup. Di sinilah peran kantin sekolah menjadi fasilitas pendukung yang sangat penting. Keberadaan kantin, warung, atau apapun namanya yang mendukung proses pendidikan di sekolah, mutlak dibutuhkan. Tanpa kehadiran kantin sekolah, maka warga sekolah akan mencari tempat lain untuk memenuhi kebutuhannya.

Asupan makanan tentunya sangat menentukan kesehatan siswa dan kesiapan fisiknya dalam mengikuti proses pembelajaran. Terlebih karakteristik kesehatan peserta didik SMA menunjukkan

kebutuhan khusus. Usia peserta didik tingkat SMA adalah usia remaja. Indikator kesehatan remaja bukan hanya dilihat dari fisik, melainkan juga kognitif, psikologis, dan sosial. Periode remaja ini merupakan *windows of opportunity* kedua yang sangat sensitif dalam menentukan kualitas hidup saat menjadi individu dewasa, termasuk dalam melahirkan generasi selanjutnya.

Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesmas) tahun 2018, dari remaja usia 16 s.d. 18 tahun, diketahui 8,1 % memiliki kondisi kurus dan sangat kurus, dan 13,5% memiliki prevalensi berat badan lebih dan obesitas. Dari aspek gizi, diketahui 26,9% memiliki status gizi rendah dan sangat rendah. Pada Riskesdas tahun 2018 juga disebutkan, anemia pada remaja putri mencapai 48,9%, dengan proporsi paling besar terjadi pada kelompok umur 15 s.d. 24 tahun dan 25 s.d. 34 tahun.

Remaja usia SMA lebih banyak menghabiskan waktu siang harinya di sekolah. Oleh karena itu, pemenuhan gizi harian mereka bergantung pada ketersediaan makanan di kantin sekolah atau di lingkungan sekitar sekolah. Dengan mengacu pada Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan, yang kemudian diperbarui dengan PP No. 32 Tahun 2013 Pasal 42 Ayat 2, sekolah wajib menyediakan ruang kantin.

Kantin di SMA harus dapat menyediakan makanan yang dibutuhkan siswa sesuai dengan kebutuhan gizi harian remaja. Mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan No. 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang, dijelaskan mengenai anjuran jumlah porsi menurut kecukupan energi untuk kelompok umur 16 s.d. 18 tahun adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1 Tabel Anjuran Jumlah Porsi Menurut Kecukupan Energi Kelompok Usia 16-18 Tahun

Bahan Makanan	Anak Remaja laki-laki (2675 kkal)	Anak Remaja Perempuan (2125 kkal)
Nasi	8 p	5 p
Sayuran	3 p	3 p
Buah	4 p	4 p
Tempe	3 p	3 p
Daging	3 p	3 p
Minyak	6 p	5 p
Gula	2 p	2 p

*Keterangan: p = Porsi. Rincian porsi dapat dilihat pada sumber.
Sumber: Permenkes No. 41 Tahun 2014*

Selain aspek kecukupan gizi, kantin sekolah juga memiliki peran untuk menyediakan makanan dan minuman yang sehat dan baik bagi seluruh warga sekolah. Kehadiran kantin sehat di sekolah dapat mengontrol penyediaan makanan sehat bagi warga sekolah. Hal ini akan lebih sulit dilakukan apabila sekolah tidak memiliki kantin yang memadai karena warga sekolah akan mencari alternatif sumber makanan mereka di luar sekolah yang belum terjamin sebagai makanan sehat.

B. PERAN KANTIN SEKOLAH DALAM PROSES PENDIDIKAN

Selain perannya sebagai tempat penyediaan makanan sehat sebagai pemenuhan gizi harian warga sekolah, kantin juga dapat menjadi sumber belajar bagi siswa, baik dalam penguatan karakter

maupun pencapaian kompetensi mata pelajaran yang relevan. Peran kantin dalam aspek pendidikan, yaitu di antaranya:

- Kantin dapat digunakan sebagai sumber dan bahan belajar tentang makanan dan minuman yang baik dan sehat ;
- Kantin dapat digunakan sebagai sumber dan media pembelajaran bagaimana transaksi keuangan berjalan;
- Kantin dapat digunakan sebagai laboratorium pendidikan kewirausahaan untuk peserta didik;
- Kantin menjadi tempat penerapan pendidikan karakter di antaranya perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, hidup bersih, dan lain sebagainya;
- Kantin dapat digunakan sebagai media pembelajaran untuk menguatkan pencapaian kompetensi peserta didik pada berbagai mata pelajaran, di antaranya ekonomi, akuntansi, kimia, biologi, pendidikan jasmani dan kesehatan, dan mata pelajaran lainnya.

Selain hal-hal tersebut di atas, tentu masih banyak lagi peran kantin dalam aktivitas pendidikan di sekolah. Setiap sekolah dapat menjadikan kantin sebagai fasilitas pendidikan dalam bentuk praktik kehidupan nyata dan sebagai sarana pembelajaran bagi peserta didik.

Hal ini jelas menunjukkan bahwa kantin memiliki peran yang sangat strategis dalam penyelenggaraan pendidikan di sekolah.

C. KONDISI KANTIN SEKOLAH SAAT INI

Fakta bahwa kantin memiliki peran penting sebagai penyedia asupan gizi warga sekolah dan sebagai fasilitas pendidikan, memang tak terbantahkan. Namun, pada kenyataannya tidak semua sekolah memiliki kantin. Kendatipun memiliki kantin, akan tetapi belum memadai. Baik dari segi sarana prasarana, ketersediaan makanan dan minuman, maupun sistem pengelolaan kantin sekolah yang baik.



Kantin Sehat SMA

Bagi sekolah yang tidak memiliki kantin, persoalan yang mereka hadapi, antara lain:

- Tidak tersedia tempat lagi di lahan sekolah yang dapat digunakan sebagai kantin;
- Keterbatasan prasarana ruang yang dapat digunakan sebagai kantin;
- Keterbatasan dana pengelolaan dan operasional kantin;
- Keterbatasan sumber daya manusia untuk mengelola kantin.

Kendala ini menjadi tantangan bagi setiap sekolah. Perlu upaya kreatif dan inovatif dalam penyediaan kantin di sekolah agar proses pendidikan berjalan optimal.

Bagi sekolah yang memiliki kantin, umumnya masih belum memiliki layanan yang optimal. Baik dari segi sarana prasarana kantin, makanan dan minuman yang dijual, maupun dalam hal pengelolaan kantin yang baik. Dari kunjungan ke berbagai sekolah, juga diketahui persoalan terkait pengelola dan penjaja makanan yang kurang memperhatikan aspek kantin sehat. Selain itu, sekolah tidak memiliki manajemen khusus yang mengurus kantin dan lemahnya kemitraan sekolah dengan instansi terkait, seperti Dinas Kesehatan, Puskesmas terdekat, Badan dan Balai Pengawasan Obat dan Makanan, serta instansi terkait lainnya pada bidang ini.

Kendala-kendala ini merupakan tantangan bagi tiap sekolah dalam menghadirkan suasana belajar yang kondusif. Terlebih, keberadaan kantin sehat berkaitan langsung dengan tiga pilar Usaha Kesehatan Sekolah (UKS), yakni: pelayanan kesehatan, pendidikan kesehatan, dan pembinaan hidup sehat. Kantin sehat merupakan salah satu komponen di dalamnya.

Tim Pelaksana UKS di sekolah merupakan organisasi kolaboratif antara sekolah dengan instansi terkait, seperti Puskesmas dan komite sekolah. Kantin sehat sekolah sebagai bagian dari program UKS dapat berjalan optimal. Lebih jauh lagi, TP UKS bersama manajemen sekolah dapat mulai merumuskan langkah-langkah awal dalam pembentukan dan pengembangan kantin di sekolah. Baik pemenuhan sarana prasarana, penyediaan makanan sehat dan sistem pengelolaan kantin.

Sekolah dengan kantin yang cukup memadai pun bukan tanpa persoalan. Masalah yang kerap dihadapi adalah mempertahankan kondisi kantin agar terjaga baik dan konsisten dalam pelayanan yang baik. Selain itu, menjaga kualitas makanan sehat yang dijual perlu perhatian terus menerus. Tanpa pengawasan ketat, bukan tidak mungkin kualitas makanan yang dijual akan menurun seiring berjalannya waktu. Disinilah dibutuhkan pengelolaan kantin yang kuat dan berkesinambungan.

D. KANTIN SEKOLAH DI MASA PANDEMI

Sejak akhir 2019, dunia dilanda pandemi Covid-19. Penyakit ini disebabkan virus jenis baru SARS-Cov2 atau 2019-nCov. Virus yang bermula dari Wuhan, Tiongkok, ini merebak ke seluruh dunia. Penyebarannya terjadi melalui *droplets* atau tetesan air dari batuk orang yang terinfeksi. Gejala penyakit Covid-19 antara lain pilek, sakit tenggorokan, batuk, dan demam. Beberapa orang mungkin akan menderita sakit yang parah, seperti disertai pneumonia atau kesulitan bernafas.

Upaya pencegahan dilakukan dengan mengurangi interaksi fisik antar-orang (*physical distancing*), membiasakan cuci tangan dengan sabun, dan menggunakan masker. Upaya pencegahan ini membawa pengaruh pada tatanan kehidupan manusia, tak terkecuali dalam dunia pendidikan. Di Indonesia, pemerintah menerapkan Belajar dari Rumah, sehingga tidak ada aktivitas orang di sekolah. Hal ini tentu berdampak pula pada kantin. Di era Belajar dari Rumah, praktis kantin tidak beroperasi.

Di masa mendatang, kebijakan Belajar dari Rumah mulai dilonggarkan. Operasional kantin pun mulai dibuka, dengan tata kebiasaan baru yang disebut dengan masa Adaptasi Kebiasaan Baru. Layanan kantin sekolah, harus memastikan berlakunya protokol kesehatan secara ketat, agar kantin tidak menjadi sumber penyebaran penyakit berbahaya itu.

Layanan kantin sekolah perlu melakukan penyesuaian sebelum dibuka secara permanen. Dalam tahap transisi, kantin tidak dibolehkan beroperasi. Peserta didik dan warga sekolah dapat memenuhi kebutuhan makan dengan membawa dari rumah. Setelah itu kantin akan dibuka bertahap menyesuaikan kondisi pandemi di tiap daerah. Dalam kaitan inilah, setiap sekolah perlu merancang bagaimana operasional kantin yang sesuai dengan protokol kesehatan. Dalam masa kebiasaan baru, layanan kantin harus benar-benar dapat mencegah terjadinya penularan penyakit. Harus dipastikan menjaga jarak, cuci tangan pakai sabun dengan air mengalir, menggunakan masker (sebelum dan sesudah makan), meja, kursi dan peralatan makan terbebas dari kontaminasi virus, serta makanan yang tersaji dipastikan sehat dan baik.

Kondisi ini menjadi tantangan yang tidak ringan bagi setiap sekolah. Bagaimana sistem pengelolaan kantin di masa kebiasaan baru menjadi hal yang perlu dirancang secara inovatif dan kreatif mengacu pada protokol kesehatan.

Dalam buku ini kita akan mengulas lebih dalam bagaimana peran kantin dan langkah apa saja yang dapat dilakukan sekolah dalam mempersiapkan kantin sehat di masa kebiasaan baru. ●

Kantin
SEHAT
Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU

Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU



2

Kantin Sehat

Kantin Sehat Mendukung Iklim Pendidikan di Sekolah yang Sehat



Kantin, secara bahasa menurut KBBI adalah ruang tempat menjual makanan dan minuman. Kantin tersebar di mana saja, ada di sekolah, kantor, dan tempat umum lainnya. Kantin di sekolah menyediakan makanan dan minuman terutama untuk seluruh warga sekolah.

Keberadaan kantin sekolah sangat berpengaruh terhadap kondisi gizi warga sekolah, karena sebagian besar atau bahkan seluruh warga sekolah mengakses makanan dan minuman selama mereka berada di sekolah. Hal ini juga berarti bahwa sangat erat kaitan antara kantin sekolah dengan kesehatan warga sekolah. Atas dasar itu, kantin sehat menjadi salah satu pendukung sekolah sehat.

A. PENGERTIAN KANTIN SEHAT

Kantin sehat sekolah adalah suatu fasilitas atau unit kegiatan di sekolah yang memberi layanan pendukung bagi kesehatan warga sekolah. Kantin sehat harus dapat menyediakan makanan utama dan makanan ringan yang menyehatkan, yaitu bergizi, higienis, dan aman dikonsumsi oleh peserta didik dan warga sekolah lainnya. Secara lebih teknis, pengertian kantin sehat dapat dilihat dalam *Petunjuk Praktis Pengembangan Kantin Sekolah Sehat* yang diterbitkan SEAMEO RECFON.

Penyelenggaraan kantin sehat melibatkan beberapa institusi. Selain Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, juga terlibat Kementerian Kesehatan dalam hal regulasi yang berkenaan dengan kesehatan, dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yang berkonsentrasi pada mutu pangan yang terdapat di kantin.

Kebijakan Penyelenggaraan Kantin Sehat Sekolah

Keputusan Menteri Kesehatan
No. 942 Tahun 2003



Gambar 2.1. Regulasi Kantin Sehat

B. PRASYARAT KANTIN SEHAT

Mengutip SEAMEO RECFON dalam bukunya yang berjudul *Petunjuk Praktis Pengembangan Kantin Sehat Sekolah*, setidaknya, terdapat empat pilar utama yang dapat mewujudkan kantin sehat sekolah, yakni Komitmen dan Manajemen, Sarana Prasarana, Sumber daya Manusia dan Mutu Pangan



Gambar 2.2 Empat Pilar Kantin Sehat.

Sumber: Petunjuk Praktis Pengembangan Kantin Sehat Sekolah, SEAMEO RECFON

1. Komitmen dan Manajemen

Komitmen menghadirkan kantin sehat sekolah tentu sangat diperlukan, dengan adanya komitmen yang kuat maka akan melahirkan kewenangan yang kuat dalam mewujudkan kantin sehat sekolah. Komitmen ini bisa dibuktikan dengan surat tugas dari kepala sekolah kepada yang ditunjuk menjadi

penanggungjawab kantin untuk memastikan ketersediaan makanan dan minuman yang dijual di kantin adalah merupakan pangan yang aman.

Selain itu, diperlukan juga aturan dan kebijakan mengenai kantin sehat sekolah mulai dari pengadaan bahan pangannya hingga mekanisme pengawasan terhadap mutu produk yang dijual di kantin sekolah.

2. Sarana Prasarana

Sarana prasarana juga menjadi hal utama dalam perwujudan kantin sehat. Kriteria kantin yang sehat perlu ditunjang oleh sarana prasarana yang mendukung Pembiasaan Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) yang memadai.

Sarana dan prasarana yang memadai untuk kantin sehat sekolah, diantaranya dalam konstruksi kantin, fasilitas sanitasi, dapur, tempat makan, dan tempat penyimpanan yang harus sesuai standar kantin sehat. Juga tersedia sarana pengendalian hama dan serangga.

3. Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia terkait kantin sehat terutama pihak penjual makanan dan minuman di kantin sekolah. Mereka lah yang langsung berhubungan dengan produk makanan yang dijual dan juga dengan konsumen di kantin sekolah. Berkenaan dengan hal tersebut, sumber daya manusia di kantin merupakan orang yang beresiko tinggi dapat mencemari makanan. Maka,

kebersihan diri mereka menjadi sangat penting dan hal utama yang harus diperhatikan.

Ketika menangani makanan, penjual harus dalam keadaan sehat (tidak diare, batuk atau pilek), tidak mempunyai luka terbuka, serta tidak menggunakan perhiasan berlebihan. Selain itu, penjual juga harus mempunyai perilaku higienis yang dapat mencegah pencemaran makanan, misalnya kuku tangan harus pendek dan bersih, tidak merokok, dan tidak meludah.

Untuk menjaga kebersihan makanan, ketika menyiapkan makanan penjual juga harus menggunakan masker, sarung tangan plastik, alas kaki yang bersih, serta selalu mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan.

4. Mutu Pangan

Pangan yang disediakan dan/atau dijual di kantin adalah makanan dan minuman yang menyehatkan yang berarti harus aman (dari bahaya biologis/kuman, bahaya kimia dan bahaya fisik) dan mengandung zat gizi yang dibutuhkan terutama bagi konsumen khususnya para peserta didik dan seluruh warga sekolah umumnya.

C. STANDAR DAN KRITERIA KANTIN SEHAT SEKOLAH

Kantin sehat sekolah merujuk pada kriteria pengelolaan kantin yang baik di sekolah. Terdapat setidaknya dua standar dan kriteria terkait kantin sehat, yakni kriteria Badan POM dan Kementerian

Kesehatan. Kedua nya memiliki fokus yang berbeda dalam hal kantin sehat sekolah. Badan POM berfokus pada aspek non fisik yakni mengenai panganan yang dijual di kantin, sementara Kemenkes berfokus pada aspek fisik kantin sehat. Kriteria dari kedua nya dapat terlihat dalam Tabel 2.1 di bawah ini:

STANDAR DAN KRITERIA KANTIN SEHAT SEKOLAH	
Badan POM	Kementerian Kesehatan
<ul style="list-style-type: none"> • Menyediakan makanan yang aman dan bersih • Mengajarkan cara mencuci tangan dengan baik • Produk makanan yang dijual memiliki label yang jelas • Melatih anak untuk membaca label informasi nilai gizi • Menyediakan berbagai minuman sehat • Tidak menjual makanan dan minuman berwarna mencolok • Tidak menjual makanan dengan rasa tertentu (misalnya terlalu manis) • Membatasi persediaan makanan cepat saji • Membatasi persediaan makanan ringan • Memperbanyak persediaan makanan berserat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tersedia tempat mencuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir; • Tersedianya tempat cuci tangan dengan air bersih yang mengalir; • Tersedia tempat penyimpanan bahan-bahan makanan • Tersedia tempat penyimpanan makanan siap saji yang tertutup • Tersedia tempat penyimpanan peralatan makan dan minum • Jarak kantin dengan lokasi pembuangan sampah sementara (TPS) minimal 20 meter.

Tabel 2.1 Standar dan Kriteria Kantin Sehat Sekolah

D. SARANA DAN PRASARANA KANTIN SEHAT SEKOLAH

Kantin dengan berbagai macam kegiatan di dalamnya tentu harus memiliki sarana dan prasarana yang memadai demi menyediakan panganan yang sehat. Kantin sekolah saat ini dapat dikelompokkan menjadi dua jenis, yaitu kantin dengan ruangan tertutup dan kantin dengan ruangan terbuka seperti di koridor atau di halaman sekolah, meski kantin di ruangan terbuka, demi menjaga kualitas makanan dan minuman yang diujakan, penyajiannya harus dalam keadaan tertutup.

Sebelum berbicara lebih jauh mengenai sarana dan prasarana kantin sehat ini, tentu ada hal krusial yang harus dimiliki kantin, yakni sumber air bersih. Ketersediaan air bersih ini menjadi hal yang penting karena air digunakan untuk banyak hal di kantin. Selain itu mengenai tempat penyimpanan, tempat pengolahan makanan, tempat penyajian, fasilitas sanitasi, perlengkapan kerja dan tempat pembuangan limbah pun menjadi hal yang harus diperhatikan. Berikut jenis sarana dan prasarana yang setidaknya harus dimiliki oleh kantin, seperti dapat dilihat dalam tabel berikut:

KANTIN SEHAT SEKOLAH	Sarana	Prasarana
	<ul style="list-style-type: none">• Air bersih• Meja dan Kursi• Fasilitas Sanitasi• Alat Masak• Alat Makan• Lemari es dan freezer untuk menyimpan bahan makanan.	<ul style="list-style-type: none">• Ruang Tempat Pengolahan dan Persiapan Makanan• Ruang Tempat Penyajian Makanan• Ruang Tempat Penyimpanan Makanan• Ruang Tempat Makan

Tabel 2.1 Standar dan Kriteria Kantin Sehat Sekolah

Terdapat beberapa persyaratan mengenai sarana dan prasarana kantin sekolah ini, sebagaimana tertuang dalam buku *Menuju Kantin Sehat di Sekolah* (2011), diantaranya adalah:

1. Persyaratan Bangunan

Persyaratan bangunan kantin yang sehat antara lain:

- Lantai kedap air, rata, halus tidak licin, kuat, dibuat miring sehingga mudah dibersihkan;
- Dinding kedap air, rata halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, dan kuat sehingga mudah dibersihkan;
- Langit-langit terbuat dari bahan tahan lama, tidak bocor, tidak berlubang-lubang, dan tidak mudah mengelupas serta mudah dibersihkan;
- Pintu, jendela, dan ventilasi kantin dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah, rata, halus, berwarna terang, dapat dibuka tutup dengan baik, dilengkapi kasa yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan.
- Ruang pengolahan dan penyajian serta tempat makan di ruangan, lubang angin/ventilasi minimal dua buah dengan luas keseluruhan lubang ventilasi 20% terhadap luas lantai harus tersedia.
- Lantai, dinding, langit-langit kantin, pintu, jendela, dan lubang angin/ventilasi selalu dalam keadaan bersih.
- Atap bangunan tidak menggunakan bahan yang berbahaya, contohnya: Asbes.

2. Persyaratan Air

Kantin dengan ruang tertutup maupun kantin dengan ruang terbuka harus memiliki suplai air bersih yang cukup, baik untuk mengolah makanan maupun untuk kebersihan. Sumber air di kantin dapat diperoleh dari air PAM atau air sumur, disesuaikan dengan kondisi sumber air di sekolah secara keseluruhan. Adapun syarat air tersebut adalah sebagai berikut:

- Air harus bebas dari mikroba dan bahan kimia yang dapat membahayakan kesehatan, tidak berwarna, dan tidak berbau.
- Harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih atau air minum. Terutama air yang digunakan untuk mencuci dan mengolah bahan pangan harus memenuhi persyaratan bahan baku air minum.

3. Tempat Pengolahan dan Persiapan Makanan

Persyaratan tempat pengolahan dan persiapan makanan adalah sebagai berikut:

- Pengolahan dan persiapan makanan di kantin dilakukan di ruang khusus.
- Ruang pengolahan harus tertutup dan selalu dalam keadaan bersih dan terpisah dari ruang penyajian dan ruang makan;
- Terdapat tempat/meja yang permanen dengan permukaan halus, tidak bercelah, dan mudah dibersihkan;
- Ruang pengolahan disesuaikan dengan kebutuhan jumlah

orang di dalamnya, sehingga tidak berdesakan;

- Terdapat penerangan yang cukup, sehingga mempermudah pengolah makanan dalam bekerja. Jika lampu berada langsung di atas tempat pengolahan, lampu tersebut harus diberi penutup (mencegah adanya binatang kecil yang responsif terhadap cahaya);
- Terdapat ventilasi yang cukup agar udara panas dan lembab di dalam ruangan pengolahan dapat dibuang keluar dan diganti dengan udara segar;
- Terdapat *exhaust fan* jika memungkinkan.

4. Tempat Penyajian Makanan

Baik kantin dengan ruangan tertutup maupun terbuka harus mempunyai tempat penyajian makanan seperti lemari pajang, etalase, atau lemari kaca yang memungkinkan konsumen dapat melihat makanan secara jelas. Berikut beberapa syaratnya:

- Tempat penyajian harus selalu tertutup agar makanan terlindung dari debu dan serangga;
- Tempat penyajian harus selalu dalam keadaan bersih dan kering (tidak lembab);
- Makanan camilan harus mempunyai tempat penyajian yang terpisah dari tempat penyajian makanan sepinggan.
- Buah potong harus memiliki tempat tersendiri yang terhindar dari debu, serangga, dan sebisa mungkin dalam keadaan dingin.

5. Tempat Penyimpanan Makanan

Tempat penyimpanan makanan baik bagi kantin tertutup maupun kantin di ruang terbuka memiliki persyaratan yang sama, yaitu:

- Tempat penyimpanan bahan baku, makanan jadi yang akan disajikan, dan tempat penyimpanan peralatan harus dimiliki oleh kantin secara terpisah;
- Tempat penyimpanan peralatan makan harus dipastikan steril, maka diperlukan lemari khusus untuk menyimpannya dalam keadaan kering dan tidak lembab;
- Bahan-bahan bukan pangan seperti; minyak, bahan pencuci harus disimpan terpisah;
- Bahan berbahaya seperti racun tikus, kecoa tidak boleh disimpan di kantin;
- Penyimpanan bahan baku produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanan yang dianjurkan.

6. Tempat Makan

Sarana prasarana ruang makan kantin sehat harus memenuhi syarat sebagai berikut:

- Kantin harus menyediakan meja dan kursi dalam jumlah yang cukup;
- Meja dan kursi harus selalu dibersihkan setelah digunakan, maka permukaan meja harus mudah dibersihkan;
- Untuk kantin di ruang tertutup, harus memiliki ventilasi yang cukup agar udara panas dan lembab berganti dengan udara segar;

- Tempat makan dan kantin secara keseluruhan harus selalu dijaga kebersihannya, ada pertukaran udara, serta jauh dari tempat penampungan sampah, WC, dan pembuangan limbah (jarak minimal 20 m).

7. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi yang harus dimiliki oleh kantin adalah sebagai berikut:

- Tersedia bak cuci piring dan peralatan dengan air mengalir serta rak pengering;
- Tersedia wastafel dengan sabun/detergen dan lap bersih atau tisu di tempat makan dan di tempat pengolahan makanan;
- Tersedia suplai air bersih yang cukup;
- Tersedia alat cuci/pembersih yang terawat dengan baik seperti sapu lidi, sapu ijuk, selang air, kain lap, sikat, kain pel, dan bahan pembersih seperti sabun dan bahan sanitasi.
- Tersedianya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL).

E. PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH

Pada anak sekolah, sarapan menjadi hal yang penting dan prioritas dalam asupan gizi. Jika kebutuhan gizi dari sarapan belum tercukupi, maka Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) menjadi salah satu alternatif untuk memenuhi kebutuhan gizi tersebut.

Sarapan atau makan pagi yaitu makanan yang dimakan pada pagi

hari sebelum beraktivitas terdiri atas makanan pokok dan lauk pauk atau makanan kudapan. Energi dari sarapan untuk anak-anak dianjurkan berkisar 20%-35% yaitu 200-300 kalori.

1. Jenis PJAS

Selain kebutuhan gizi yang didapat dari makanan pokok, pemenuhan gizi harian juga didapat dari makanan selingan. Makanan selingan harus dapat menjaga kadar gula darah agar anak sekolah dapat berkonsentrasi, makanan selingan ini dapat berupa bekal dari rumah atau berupa PJAS. Dalam *Pedoman Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang* yang diterbitkan oleh BPOM, jenis pangan jajanan anak sekolah dibedakan menjadi empat jenis, yaitu;

- Makanan Utama/sepinggan
Makanan utama ini dikenal juga dengan “jajanan berat”. Sesuai namanya, jajanan ini dinilai mengenyangkan dalam waktu yang cukup panjang. Contoh: mie ayam, bakso, bubur ayam, nasi goreng, gado-gado, soto, lontong isi sayuran, dan lain lain.
- Camilan/*snack*
Camilan merupakan makanan yang biasa dikonsumsi di luar makanan utama. Camilan dibedakan menjadi dua, yaitu: camilan basah dan camilan kering. Camilan basah contohnya: gorengan, kue lapis, donat, dan jelly. Sedangkan camilan kering contohnya: keripik, biskuit, kue kering, dan permen.

- **Minuman**
Minuman dibedakan dua kelompok, yaitu minuman yang disajikan dalam gelas, dan minuman yang disajikan dalam kemasan. Minuman yang disajikan dalam gelas misalnya air putih, es teh manis, air jeruk, dan lain-lain. Sedangkan minuman dalam kemasan misalnya susu pasteurisasi, yoghurt dan minuman dalam kemasan lainnya.
- **Jajanan Buah**
Buah yang biasa menjadi jajanan anak sekolah yaitu buah yang masih utuh atau buah yang sudah dikupas dan dipotong. Tempat penyimpanan jajanan buah ini juga harus diperhatikan, untu buah potong harus disimpan di tempat bersuhu dingin dan tertutup rapat untuk menghindari kontaminasi dari luar yang berbahaya.

2. PJAS yang Sesuai

PJAS yang sesuai adalah PJAS yang aman, bermutu, dan bergizi serta disukai oleh anak. Berikut beberapa tips memilih PJAS yang sesuai:

- **Kenali dan pilih pangan yang aman;**
Pangan yang aman adalah pangan yang bebas dari bahaya biologis, kimia, dan benda lain. Pilih pangan yang bersih, telah dimasak, tidak bau tengik, dan tidak berbau asam.
- **Jaga kebersihan;**
Cuci tangan pakai sabun menjadi hal mutlak sebelum mengkonsumsi sesuatu, karena bisa jadi tangan kita meski

terlihat bersih namun menjadi sarang kuman yang tidak terlihat.

- Baca label dengan seksama;
Sebelum mengonsumsi makanan dalam kemasan, biasakan baca label dengan seksama. Mulai dari komposisi hingga informasi nilai gizi, perhatikan pula tanggal kadaluarsanya. Sementara itu, untuk pangan tidak berlabel pastikan dalam kondisi baik.
- Perhatikan warna, rasa, dan aroma;
Hindari makanan dan minuman yang berwarna mencolok, rasa yang terlalu asin, manis, asam dan jauhi makanan dengan aroma yang tengik.
- Batasi konsumsi pangan cepat saji
Fast Food atau makanan cepat saji memang sangat menggugah selera, namun jika terlalu sering dikonsumsi dapat menjadi pencetus obesitas. Selain itu, makanan ini juga biasanya tinggi garam dan lemak serta rendah serat.
- Batasi makanan ringan;
Seperti halnya *fast food*, makanan ini juga umumnya tinggi garam dan lemak, serta rendah serat, bahkan biasanya juga memiliki nilai gizi yang rendah.
- Perbanyak konsumsi makanan berserat;
Makanan berserat bersumber dari sayur dan buah, menu makanan seperti gado-gado, karedok, urap, dan pecel adalah contoh menu makanan berserat.



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

#GGL



LABEL MAKANAN

Apa yang perlu Anda ketahui ?



www.p2ptm.kemkes.go.id [f @p2ptmkemenkesRI](https://www.facebook.com/p2ptmkemenkesRI) [@p2ptmkemenkesRI](https://twitter.com/p2ptmkemenkesRI) [@p2ptmkemenkesRI](https://www.instagram.com/p2ptmkemenkesRI)

Gambar 2.3 Hal-hal yang Perlu diketahui pada Label Makanan
Sumber: Kementerian Kesehatan

5 Lima Kunci Penyediaan Pangan yang Aman

Berkenaan dengan pangan, WHO menetapkan lima kunci penyediaan pangan yang aman, yaitu:

1. Jagalah Kebersihan

Kebersihan dalam hal ini mencakup seluruh aspek, baik dari segi lingkungan maupun personal pengolah bahan pangan. Secara khusus, pengolah bahan pangan harus mencuci tangan sebelum dan setelah mengolah bahan pangan, pengolah bahan pangan juga harus memperhatikan kuku tetap pendek dan menjaga kuku tetap bersih.



2. Pisahkan Pangan Mentah dari Pangan Matang

Pangan mentah terutama daging, unggas, dan pangan asal laut serta cairannya mengandung mikroba berbahaya yang mungkin berpindah ke pangan lain selama persiapan dan penyimpanan pangan (pencemaran /kontaminasi silang)



3. Masaklah Pangan dengan Benar

Memasak pangan dengan benar sampai seluruhnya terpapar panas dan matang sempurna adalah hal yang harus diperhatikan, mengingat proses memasak yang tepat dapat membunuh hampir semua mikroba berbahaya.



4. Simpan Pangan pada Suhu yang Aman

Semua bahan pangan harus dalam keadaan tertutup agar tidak dihindangi lalat. Pangan yang mudah rusak sebaiknya disimpan pada suhu dingin (<50 derajat Celcius)



5. Gunakan Air dan Bahan Baku yang Aman

Menggunakan air yang tidak berwarna dan berbau serta terbebas dari mikroba berbahaya adalah suatu keharusan, karena air yang tercemar dapat membahayakan kesehatan. Selain itu, pangan yang akan di olah haruslah dalam keadaan segar dan utuh juga tidak lewat tanggal kedaluarsanya.



F. POLA PENGELOLAAN KANTIN SEHAT SEKOLAH

Setelah kantin sehat hadir di sekolah, tentu perlu pengelolaan yang serius, dalam praktiknya, setidaknya terdapat dua pola pengelolaan kantin sehat di sekolah, di antaranya adalah:

1. Pengelolaan oleh Internal Sekolah

Pengelolaan kantin oleh internal sekolah, pada praktiknya dapat di bedakan menjadi tiga pola pengelolaan yaitu:

- Dikelola Penuh oleh Sekolah

Sekolah memiliki kewenangan penuh dalam pola pengelolaan ini. Biasanya pola ini dipraktikkan oleh sekolah berasrama yang kantinnya dikelola oleh sekolah melalui bagian dapur sekolah. Misalnya, sekolah memperkerjakan petugas dapur untuk memenuhi kebutuhan gizi siswa melalui kantin sekolah. Dengan menggunakan pola ini, berarti sekolah berperan penuh mulai dari penyiapan bahan makanan yang akan dijual atau disediakan di kantin hingga sarana dan prasarana kantin.

- Pola Sewa

Pola ini yang umumnya digunakan oleh banyak sekolah di Indonesia, sekolah menyewakan lapak di kantin kepada penjaja makanan, dan menerapkan ongkos sewa atas hal tersebut. Pola ini dianggap merupakan pola paling mudah yang dapat dilakukan.

Dalam praktik kantin sehat, tentu hal yang juga perlu diperhatikan adalah penjaja makanan harus terseleksi

dengan baik dan harus mengikuti aturan sekolah dalam penyajian dan penjualan makanan di kantin.

- **Pola Bagi Hasil**

Pola bagi hasil didasarkan pada kesepakatan bersama antara sekolah dan penjaja. Sama halnya dengan pola sewa, hanya penjaja yang lolos kriteria dan berkomitmen menjual jajanan sehat dengan cara pengolahan yang sehatlah yang bisa bekerja sama dengan pihak sekolah.

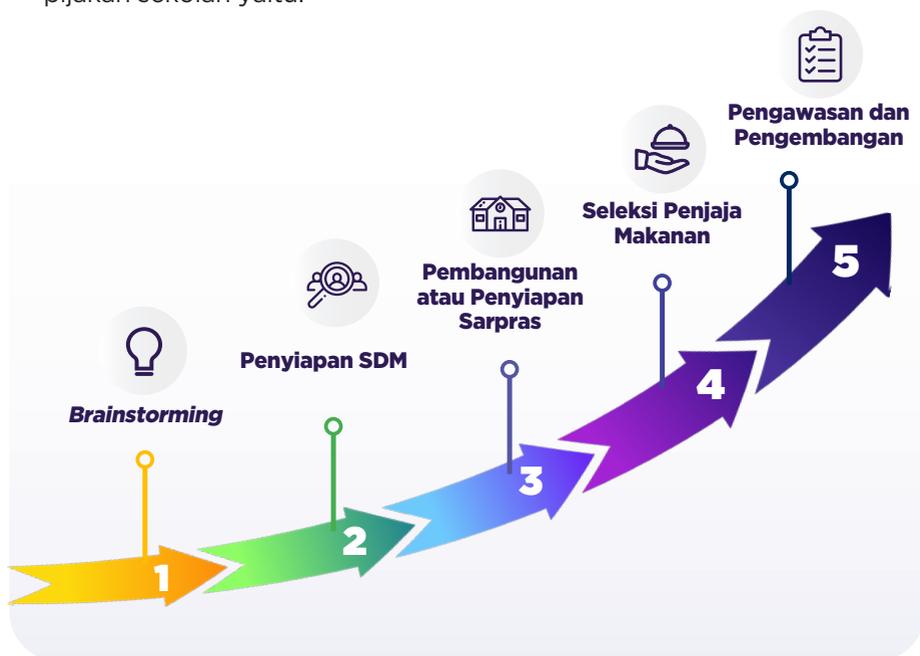
2. Pengelolaan oleh Pihak Ketiga

Pengelolaan kantin sekolah dapat dilimpahkan kepada pihak ketiga, baik berbentuk perusahaan atau perorangan yang berpengalaman dalam mengelola kantin sekolah. Satuan pendidikan sebagai pemilik kantin sekolah, menyediakan semua sarana dan prasarana yang dibutuhkan, mulai dari dapur tempat pengolahan makanan, peralatan memasak sampai tempat penyajian makanan. Sementara pihak ketiga diberi kebebasan untuk mengelola operasional kantin secara keseluruhan, mulai dari pengolahan, penyajian sampai penjualan semua makanan serta minuman. Dalam operasionalnya, pihak ketiga berkoordinasi dalam kaitan pengelolaan kantin agar pengelolaan kantin sesuai standar kantin sehat sekolah.

Pola pengelolaan seperti ini lebih memudahkan satuan pendidikan mengontrol operasional kantin karena dijalankan oleh satu pengelola saja. Pada sistem kerja sama ini biasanya satuan pendidikan hanya mengenakan biaya pemakaian listrik, air serta kebersihan..

G. LANGKAH-LANGKAH MENGHADIRKAN KANTIN SEHAT DI SEKOLAH

Dalam upaya menghadirkan kantin sehat di sekolah, setidaknya terdapat lima langkah yang dapat menjadi rekomendasi dan pijakan sekolah yaitu:



1. *Brainstorming*

Brainstorming merupakan tahap pertama yang perlu dilakukan oleh sekolah ketika akan melakukan pengembangan kantin nya menjadi kantin sehat. *Brainstorming* ini bisa di inisiasi oleh kepala sekolah diikuti oleh seluruh unsur sekolah agar semua

unsur memiliki pengetahuan dan tujuan yang sama mengenai urgensi dan tujuan kantin sehat di sekolahnya.

Brainstorming ini dapat dilakukan dengan mengundang beberapa unsur eksternal sekolah yang berhubungan dengan kantin sehat di SMA. Misalnya, Puskesmas setempat. Komite sekolah perlu dilibatkan untuk menginformasikan penyediaan kantin sekolah kepada orang tua siswa atau masyarakat.

2. Penyiapan SDM

Pada tahap ini, diharapkan kepala sekolah dapat membentuk panitia untuk menangani pengembangan kantin di sekolahnya. SDM yang terlibat nantinya tidak hanya terfokus pada pekerjaan yang bersifat fisik kantin seperti penyiapan sarana dan prasarana penunjang saja, tetapi juga berfokus pada pengelolaan kantin dan penyediaan makanan dan minuman apa saja yang akan diujakan di sekolah, termasuk kriteria detailnya. Kriteria jajanan dan panganan ini dapat merujuk pada kriteria Pangan Jajanan Anak Sekolah yang telah dibuat oleh Badan POM.

3. Pembangunan atau Penyiapan Sarpras

Bagi sekolah yang bangunan kantinnya sudah sesuai standar, penyiapan sarana prasarana yang sesuai kriteria kantin sehat menjadi fokus utama. Penyiapan sarana prasarana ini harus merujuk pada kriteria kantin sehat yang telah dibuat oleh Kemendikbud, Kemenkes atau Badan POM.

4. Seleksi Penjaja Makanan

Penjaja makanan di kantin sehat haruslah memiliki komitmen yang sama dengan sekolah, yaitu menghadirkan makanan dan minuman yang sesuai kriteria demi kesehatan warga sekolah dan siap menerima sanksi jika suatu hari kedapatan melanggar. Bukan hanya menyoal makanan dan minuman yang diujakan, dalam proses ini juga di lihat bagaimana sikap dan kebersihan calon penjaja makanan.

5. Pengawasan dan Pengembangan

Setelah semuanya usai dan terpenuhi, pengawasan menjadi kunci. Sekolah dapat membentuk tim pengawas kantin sehat secara khusus, yang bekerja mengawasi setiap kegiatan dan transaksi di kantin agar tidak keluar pakem yang telah ditentukan. Pengawasan ini dapat dilakukan menggunakan instrumen yang telah dibuat oleh tim pengawas kantin dan menjadi tolak ukur perkembangan kantin sekolah. Hasil dari pengawasan itu juga dapat menjadi rekomendasi sekolah dalam melakukan pengembangan kantin sehat. ●

Kantin
SEHAT
Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU

Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU



3

Menghadirkan Kantin Sehat di Masa Kebiasaan Baru

Layanan Kantin Sekolah di Masa Kebiasaan Baru



Wabah Covid-19 sudah menjadi pandemi global dan Indonesia pun merasakan dampaknya. Hampir seluruh sektor kehidupan lumpuh, tidak terkecuali di bidang pendidikan. Merespon kondisi tersebut, Menteri Pendidikan dan Kebudayaan mengambil kebijakan Belajar Dari Rumah (BDR). Dampaknya, sekolah semua jenjang ditutup, sebagai upaya mengurangi penyebaran wabah dan menjaga kesehatan serta keselamatan warga sekolah. Kemendikbud juga menetapkan pola Pendidikan Jarak Jauh (PJJ) agar kegiatan pembelajaran dapat tetap berlangsung meski dilakukan dari rumah. Penerapan pola PJJ dilakukan beragam oleh satuan pendidikan, menyesuaikan dengan kondisi masing-masing. Ada yang menerapkan sistem pembelajaran daring, luring, atau kombinasi (*blended learning*). Dengan diberlakukannya kebijakan ini tentu operasional kantin sekolah ditutup.

Setelah beberapa bulan berjalan, pada Mei 2020 Pemerintah mulai mensosialisasikan pola tatanan kehidupan baru. Masyarakat didorong untuk menjalani kehidupan dengan kebiasaan baru guna mengantisipasi penularan Covid-19 yang lebih luas. Era kebiasaan baru itu populer dengan sebutan *New Normal*.

Era kebiasaan baru adalah suatu tindakan atau perilaku masyarakat dan semua institusi yang ada di wilayah tersebut untuk melakukan pola harian, pola kerja atau pola hidup baru yang berbeda dengan sebelumnya. Bila hal ini tidak dilakukan, akan terjadi risiko penularan yang lebih luas. Tujuan dari era kebiasaan baru ini adalah agar masyarakat tetap produktif dan aman dari Covid-19 di masa pandemi.

Kondisi kebiasaan baru ini akan menjadi tatanan perilaku baru yang harus terus dijaga. Langkah ini dapat membuat satuan pendidikan selalu siaga menghadapi kondisi tidak biasa.

A. MAKNA MASA KEBIASAAN BARU

Istilah *new normal* di masyarakat masih memiliki persepsi yang berbeda sehingga timbul pertanyaan tentang istilah tersebut. Agar masyarakat lebih mudah memahaminya, maka “new normal” dinarasikan menjadi “Masa Kebiasaan Baru”. Maksud dari Masa Kebiasaan Baru adalah saat kita tetap bisa bekerja, belajar, dan beraktivitas lainnya di era Pandemi.

Kita sebagai makhluk sosial, tentu kita tidak mau terus hidup dengan pembatasan atau tinggal dan berkegiatan hanya di rumah saja. Kita tentunya, ingin kembali bisa bekerja, belajar dan bersosialisasi atau aktivitas lainnya agar dapat produktif. Hal ini bisa dilakukan jika kita beradaptasi dengan kebiasaan baru yaitu disiplin hidup sehat dengan menerapkan protokol kesehatan secara ketat.

Kebiasaan baru untuk hidup lebih sehat harus terus-menerus dilakukan di masyarakat dan setiap individu, sehingga menjadi norma sosial dan norma individu baru dalam kehidupan sehari-hari. Bila kebiasaan baru tidak dilakukan secara disiplin atau hanya dilakukan oleh sekelompok orang, maka hal ini bisa menjadi ancaman penularan wabah kembali.

Kebiasaan lama yang sering dilakukan, seperti bersalaman, cium tangan, berkerumun/bergerombol, serta kegiatan lain yang berjejal tanpa jarak, harus mulai ditinggalkan. Demikian pula

perilaku yang kurang menjaga kebersihan, malas cuci tangan, etika bersih tanpa penutup mulut, merupakan daftar perilaku lama yang tidak bisa lagi dilakukan. Pada kebiasaan baru, harus selalu menjaga jarak fisik, menjaga kebersihan tangan dan lingkungan sekitar secara ketat.

B. MENUJU MASA KEBIASAAN BARU

Untuk memulai berkegiatan di masa kebiasaan baru, tentu diperlukan persiapan dalam berbagai hal. Setiap satuan pendidikan pun perlu mempersiapkan diri untuk menyelenggarakan layanan pendidikan sesuai kebiasaan baru.

Menjelang pelaksanaan tahun ajaran baru 2020/2021, Kemendikbud bersama Kementerian Agama, Kementerian Kesehatan, dan Kementerian Dalam Negeri mengeluarkan Surat Keputusan Bersama 4 Menteri Nomor 04/KB/2020, Nomor 737 Tahun 2020, Nomor HK.01.08/Menkes/7093/2020, Nomor 420-3987 Tahun 2020 tentang Panduan Penyelenggaraan Pembelajaran pada Tahun Ajaran 2020/2021 dan Tahun Akademik 2020/2021 di Masa Pandemi Covid-19. Panduan ini dimaksudkan untuk memberikan rasa aman kepada masyarakat dengan pembukaan satuan pendidikan untuk pembelajaran tatap muka.

Pemerintah melakukan penyesuaian kebijakan penyelenggaraan pembelajaran pada semester genap Tahun Ajaran dan Tahun Akademik 2020/2021 di masa pandemi Covid-19, dengan memberikan penguatan peran Pemerintah Daerah (Pemda)/kantor wilayah (Kanwil)/kantor Kementerian Agama (Kemenag), meliputi:

1. Pemberian kewenangan penuh pada Pemda/ Kanwil kantor Kemenag dalam penentuan pemberian izin pembelajaran tatap muka. Hal ini mengingat:
 - a. Pemerintah Daerah (Pemda) merupakan pihak yang paling mengetahui dan memahami kondisi, kebutuhan dan kapasitas daerahnya;
 - b. Kondisi, kebutuhan dan kapasitas kecamatan dan/atau desa/kelurahan pada satu kabupaten/kota yang sama dapat sangat bervariasi antara satu dengan lainnya;
 - c. Pengambilan kebijakan pada sektor pendidikan di daerah harus melalui pertimbangan yang holistik dan selaras dengan pengambilan kebijakan pada sektor lain di daerah.
2. Pemberian izin pembelajaran tatap muka dapat dilakukan secara serentak atau bertahap per wilayah kecamatan dan/atau desa/kelurahan.
 - a. Pemberian izin pembelajaran tatap muka secara serentak, artinya Pemda memberikan izin pembelajaran tatap muka langsung untuk semua kecamatan/desa/kelurahan yang berada di kabupaten/kota tersebut.
 - b. Pemberian izin pembelajaran tatap muka secara bertahap, maksudnya adalah izin pembelajaran tatap muka diberikan tidak secara langsung untuk semua. Tetapi kepada sebagian kecamatan/desa/kelurahan terlebih dahulu yang dinilai butuh dan sudah siap untuk melaksanakan pembelajaran tatap muka.

- c. Jumlah tahapan pemberian izin sepenuhnya tergantung pada penilaian Pemda berdasarkan pertimbangan akan kondisi, kebutuhan dan kapasitas masing-masing kecamatan/desa/kelurahan.

Dengan dikeluarkannya kebijakan untuk pembelajaran tatap muka, kebijakan Zonasi atau peta risiko daerah dari satuan tugas penanganan Covid-19 nasional tidak lagi menentukan pemberian izin pembelajaran tatap muka.

C. PANDUAN PENYELENGGARAAN PEMBELAJARAN

Pelaksanaan pembelajaran tatap muka di sekolah, harus mengikuti panduan yang mengacu pada isi Surat Keputusan Bersama Empat Menteri.

1. Kepala satuan pendidikan pada pendidikan anak usia dini (PAUD), pendidikan dasar dan pendidikan menengah wajib mengisi daftar periksa pada laman Data Pokok Pendidikan (DAPODIK) Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Sementara bagi Kementerian Agama, ada *Education Management Information System* (EMIS) untuk menentukan kesiapan satuan pendidikan menyelenggarakan pendidikan tatap muka pada semester genap tahun ajaran 2020/2021 dan tahun akademik 2020/2021.
2. Pemerintah daerah, kantor wilayah Kementerian Agama provinsi dan/atau kantor Kementerian Agama kabupaten/kota sesuai dengan kewenangannya:

- a. Wajib membantu satuan pendidikan dalam memenuhi daftar periksa dan menyiapkan protokol kesehatan;
 - b. Wajib memastikan seluruh kepala satuan pendidikan mengisi daftar periksa pada laman DAPODIK atau EMIS untuk menentukan kesiapan satuan pendidikan dalam melaksanakan pembelajaran tatap muka; dan
 - c. Tidak memperbolehkan pembelajaran tatap muka di satuan pendidikan bagi:
 - Satuan pendidikan yang belum memenuhi semua daftar periksa; atau
 - Satuan pendidikan yang sudah memenuhi daftar periksa namun kepala satuan pendidikan menyatakan belum siap melaksanakan pembelajaran tatap muka.
3. Dalam hal pembelajaran tatap muka belum dapat dilaksanakan di satuan pendidikan, maka pemerintah daerah sesuai dengan kewenangannya dapat memberikan izin kepada satuan pendidikan untuk melakukan pembelajaran tatap muka di luar lingkungan satuan pendidikan dengan tetap menerapkan protokol kesehatan.
4. Pemberian izin pembelajaran tatap muka pada satuan pendidikan oleh pemerintah daerah atau kantor wilayah Kementerian Agama provinsi dan/atau kantor Kementerian Agama kabupaten/kota dilakukan dengan mempertimbangkan faktor-faktor, antara lain:

- a. Tingkat risiko penyebaran Covid-19 di wilayahnya;
- b. Kesiapan fasilitas pelayanan kesehatan (Puskesmas, klinik, rumah sakit, dan lainnya);
- c. Kesiapan satuan pendidikan dalam melaksanakan pembelajaran tatap muka sesuai dengan daftar periksa;
- d. Akses terhadap sumber belajar/kemudahan Belajar Dari Rumah (BDR);
- e. Kondisi psikososial peserta didik;
- f. Kebutuhan layanan pendidikan bagi peserta didik yang orang tua/walinya bekerja di luar rumah;
- g. Ketersediaan akses transportasi yang aman dari dan ke satuan pendidikan;
- h. Tempat tinggal warga satuan pendidikan;
- i. Mobilitas warga antarprovinsi, antarkabupaten/kota, antarkecamatan, dan antarkelurahan/desa;
- j. Kondisi geografis daerah dan
- k. Mendapat persetujuan komite sekolah/perwakilan orang tua wali.

D. MASA TRANSISI DAN KEBIASAAN BARU

Setiap satuan pendidikan untuk memasuki masa kebiasaan baru, perlu memahami fase yang harus dilalui dan prosedurnya. Berikut uraiannya:

1. Fase Menuju Kebiasaan Baru

Pembelajaran tatap muka di satuan pendidikan dilaksanakan melalui dua fase yang diawali dengan masa transisi sebagai berikut:

a. Masa Transisi

Pada masa transisi dilakukan hal berikut:

- Berlangsung selama 2 (dua) bulan sejak dimulainya pembelajaran tatap muka di satuan pendidikan.
- Jadwal pembelajaran mengenai jumlah hari dalam seminggu dan jumlah jam belajar setiap hari dilakukan dengan pembagian rombongan belajar (*shift*) yang ditentukan oleh satuan pendidikan dengan tetap memperhatikan kondisi kesehatan dan keselamatan warga satuan pendidikan.

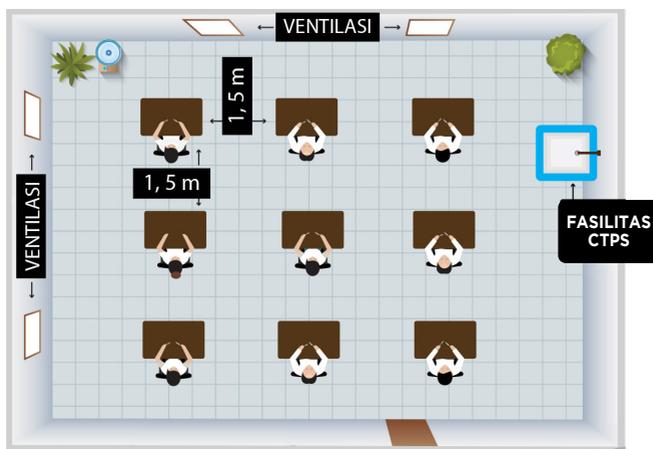
b. Masa Kebiasaan Baru

Setelah masa transisi selesai, apabila kepala daerah atau kantor wilayah Kementerian Agama provinsi atau kantor Kementerian Agama kabupaten/kota tidak mencabut pemberian izin pembelajaran tatap muka, maka satuan pendidikan masuk dalam masa kebiasaan baru.

Namun pemerintah daerah, kantor wilayah Kementerian Agama provinsi, dan/atau kantor Kementerian Agama kabupaten/kota sesuai dengan kewenangannya wajib memberhentikan kembali pembelajaran tatap muka di satuan pendidikan dan melakukan BDR apabila ditemukan kasus konfirmasi positif di satuan pendidikan.

Pemberhentian pembelajaran tatap muka di satuan pendidikan berdasarkan evaluasi bersama satgas penanganan Covid-19 setempat, dapat dilakukan serentak atau bertahap dalam satu wilayah desa/kelurahan atau per wilayah kecamatan atau kabupaten/kota/provinsi, sesuai dengan risiko penyebarannya.

2. Prosedur Pembelajaran Tatap Muka



Gambar 3.1. Pengaturan Tata Letak Ruang Pembelajaran Tatap Muka
Sumber : Tim Pakar Gugus Tugas Covid-19

Pembelajaran tatap muka di satuan pendidikan jenjang SMA harus dilakukan dengan mematuhi protokol kesehatan yang ketat dan termonitor dengan menggunakan prosedur sesuai tabel berikut:

Tabel 3.1. Prosedur Pembelajaran Tatap Muka

PERIHAL	MASA TRANSISI	MASA KEBIASAAN BARU
<p>Kondisi kelas</p> 	<p>Jaga jarak minimal 1,5 (satu koma lima) meter dan maksimal 18 (delapan belas) peserta didik per kelas.</p>	
<p>Jumlah hari dan jam pembelajaran tatap muka dengan pembagian rombongan belajar (shift)</p> 	<p>Ditentukan oleh satuan pendidikan dengan tetap mengutamakan kesehatan dan keselamatan warga satuan pendidikan.</p>	
<p>Perilaku wajib di seluruh lingkungan Satuan pendidikan</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Menggunakan masker kain 3 lapis atau 2 lapis serta diganti setelah digunakan selama 4 jam/lembab. • CTPS dengan air mengalir atau cairan pembersih tangan (<i>hand sanitizer</i>). • Menjaga jarak minimal 1,5 meter dan tidak melakukan kontak fisik seperti bersalaman dan cium tangan. • Menerapkan etika batuk/bersin. 	
<p>Kondisi medis warga satuan Pendidikan</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Sehat dan jika mengidap penyakit penyerta (<i>comorbid</i>), harus dalam kondisi terkontrol. • Tidak memiliki gejala Covid-19 termasuk pada orang yang serumah dengan warga satuan pendidikan. 	
<p>Kantin</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak diperbolehkan beroperasi. • Warga satuan pendidikan disarankan membawa makanan/minuman dari rumah dengan menu gizi seimbang. 	<ul style="list-style-type: none"> • Boleh beroperasi dengan tetap menjaga protokol kesehatan.
<p>Kegiatan olahraga dan ekstrakurikuler</p> 	<p>Tidak diperbolehkan di satuan pendidikan, namun disarankan tetap melakukan aktivitas fisik di rumah.</p>	<p>Diperbolehkan. Kecuali kegiatan dengan menggunakan alat/fasilitas yang harus dipegang oleh banyak orang secara bergantian pada waktu yang singkat. Dan atau tidak memungkinkan penerapan jaga jarak minimal 1,5 meter. Misalnya: olahraga basket dan voli.</p>

PERIHAL	MASA TRANSISI	MASA KEBIASAAN BARU
Kegiatan selain pembelajaran di lingkungan satuan pendidikan 	Tidak diperbolehkan ada kegiatan selain pembelajaran. Seperti orangtua menunggu peserta didik di satuan pendidikan, istirahat di luar kelas, pertemuan orangtua-peserta didik, pengenalan lingkungan satuan pendidikan dan sebagainya.	Diperbolehkan dengan tetap menjaga protokol kesehatan.
Kegiatan selain pembelajaran di luar lingkungan satuan pendidikan 	Diperbolehkan dengan tetap menjaga protokol kesehatan.	

3. Prosedur Pembukaan Kantin Sekolah di Masa Kebiasaan Baru

Berdasarkan ketentuan, kantin sekolah boleh dibuka pada masa kebiasaan baru, dengan tetap mematuhi protokol kesehatan. Pada pelaksanaannya melibatkan Tim Satgas Penanganan Covid-19 yang dibentuk, terdiri dari (1) Tim Pembelajaran, Psikososial dan Tata Ruang, (2) Tim Kesehatan, Kebersihan dan Keamanan, serta (3) Tim Pelatihan dan Humas. Tim ini dapat terus difungsikan pada setiap kondisi sebagai tim pengawas. Berikut ini tahapan persiapan apa yang harus dilakukan oleh pihak-pihak terkait.

Tabel 3.2. Prosedur Pembukaan Kantin Sekolah di Masa Kebiasaan Baru

PERIHAL	MASA TRANSISI	MASA KEBIASAAN BARU
<p>Kepala Sekolah/ Pembina UKS</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Melakukan koordinasi dengan Tim Satgas Penanganan Covid-19 sekolah untuk melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya. Memberikan pelatihan kepada penanggung jawab kantin dan penjual makanan tentang protokol kesehatan terkait dengan kebiasaan hidup bersih dan keamanan pangan, bekerjasama dengan Kemenkes dan BPOM. Misalnya pelatihan "Penguatan Pemahaman 5 Kunci Keamanan Pangan" Melakukan koordinasi dengan dinas terkait seperti kantor Dinas Pendidikan dan Dinas Kesehatan/Puskesmas setempat Melakukan penyemprotan disinfektan ke semua ruangan kantin secara berkala (minimal 2 x dalam seminggu). 	<ul style="list-style-type: none"> Mengeluarkan izin kapan kantin sekolah boleh beroperasi setelah mendapatkan izin dari Pemda berdasarkan rekomendasi hasil visitasi ke sekolah. Membuat kebijakan pengelolaan kantin sekolah pada masa kebiasaan baru. Misalnya: membuat jadwal istirahat makan siang dalam 2 <i>shift</i> disesuaikan dengan jumlah siswa dan daya tampung kantin. Mengkomunikasikan kepada seluruh warga sekolah, termasuk Komite Sekolah tentang pentingnya mematuhi protokol kesehatan ketika berada di area lingkungan sekolah, termasuk di kantin. Memastikan pangan jajanan yang ada di kantin aman sehat bergizi. Melakukan penyemprotan disinfektan setiap kali kantin dibuka, pergantian shift pengunjung serta saat kantin tutup. Melakukan pemantauan pelaksanaan kantin sehat setiap hari.
<p>Protokol tata letak ruangan</p> 	<p>Tim Pembelajaran dan Tata Letak Ruang Satgas Covid bersama koordinator kantin sekolah membuat konsep tata letak ruangan kantin, dengan memperhatikan jarak fisik dan luas ruangan.</p>	<p>Kantin sudah mengubah tata letak sesuai protokol kesehatan dengan kapasitas maksimal 50% dari kondisi normal.</p> <ul style="list-style-type: none"> Meja harus berjarak minimal 1 meter dengan meja lainnya Tempat duduk dalam satu meja hanya boleh diisi dua orang secara selang-seling. Ada tanda jarak untuk antrean. Membuat pengaturan lalu lintas satu arah untuk masuk dan keluar kantin. Jika tidak memungkinkan, beri batas pemisah dan penanda arah jalur.

PERIHAL

MASA TRANSISI

MASA KEBIASAAN BARU

Protokol Masuk ke area kantin



Tim Pelatihan dan Humas Satgas Covid bersama koordinator kantin membuat material sosialisasi protokol masuk ke area kantin

Pengunjung kantin harus mematuhi protokol:

- Memakai masker dan cairan pembersih tangan atau melakukan CTPS sebelum masuk kantin
- Masker hanya boleh dilepaskan sejenak saat makan dan minum.
- Saat pemesanan makanan tidak boleh ada antrean berdekatan. Jarak antrean harus minimal 1,5 meter.
- Pola pembayaran: Disarankan melalui pembayaran non tunai. Jika dilakukan dengan tunai, harus menggunakan perantara berupa *money tray* (wadah kotak).
- Orang yang menerima pembayaran/kasir tidak merangkap sebagai pengolah dan/atau penyaji makanan, agar tidak terjadi pemindahan mikroba melalui uang.
- Setiap pengunjung yang keluar dari kantin harus melakukan CTPS
- Kantin sekolah hanya melayani warga sekolah. Kantin tidak boleh menjual makanan kepada warga di luar sekolah.

Sarana prasarana



Satuan pendidikan membersihkan dan menambah fasilitas: Sanitasi (tempat cuci tangan dengan sabun) serta fasilitas penunjang penunjang lainnya.

Kantin sekolah sudah memiliki/ menambah fasilitas:

- Tersedia suplai air bersih yang cukup baik untuk kebutuhan pengolahan maupun untuk kebutuhan pencucian dan pembersihan.
- Tempat cuci tangan pakai sabun minimal di 4-6 titik untuk menghindari antrean panjang
- Semua area dipastikan harus selalu bersih dengan penambahan alat kebersihan dan tempat sampah.
- Ruang pengolahan makanan tidak berdesakan untuk menjaga jarak aman

PERIHAL**MASA TRANSISI****MASA KEBIASAAN BARU**

Penyajian panganan



Penanggung jawab kantin dan penjual makanan



- Pengunjung membawa alat makan pribadi dan minum sendiri dari rumah.
- Makanan yang disajikan/dijual adalah makanan yang siap saji dengan kandungan gizi lengkap. Serta sesuai standar Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) BPOM.
- Makanan disajikan dalam wadah tertutup.
- Alat makan dan minum yang dipakai berkali-kali harus dicuci dengan air panas.

- Harus tetap memakai masker serta penutup kepala (topi koki)
- Tangan harus selalu dalam kondisi bersih dengan sering melakukan CTPS dan memakai sarung tangan.
- Ketika memasak dan menjual makanan selalu memakai celemek.
- Pastikan penjual makanan dalam kondisi sehat (tidak batuk, pilek atau penyakit lainnya) serta menjaga perilaku yang higienis (kuku tangan pendek dan bersih, tidak menggunakan perhiasan, tidak merokok, tidak meludah dan menggunakan alas kaki yang bersih.
- Pastikan peralatan memasak dan makan dibersihkan dengan baik yang dicuci dengan air mengalir.

ikon: FlatIcon.com

4. Fungsi Pengawasan Kantin Sekolah di Masa Kebiasaan Baru

Di saat kantin sekolah sudah dibuka, tentu akan terjadi aktivitas yang meningkat antara penjual makanan, pengunjung sampai vendor. Di tengah aktivitas kantin meningkat, sangat diperlukan pengawasan berkala baik dari pihak internal sekolah maupun dari pihak luar sekolah. Intinya semua pihak dapat melakukan pengawasan untuk terciptanya masa depan generasi muda yang sehat.

a. Pengawasan Internal Sekolah.

Pengawasan satuan pendidikan terhadap operasional kantin sekolah di masa kebiasaan baru dilakukan oleh Kepala Sekolah, Tim Satgas Covid-19, penanggung jawab kantin (di bawah guru mapel yang ditunjuk), koordinator pedagang serta komite sekolah. Para pengawas internal ini tentunya telah mengikuti pelatihan pembinaan pengawasan kantin sekolah, memiliki pengetahuan mengenai gizi seimbang dan beragam, keamanan pangan, cara pengolahan pangan yang baik, sanitasi dan higienis serta persyaratan sarana dan prasarana kantin sehat, terutama pada masa kebiasaan baru.

Fungsi pengawasan tersebut menitik beratkan pada protokol kesehatan dan kantin sekolah. Pengawasan sebaiknya dilakukan minimal 2 x dalam seminggu. Untuk memudahkan pengawasan, sebaiknya tim pengawas membuat lembar pengamatan yang komponennya disesuaikan dengan hasil yang diharapkan (Lihat lampiran).

b. Pengawasan dari Luar Sekolah (Eksternal).

Ada banyak pihak yang dapat melakukan pengawasan terhadap operasional kantin sekolah. Prinsipnya makin banyak pemangku kepentingan yang terlibat, tentu akan makin baik bagi seluruh warga sekolah. Pihak-pihak terkait yang perlu dilibatkan melakukan pengawasan kantin sekolah adalah:

TP-UKS Provinsi/Kabupaten/Kota

Tim Pembina UKS daerah berperan dalam mengawasi prosedur kesehatan di satuan pendidikan, termasuk kantin sekolah dan memberikan informasi kepada kepala sekolah terkait hasil observasi yang menyangkut sarana prasarana kesehatan serta kebersihan untuk ditindaklanjuti

Petugas Puskesmas

Tim Puskesmas yang terdiri dari Tim Promosi Kesehatan, Tenaga Pelaksana Gizi (TPG) dan Tenaga Kesehatan Lingkungan (Kesling) berperan untuk turut melakukan pengawasan dan pembinaan dalam hal menentukan makanan jajanan yang bernilai gizi dan aman dikonsumsi. Serta, pembiasaan perilaku hidup bersih dan sehat.

BPOM

BPOM melalui Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha melakukan intervensi dalam hal pengawasan pangan jajanan anak sekolah yang aman dikonsumsi dan mengandung gizi seimbang. Termasuk pengawasan proses pengolahan dan penyajian makanan oleh penjual makanan.

5. Menjalिन Kerjasama yang Strategis

Penyelenggaraan kantin sekolah di masa kebiasaan baru mau tidak mau dijalankan dengan cara baru. Banyak hal dapat dilakukan untuk pengembangan kantin sekolah melalui sinergi atau kerjasama dengan berbagai pihak dengan tujuan memberikan kemudahan dan kenyamanan baik bagi pengunjung maupun penjual makanan. Pihak-pihak yang dapat diajak bekerjasama dalam pengembangan kantin sehat sekolah adalah:

Pemasok (*supplier*) Bahan Makanan

Saat ini banyak sekali pemasok bahan makanan baik sayuran, daging dan buah yang berkualitas. Pengelola kantin dapat menjajagi kerjasama dengan mereka dalam hal penyediaan bahan panganan yang siap diolah di dapur kantin. Bentuk kerjasama dapat dinegosiasikan, semisal soal keringanan pembayaran atau ada pemotongan harga mengingat keberadaan kantin sekolah juga mengandung misi sosial.

Siswa dan Komite Sekolah

Siswa dapat menjual makanan yang diitipkan di kantin untuk mengembangkan sisi kewirausahaan dan keterampilan. Begitu pula dengan siswa dan Komite Sekolah dapat diberdayakan menjual masakan dengan kandungan gizi lengkap yang akan dikonsumsi oleh putra-putri mereka sendiri.

Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM)

Berkolaborasi dalam hal pengujian kelayakan air bersih.

Penyedia Sistem Pembayaran Nontunai (*e-wallet/dompot digital*)

Seiring dengan perkembangan teknologi informasi saat ini yang melahirkan berbagai kemudahan, kantin sekolah juga dapat menerima pembayaran nontunai. Cara ini sangat sesuai dengan pola kebiasaan baru karena lebih memudahkan proses pembayaran, mengurangi antrian dan kontak tangan. Untuk itu pengelola kantin dapat menjalin kemitraan dengan penyedia dompet digital seperti: Dana, Ovo, GoPay atau LinkAja. Selain juga dapat bekerja sama dengan pihak bank yang mengeluarkan kartu uang elektronik (*e-money*) atau kartu debit.

Korporasi/Perusahaan

Melalui pengembangan tanggung jawab sosial perusahaan. Misalnya memberikan bantuan sarana meja kursi atau penambahan prasarana sanitasi seperti tempat cuci tangan dan toilet.

Alumni

Adalah mitra strategis sekolah dalam menghadirkan kantin sehat di masa kebiasaan baru, sebagai bagian dari pengabdian kepada almamater. Alumni yang berprofesi sebagai dokter, misalnya, dapat berkontribusi di bidang pelayanan kesehatan, melalui pemeriksaan kesehatan berkala para penjual makanan. Atau memberikan pelatihan tentang protokol kesehatan dan gizi seimbang. Alumni juga dapat memberikan bantuan gazebo sebagai alternatif tempat makan peserta didik.

Masyarakat Sekitar

Memberdayakan masyarakat sekitar sekolah untuk berpartisipasi dalam pengembangan kantin sehat sekolah. Mereka dapat diajak bermitra dalam memasok berbagai jenis makanan jajanan ke dalam kantin. Tentu dengan syarat dan ketentuan yang ketat, terutama dalam hal penentuan jenis makanan yang aman sehat dan bergizi bagi peserta didik. Dengan begitu pengelola kantin sekaligus dapat melakukan pembinaan dalam hal penyediaan makanan sehat sesuai peraturan.

Melalui pembinaan dan pengawasan dari para pemangku kepentingan, diharapkan kantin sekolah di masa kebiasaan baru dapat memberikan layanan terbaik kepada peserta didik.

Ke depan, kantin sekolah juga harus melahirkan inovasi-inovasi baru untuk menghadapi perubahan zaman, termasuk menghadapi persaingan dari layanan pesan antar secara online. Banyak hal dapat dilakukan untuk mewujudkan kantin masa ke depan. Kuncinya adalah mengikuti perubahan untuk memberikan pelayanan terbaik, mudah dan cepat.

Pengelola kantin selain mengembangkan pola pembayaran dengan sistem nontunai, dapat mengembangkan sistem digital untuk pemesanan menu makanan sehingga layanan lebih cepat dan nyaman, tanpa harus mengantre. Atau dapat juga mengembangkan aplikasi pesan makanan melalui telepon genggam seperti halnya aplikasi pemesanan makanan online

yang sudah ada dan berkembang. Semua ini dapat terwujud jika mendapat dukungan dari semua pemangku kepentingan. Kantin sehat sekolah. Sehat warganya, nyaman dan cepat layanannya. ●



Kantin
SEHAT
Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU

Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU



4

Praktik Baik Kantin Sehat SMA



Kantin sehat sekolah merupakan fasilitas pendukung penyelenggaraan pendidikan yang memiliki posisi penting. Keberadaannya dapat mewujudkan iklim yang kondusif untuk belajar di sekolah. Setiap sekolah memiliki persoalan yang berbeda dalam menyediakan fasilitas kantin sehat. Oleh karena itu keberadaan kantin sehat di tiap sekolah memiliki karakteristik yang berbeda pula.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Kementerian Kesehatan, dan Badan POM secara kolaboratif mendorong setiap sekolah memiliki kantin sehat dengan segenap kriterianya. Kendati demikian, setiap sekolah dapat mengembangkan sesuai konteks sekolahnya masing-masing. Inovasi yang dilakukan sekolah dapat menjadi inspirasi bagi sekolah lain.



Dalam bab ini, disajikan profil 14 kantin di SMA yang menghadirkan Praktik Baik Kantin Sehat, sehingga dalam pelaksanaannya dapat menjadi contoh dan inspirasi bagi sekolah lain dalam proses pengembangan kantin di sekolahnya.

Profil kantin SMA yang disajikan dalam buku ini, diperoleh dari hasil peliputan oleh Tim Direktorat berdasarkan data awal berupa informasi SMA yang memiliki kantin sehat. Sumber informasi antara lain dari data Dapodik, UKS, dan data penerima Piagam Bintang. Piagam Bintang adalah penghargaan pada kantin SMA dari Badan POM. Yang menjadi dasar adalah penerima penghargaan untuk kriteria kantin berkategori sehat.





KANTIN SMAN 2 PANGKAL PINANG - KEP. BANGKA BELITUNG

Kantin Sehat Prestasi Siswa Meningkatkan

Saat seluruh warga sekolah memiliki kesamaan pemahaman, menciptakan kantin sehat bukan persoalan besar. Apalagi jika dibarengi dengan dukungan pembinaan secara intensif kepada para pedagangnya, mulai dari proses pembuatan hingga penyajian.

Kantin sekolah kami sangat mendukung proses pembelajaran,” kata Indah, siswa kelas 12 IPS 5, SMAN 2 Pangkal Pinang. Pendapat ini dibenarkan oleh Rizki Puji Astuti, penanggung jawab kantinnya. Menurut Ibu Kiki, panggilan akrabnya, penyuluhan dan pembinaan penjaja makanan di kantin SMAN 2 dilakukan secara rutin, agar kualitas makanan yang diujakan tetap terjaga, yakni tanpa pengawet, tanpa pewarna, dan tanpa penyedap makanan.

Untuk mewujudkannya, manajemen sekolah mengeluarkan SK pengelolaan kantin, yang meliputi struktur organisasi pengelola kantin serta tata tertibnya. Kepala sekolah didampingi wakepsek bidang humas, dan guru pembina UKS, secara intensif melakukan pembinaan pengelolaan kantin. Selain pihak internal, pihak sekolah juga bekerja sama dengan Puskesmas dan Dinas Kesehatan Kota Pangkal Pinang. Tak heran, upaya intensif dan berkelanjutan ini menghasilkan pengakuan dari pihak BPOM, yakni pemberian Sertifikasi Bintang oleh BPOM.

Pembinaan Intensif

“Prestasi itu tak tercapai dalam sekejap,” ujar Ibu Kiki. Kerja sama antara sekolah, dinas terkait, dan penjaja makanan terus dioptimalkan. Namun, memang masih ada saja penjaja makanan yang melanggar aturan. Untuk itu, pihak sekolah tak segan memberi teguran. Kalau teguran tak diindahkan, sekolah tak ragu untuk mengganti penjaja makanan. Meski hingga saat ini kejadian



*Suasana kantin SMAN 2
Pangkal Pinang*



Lingkungan sekolah (kiri) dan Piagam Bintang dari Badan POM.

seperti itu belum terjadi. Sebab, penjaja makanan adalah orang yang menjadi bagian dari warga sekolah. Bisa istri atau suami guru, atau saudara mereka. Dengan demikian, rasa tanggung jawab mereka sangat tinggi. Hal itu dibenarkan oleh Effi Yuliza, salah seorang penjaja makanan di SMAN 2 Pangkal Pinang.

Masih menurut Effi, yang telah sepuluh tahun berjualan di kantin, persyaratan pelayanan juga harus dipatuhi. Seperti mencuci tangan sebelum menyiapkan makanan, menggunakan celemek dan penutup rambut, serta selalu menutup makanan yang disajikan. Effi juga secara sungguh-sungguh menjaga kebersihan lingkungan kantin. Lain halnya dengan pedagang lainnya, Lilis. Menurut dia, makanan yang diujakan di kantin selalu segar. Makanan diolah di kantin, sehingga kebersihan makanan terjaga. Tak hanya itu, peserta didik yang makan juga terhindar dari makanan yang tidak sehat. “Makanan yang kami sajikan juga lebih enak kalau dimasak langsung di kantin,” lanjut Lilis.

“Yang selalu kami jaga adalah makanan tanpa pengawet,” ujar Suryani. Ia yang telah sepuluh tahun menjadi penjaja makanan di sekolah tahu betul peraturan dan tata tertib kantin. Selama ini, Suryani mendapat bimbingan dan penyuluhan tentang pengolahan

makanan yang sehat dan higienis. Bimbingan itu diperoleh dari pihak sekolah, juga Puskesmas dan BPOM. Lain halnya dengan Umar, ia lebih menekankan tentang kebersihan kantin. Menurut Umar, yang telah enam tahun menjajakan makanan di sekolah ini, kebersihan lingkungan kantin sangat penting. Hal itu juga diingatkan terus-menerus melalui penyuluhan. Umar merasa senang menjadi penjaja makanan di SMAN 2 Pangkal Pinang, karena terus belajar tentang sajian makanan yang sehat.

Dalam masa pandemi ini, kantin sekolah ditutup sementara. Pihak sekolah mematuhi instruksi Dinas Pendidikan Bangka Belitung. “Sejak Maret 2020 seluruh kantin sekolah di wilayah Provinsi Bangka Belitung harus tutup,” ucap Elfian Noviansyah, kepala sekolah SMAN 2 Pangkal Pinang. Penutupan kantin ini tak dapat dihindari, karena kesehatan peserta didik menjadi prioritas utama. Penutupan kantin sekolah membuat peserta didik tidak dapat jajan di kantin. Mereka harus membawa bekal sendiri jika bergilir belajar di sekolah.

Selain memiliki kantin sehat, sekolah ini juga menjadi sekolah sehat tingkat nasional. Penghargaan itu dicapai tahun 2015 dan terus dipertahankan hingga saat ini. Manajemen sekolah berupaya untuk menjaga kondisi sekolah yang sehat. “Sekolah yang sehat dengan lingkungan yang asri, pengelolaan sampah yang baik, air bersih yang cukup, jamban yang tersedia memadai, adalah upaya yang dilakukan. Dengan kondisi sekolah yang sehat, prestasi akademik maupun nonakademik siswa jadi optimal,” pungkas Elfian. ●



KANTIN SMAN 4 BENGKULU - BENGKULU

Protokol Ketat Sambut Kebiasaan Baru

Keberadaan kantin sangat penting untuk mendukung aktivitas siswa di SMAN 4 Bengkulu. Tak sekadar untuk memenuhi kebutuhan pangan, juga menjadi sarana edukasi. Di masa kebiasaan baru, kantin disiapkan dengan protokol kesehatan yang lebih ketat.

Berada di lahan paling belakang sekolah, bukan berarti kantin di SMAN 4 Bengkulu merupakan bangunan “paling terbelakang”. Justru sebaliknya, kondisi bangunan dan lingkungan sanitasi di area kantin tak kalah resik dibandingkan dengan ruang lain di sekolah. Kontur tanah yang berundak, membuat area kantin menjadi lebih lapang dengan udara yang lebih terbuka.



Marka jaga jarak di Kantin SMAN 4 Bengkulu

Pada kondisi normal sebelum pandemi Covid-19, kantin dengan suasana yang nyaman itu menjadi lokasi favorit peserta didik di saat jam istirahat. Tidak hanya peserta didik, warga sekolah lainnya juga kerap menikmati makan siang di tempat makan berupa gazebo. Dengan duduk lesehan, mereka asyik menyantap aneka sajian sehat dari kantin.

Namun saat pandemi, kebijakan Belajar Dari Rumah (BDR) yang diambil Kemendikbud sebagai respons pencegahan penularan Covid-19 membuat aktivitas sekolah terhenti. Pun demikian dengan aktivitas kantin ikut libur. “Pemberhentian sementara operasional kantin selain karena BDR juga adanya peraturan Gubernur Bengkulu yang melarang pembukaan aktivitas sekolah selama masa pandemi,” ujar Basuki Dwiyanto, kepala SMAN 4 Bengkulu.

Sarpras untuk Kebiasaan Baru

Dalam beberapa bulan terakhir, lanjut Basuki, aktivitas sekolah benar-benar berhenti. Pandemi ini memang membuat seluruh warga SMAN 4 Bengkulu menghadapi banyak hal baru. “Tak hanya dalam pembelajaran yang menuntut kreativitas para guru dalam memanfaatkan teknologi informasi, tetapi juga dalam pengelolaan sarana-prasarana di sekolah,” ujar Basuki. Ia menambahkan,



Lingkungan sekolah dan fasilitas cuci tangan pakai sabun

pengelolaan sarana prasarana khususnya dalam mendukung penerapan protokol kesehatan menyambut masa kebiasaan baru.

Seiring dengan menurunnya angka yang terdampak Covid-19 dan lokasi SMAN 4 Bengkulu yang berada di Kelurahan Timur Indah, Kecamatan Singaran Pati, merupakan zona hijau, secara bertahap aktivitas pembelajaran tatap muka sudah kembali berjalan. "Sementara pembelajaran tatap muka khusus untuk kelas XII. Itu pun masih dengan sistem *shift* dengan kapasitas maksimal 50%," jelas Basuki.

Untuk kantin, meski belum buka, kondisinya siap untuk melayani peserta didik pada masa kebiasaan baru. Penerapan protokol kesehatan di kantin, menurut Fauzun, penanggung jawab dan ketua Kantin SMAN 4 Bengkulu, bukanlah hal yang baru. Jauh sebelum masa pandemi, faktor kesehatan dan kebersihan menjadi prioritas utama. Transaksi pun menggunakan kupon, proses pengolahan makanan mengedepankan kesehatan, fasilitas cuci tangan, dan bahkan makanan dalam pengawasan Badan POM Bengkulu.

Sarana pendukung kantin sehat menyambut masa kebiasaan baru saat ini makin ditingkatkan, antara lain penambahan sarana cuci tangan pakai sabun dengan ketersediaan air bersih mengalir, pengolahan sampah dan limbah lebih ketat, hingga imbauan

untuk menjaga jarak. “Tanda untuk menjaga jarak bahkan kami buat mulai dari luar area kantin agar peserta didik bisa antri sejak dari luar,” ujar Fauzun.

Pengaturan jarak ini menjadi penting selain untuk menghindari kerumunan juga untuk mengatur jumlah peserta didik yang masuk kantin. Maklum saja, jika dalam kondisi normal, pada jam istirahat tak kurang dari 500 peserta didik akan menikmati sajian di kantin sehat.

Jaminan Makanan Sehat

Keberadaan kantin dengan nama Kantin Sehat ini memang menjadi komponen sanitasi yang juga menjadi unggulan di SMAN 4 Bengkulu. Bukan semata nama, tetapi memang merupakan pusat jajan yang tidak saja menyajikan makanan sehat tetapi juga dengan lokasi yang bersih, pengelolaan profesional, hingga proses penyajian makanan dan minuman yang sesuai dengan standar Dinas Kesehatan dan BPOM Bengkulu.

Untuk bisa menghadirkan kantin sehat, sekolah melakukan pengelolaan secara profesional. Sekolah sangat ketat dalam melakukan penyeleksian para penjual yang menempati 15 kios hasil kerja sama dengan komite sekolah.

“Bersama pedagang kantin kami melakukan MoU dengan berbagai kesepakatan, terutama dalam hal kewajiban menjual produk makanan sehat, olahan sehat, dan menjaga kebersihan lingkungan kantin,” kata Basuki. Ia menambahkan, pedagang juga telah mendapat sertifikasi dari Dinas Kesehatan Bengkulu dan secara periodik diperiksa BPOM terkait makanan dan minuman yang dijual, mulai dari proses pengolahan hingga penyajian yang harus terbebas dari zat membahayakan. ●



KANTIN SMAN 1 PALEMBANG - SUMATERA SELATAN

Tradisi Unik di Kantin Sekolah Sehat

Menerapkan kebiasaan hidup bersih dan lingkungan sekolah yang sehat menjadi keseharian di SMAN 1 Palembang, termasuk di kantin. Penerapan protokol kesehatan di masa kebiasaan baru hanya penekanan atas pola yang selama ini sudah berjalan di sekolah.

SMA Negeri 1 Palembang merupakan salah satu sekolah menengah unggulan yang berada di Provinsi Sumatera Selatan. Sekolah ini senantiasa meningkatkan prestasi guna bersaing di tingkat nasional maupun internasional. Sebagai sekolah yang mayoritas siswanya berasal dari kalangan mampu, mudah bagi sekolah untuk melaksanakan berbagai kegiatan yang telah

diprogramkan dengan konsisten. Salah satu program unik yang digulirkannya yakni kegiatan makan siang bersama PTK dan siswa, setiap Senin sampai Kamis di aula sekolah. Seluruh pembiayaan kegiatan ini dananya bersumber dari anggaran Penerimaan Dana Masyarakat SMA Negeri 1 Palembang.

Kantin sekolah merupakan salah satu tempat favorit siswa untuk sekadar melepas rasa lapar dan dahaga, sekaligus tempat berkumpul warga sekolah. “Mengusung konsep kantin sekolah terbuka yang dengan luas kurang lebih 144 m2, pengelolaan kantin SMAN 1 Palembang berasal dari unsur guru yang penetapannya tercantum dalam SK Pengelola Kantin Sekolah,” ujar H. Moses Ahmad, kepala SMAN 1 Palembang.

Pengelolaan Kantin Sehat

Pengelola kantin bertugas membuat regulasi dan pengawasan terkait aturan makanan dan minuman yang diperbolehkan atau tidak dijual di kantin serta tata tertib kantin sekolah. Aturan tersebut misalnya makanan yang diperbolehkan dijual di kantin



Kantin SMA N 1 Palembang

sekolah harus terbebas dari 3P (pewarna, pengawet, penyedap rasa), untuk minuman dingin berasa penjual hanya diperbolehkan menjual jus buah segar yang langsung dibuat di kantin. “Sedangkan air mineral kantin tidak menyediakannya, namun pihak sekolah telah menyiapkan air mineral galon di setiap kelas, siswa wajib membawa tumbler,” ujar Sri Yuliani, penanggung jawab kantin.

Upaya mewujudkan kantin sehat ini, Pengelola Kantin SMA Negeri 1 Palembang bekerja sama dengan BPOM, dan Puskesmas yang terdokumentasikan dalam MoU. “Secara reguler BPOM datang melakukan pengecekan makanan yang diujakan di kantin langsung menggunakan mobil lab sekaligus melakukan penyuluhan kepada peserta didik terkait makanan sehat,” ujar Maimun, pengelola kantin lainnya. Sementara dari Puskesmas rutin tiap triwulan datang untuk mengecek kesehatan para penjaja makanan. Jika ditemukan penjaja makanan sakit ringan langsung ditangani di Ruang UKS dan bila perlu langsung dirujuk ke Puskesmas.

Untuk mempersiapkan adaptasi kebiasaan baru, pengelola kantin telah mempersiapkan langkah-langkah pengelolaan kantin yang mengikuti protokol kesehatan. Di antaranya penyemprotan menyeluruh menggunakan disinfektan, memberikan jarak tempat duduk dan makan. “Kami juga menambahkan tempat cuci tangan beserta sabunnya, pemasangan spanduk, dan juga simbol protokol kesehatan,” ujar Sri Yuliani.

Pengelola mewajibkan penjaja makanan menggunakan masker dan sarung tangan untuk penjaja makanan maupun peserta didik. Selain aturan penerapan protokol kesehatan bagi seluruh warga



Bangunan kantin dan taman di lingkungan sekolah

sekolah dan penjaja makanan, pengelola juga melakukan edukasi kepada para penjaja makanan akan pentingnya penerapan protokol kesehatan di masa adaptasi kebiasaan baru.

“Sebenarnya sebelum adanya Covid-19 ini kami para penjaja makanan rutin menjaga kebersihan kantin dan menjajakan makanan yang bersih, higienis, dan bebas dari 3P,” kata Cik Riti, salah satu penjual makanan yang sudah 5 tahun menjajakan makanan di kantin SMA Negeri 1 Palembang. Ia menambahkan, para penjual di kantin juga sangat mengedepankan faktor kesehatan sebagaimana kesepakatan bersama pengelola kantin.

Dengan sudah menjadi kebiasaan dan memang diatur dalam tata tertib bagaimana seharusnya kantin dikelola dengan mengedapnkan faktor kesehatan, menurut Moses Ahmad, SMAN 1 Palembang sangat siap menerapkan peraturan dan protokol kesehatan yang ketat di masa kebiasaan baru. “Penerapan protokol ini hanya perlu peningkatan dan penekanan atas pola yang selama ini sudah berjalan di kantin sekolah kami,” ujar Moses Ahmad. ●



KANTIN SMAN 3 KUNINGAN - JAWA BARAT

Perketat Aturan demi Jaga Mutu Makanan

Terpenuhinya nutrisi warga sekolah merupakan hal penting. Sumber pemenuhan nutrisi ini salah satunya disediakan oleh kantin sekolah. Maka kebersihan dan kesehatan lingkungan juga makanan yang disediakan di kantin sekolah menjadi konsentrasi utama.

Kantin merupakan salah satu bagian yang tidak dapat dipisahkan dari sekolah. Keberadaannya menjadi kebutuhan utama yang penting dalam peningkatan derajat kesehatan sekolah. Ibarat suatu rumah, kantin merupakan ‘dapur’ sekolah. Maka kebersihan dan kesehatan kantin dalam menyediakan sumber asupan utama bagi seluruh warga sekolah sangatlah penting. Lingkungan yang



*Kantin
SMAN 3
Kuningan
bersiap
memasuki
masa
kebiasaan
baru*

bersih tentunya diharapkan mampu meminimalisir kontaminasi pada makanan ataupun minuman yang diujakan di kantin sekolah.

Perketat Aturan

SMAN 3 Kuningan bekerja sama dengan dinas kesehatan setempat untuk memberikan penyuluhan atau training kepada setiap penjaja makanan di kantin. Setiap penjaja makanan akan mendapatkan sertifikat kursus penjamah makanan yang menandakan pemegang sertifikat telah lulus evaluasi kursus kebersihan makanan dan dipandang cakap sebagai penjamah makanan. Dengan parameter yang digunakan yakni bebas bahan pengawet, bebas bahan kimia berbahaya, dan bebas bakteri.

Harga makanan pun terbilang terjangkau bagi para peserta didik. Hal ini ditegaskan oleh Muhammad Ilyas, salah seorang siswa kelas 12 SMAN 3 Kuningan. “Di sini terlihat juga ada piagam bahwa si penjual itu menjual makanan yang sehat. Di sekolah-sekolah lain mungkin belum semua ada yang seperti ini. Di SMA 3 ini, saya menilai sangat baik,” ungkap Muhammad Ilyas.

Untuk lebih meningkatkan komitmen menghadirkan makanan sehat di kantin SMAN 3 Kuningan, pihak sekolah tentunya menyiapkan MoU dengan para penjaja makanan yang didalamnya memuat pasal-pasal terkait makanan sehat. “Ada MoU-nya juga antara para penjaja kantin dengan pihak sekolah yang di dalamnya memuat pasal-pasal mengenai makanan sehat,” tambah Rukadi Kepala SMAN 3 Kuningan.

Manajemen kantin SMAN 3 Kuningan dikelola secara profesional. Mulai dari jenis makanan yang boleh dijual hingga pengawasan yang dilakukan secara berkala. Untuk para pemasok makanan ini ditawarkan terlebih dahulu kepada seluruh warga sekolah baik guru, orang tua siswa, komite, dan lainnya. Hal ini diharapkan agar pasokan makanan yang dijual di kantin lebih mudah dalam pengawasan. Pihak sekolah pun memberikan bimbingan teknis pada penjaja makanan. Tidak hanya dari segi kualitas makanannya, fasilitas di kantin SMAN 3 Kuningan pun terbilang lengkap. Tersedia wastafel untuk para peserta didik maupun wastafel di masing-masing kios kantin. Ketersediaan wastafel ini diharapkan dapat menunjang pembiasaan hidup bersih. Tempat sampah, kursi, dan meja pun ditata dengan rapi demi kenyamanan peserta didik. Tersedia pula lemari pendingin untuk menyimpan makanan yang tidak tahan lama.

Selain tempat pemenuhan nutrisi bagi setiap warga sekolah, kantin juga menjadi bahan belajar bagi para peserta didik. Hal ini diutarakan oleh Nanang, penanggung jawab kantin SMAN 3 Kuningan. “Karena kita di sini mengembangkan pendekatan pembelajaran STEM, jadi semua yang ada di lingkungan sini jadi tempat belajar. Makanan di kantin ini jadi sampel uji coba mata pelajaran kimia,” terang Nanang.



Lingkungan sekolah dan aktivitas peserta didik SMAN 3 Kuningan

Adaptasi Kebiasaan Baru

Saat ini, sudah hampir 8 bulan pandemi covid-19 melanda di seluruh dunia. Pandemi ini tentunya memberikan dampak pada segala bidang termasuk bidang pendidikan. Selama itu pula baik pemerintah maupun sekolah berupaya untuk beradaptasi dengan berbagai cara agar layanan pendidikan tetap terjaga. Selain proses pembelajaran, mempersiapkan pengelolaan kantin yang sesuai dengan kondisi saat ini menjadi bagian yang tak terlupakan. Begitu pun pengelolaan kantin di SMAN 3 Kuningan. Pihak sekolah menyampaikan bahwa selama wabah mulai ditetapkan sebagai pandemi, kantin tidak beroperasi.

Rukadi menambahkan apabila kantin diperbolehkan beroperasi, sekolah tetap mematuhi protokol kesehatan. Daya tampung kantin selama masa adaptasi baru akan dibatasi sesuai jumlah peserta didik yang masuk. Jadi para peserta didik dapat masuk ke kantin bergantian sesuai dengan batasan yang telah ditentukan. Dan tentunya pula protokol kesehatan seperti jaga jarak, menggunakan masker, dan pengecekan suhu akan selalu diupayakan untuk dilaksanakan agar kebutuhan siswa terpenuhi. ●



KANTIN SMAN 3 KOTA SUKABUMI - JAWA BARAT

Lavender D'Smanti Kantin Cantik nan Resik

SMAN 3 Kota Sukabumi bersiap menjalani adaptasi kebiasaan baru. Salah satunya menempatkan kantin sekolah di lokasi yang strategis untuk memudahkan pengawasan.

Sebuah plang kayu bertuliskan “Lavender Canteen”, tergantung di pintu masuk area kantin. Keberadaan plang ini cukup menjelaskan mengapa tumbuhan bernama latin *Lavandula* ini tumbuh subur di depan kantin. Beberapa rumpun bahkan sedang memamerkan bunga ungu yang menebarkan aroma lembut.

Menempati area yang cukup lapang, bangunan kantin yang berbentuk memanjang tanpa sekat ini cukup menampung sembilan



Kantin SMAN 3 Sukabumi

lapak pedagang. Setiap lapak dilengkapi etalase, dapur lengkap dengan area cuci. Pengunjung kantin dapat menikmati pesanan di meja dan kursi panjang yang disusun berderet. Bila ingin lesehan, tersedia tiga buah gazebo yang masih berada di area kantin yang dikelilingi pepohonan besar.

Kantin Penunjang Sekolah Sehat

Kantin sehat menjadi bagian dari pencapaian sekolah sebagai Sekolah Sehat. Tahun 2017, SMA ini menjadi juara 2 Sekolah Sehat tingkat nasional. “Sekolah sehat juga mesti ditunjang oleh kantin yang sehat, prasarana sanitasi yang baik, dan UKS yang representatif,” kata Plt. Kepala SMA Negeri 3 Kota Sukabumi H. Marpudin.

Menurut Marpudin, penempatan kantin sekolah di lokasi yang strategis menjadikan pengawasan lebih mudah. “Lokasi yang strategis, sajian yang higienis, dan layanan yang prima menjadi daya tarik. Terwujudnya kantin sehat akan menguntungkan semua warga sekolah,” ungkap Marpudin.

Kantin dikelola oleh koperasi sekolah. Salah satu tugas utama koperasi sekolah sebagai pengelola adalah membina penjual makanan dan minuman sebagai pilar kedua kantin sehat. Pembinaan sangat penting mengingat merekalah yang menyiapkan, mengolah, dan menyajikan makanan minuman bagi konsumen, sehingga mereka berpotensi besar sebagai sumber penyebar kuman.

Kantin wajib menjaga mutu makanan yang tidak hanya memenuhi standar gizi, tetapi juga sehat, dan higienis. Ketika menyiapkan makanan, pedagang wajib dalam keadaan bersih baik pakaian maupun tangan. Pedagang juga harus mencuci tangan dengan sabun setelah buang air besar atau kecil, mereka juga harus menggunakan celemek dan tutup kepala agar kuman dari tubuh dan rambut tidak masuk ke dalam makanan dan minuman.

Kondisi ini diamini Eri Hudaeri Setiawan, pedagang makanan di kantin SMAN 3 Sukabumi. “Saat mengolah makanan, kami sudah menerapkan protokol kebersihan. Salah satunya mencuci tangan dan mencuci bersih peralatan yang akan digunakan,” ujarnya.

Pengaturan ruangan kantin yang terbuka bisa membuat sirkulasi udara dan cahaya dapat bebas masuk. Selain penataan ruang, kantin juga dilengkapi dengan tempat cuci tangan yang mudah dijangkau oleh pengunjung. Ketersediaan sabun, *hand sanitizer*, dan peralatan penunjang protokol kesehatan lainnya pun diperhatikan. Setiap lapak pedagang telah memiliki etalase makanan yang bersih, dapur, dan tempat cuci serta sumber air bersih. Lantai kantin juga terbuat dari material yang mudah dibersihkan.



Lingkungan sekolah (atas) dan fasilitas cuci tangan pakai sabun (kanan)

Budaya Hidup Sehat

Kriteria sekolah sehat dapat dilihat dari beberapa hal, antara lain memiliki lingkungan yang sehat dan warga sekolah yang sehat. Berkaitan dengan hal ini, SMAN 3 Kota Sukabumi memiliki program Kader Kesehatan Remaja (KKR). Mereka bertugas mengampanyekan budaya hidup sehat. Sekolah juga memiliki tim sekolah berbudaya lingkungan (SBL). Tim ini bertanggungjawab mengawasi mutu pangan jajanan. Setiap 6 bulan sekali tim ini melakukan pembinaan pada para penjual makanan di kantin. Pengelolaan kantin, kata Marpudin, sengaja dirancang secara berkelanjutan. Untuk itulah pihaknya juga menjalin kerja sama dengan Puskesmas setempat dan Dinas Kesehatan Kota Sukabumi.

Selama pandemi, kantin sekolah terpaksa harus tutup. Meski demikian, pihaknya tengah mempersiapkan diri menjalani adaptasi kebiasaan baru. Salah satu yang sudah dilakukan adalah membentuk Satgas Penanggulangan Covid-19. Langkah lainnya adalah penataan infrastruktur sekolah, di antaranya menambah sarana cuci tangan, pengadaan pelindung wajah, *desk shield*, juga menyusun SOP KBM tatap muka di masa adaptasi kebiasaan baru. ●



KANTIN SMA GLOBAL JAYA - BANTEN

Sejumlah Kreasi Hadapi Transisi Pandemi

Sekolah Global Jaya sudah menyiapkan sejumlah rencana saat kantin sekolah dibuka pada masa kebiasaan baru. Mulai dari pelaksanaan protokol kesehatan, sarana penunjang masa kebiasaan baru, hingga pola penyajian makanan.

Di suatu pagi yang cerah, sejumlah petugas jasa kebersihan sibuk bersih-bersih kantin sekolah SMA Swasta Global Jaya School, di kawasan Bintaro, Tangerang Selatan. Padahal kantin sekolah masih tutup karena tidak ada kegiatan pembelajaran setelah sekolah ditutup sesuai peraturan pemerintah di masa pandemi Covid-19.

Perawatan rutin tetap dilakukan oleh pihak satuan pendidikan untuk seluruh area sekolah, termasuk kantin sekolah. Seperti diungkapkan Kepala SMAS Global Jaya Yohanes Edi Sunarya, di masa transisi ini justru pengelola mengefektifkan kegiatan perawatan di seluruh area sekolah.

“Selama pandemi, setiap hari kami melakukan penyemprotan disinfektan ke area-area tertentu, termasuk kantin. Untuk skala yang lebih besar kami lakukan hal yang sama setiap tiga hari sekali,” ungkap Edi yang juga penanggung jawab kantin sekolah.

Kantin di Masa Kebiasaan Baru

Khusus untuk kantin sekolah, sebagai persiapan dibuka kembali pada masa kebiasaan baru, SMAS Global Jaya yang berdiri sejak tahun 1995, sudah memiliki berbagai program sesuai dengan protokol kesehatan. Dari segi sarana dan prasarana, misalnya, sekolah sudah membuat sejumlah tanda silang di meja dan kursi



Fasilitas kantin dan alat transaksi nontunai yang digunakan



Penyajian dan pelayanan kantin yang sesuai standar

untuk menjaga jarak fisik pengunjung serta tanda jarak antrian pemesanan makanan. Kapasitas pengunjung pun berkurang. “Jika di kondisi normal kantin sekolah dapat menampung 350 lebih siswa dengan 80 meja, ke depan, kapasitasnya kami kurangi sampai 50%,” papar Edi. Sementara fasilitas cuci tangan dirasa sudah cukup. Di sekitar area kantin dan ruang terbuka hijau, ada 14 titik tempat cuci tangan. Kantin Global Jaya memiliki luas 64 m x 30 m dengan dapur seluas 14 m x 7,3 m.

Strategi mengurangi jumlah kerumunan di kantin adalah dengan memberlakukan waktu istirahat secara bergiliran. Karena kantin Global Jaya School melayani semua jenjang pendidikan, mulai dari SD sampai SMA. Tempat makan pun tidak hanya di kantin. Masih banyak area lain yang dapat dijadikan tempat makan, seperti area taman dan plaza di sisi luar kantin. Untuk menghindari antrian, pemesanan makanan dapat melalui email sekolah yang terhubung dengan pengelola kantin. Pola pembayaran juga tetap bisa nontunai menggunakan fasilitas uang elektronik. Sebelumnya sistem pembayaran di kantin sekolah juga sudah dengan nontunai, yakni menggunakan kartu pelajar yang bisa *top up* di sekolah.

Pada kondisi normal, kantin sekolah mempercayakan pengelolaan kantin kepada pihak luar, perusahaan jasa katering yang ditunjuk melalui seleksi yang ketat. Mulai dari pengalaman dalam mengelola kantin sekolah, kreativitas dalam menyusun menu masakan, standar gizi dan higienis sampai ketersediaan ahli gizinya. Menu makanan yang dijual, setiap hari harus baru dan tidak boleh sama dengan kemarin, tidak mengandung MSG, bahan pengawet, minuman dalam botol serta tidak bersoda. Persyaratan ini tertuang dalam surat perjanjian kerja sama. Tata letak *counter* makanan pun tak luput dari perhatian. Kantin ini menempatkan *counter* makanan dalam beberapa zona. Ada zona minuman, green salad, makanan berat, *snack* dan burger serta mie ayam. Khusus untuk makanan utama, sistem penyajian dengan cara prasmanan dan setiap menu ada informasi tertulis kandungan gizinya.

Dalam hal pembinaan, pihak sekolah memiliki jadwal rutin sebulan sekali dengan pengelola kantin, di antaranya untuk membahas menu makanan sebulan ke depan dan laporan menu yang paling diminati. Dalam hal pengawasan, pihak sekolah juga melibatkan komite kantin untuk mewakili orang tua dan siswa. Melalui komite kantin, hal-hal menyangkut menu makanan, kualitas pelayanan sampai masukan siswa serta orang tua dapat didiskusikan. Menurut pengelola kantin sekolah, Khairul Firmansyah, pengelolaan kantin sudah mengikuti SO. “Saat melayani, kami menggunakan perlengkapan sesuai standar, seperti memakai masker, hairnet, sarung tangan dan celemek.”

Kesamaan persepsi dalam mengelola kantin sehat, memang menjadi kunci penting yang terus dikembangkan di SMAS Global Jaya, Tangerang Selatan ini. ●



KANTIN SMAN 42 JAKARTA - DKI JAKARTA

Kantin Sehat Andalan Warga Sekolah

Kantin SMAN 42 Jakarta akan meningkatkan bentuk layanan kepada pengunjung pada masa kebiasaan baru. Selain dalam hal penyajian makanan, pola pembayaran pun akan menggunakan kartu untuk menggantikan sistem tunai.

Menuju lokasi sekolah SMAN 42, mulai dari pintu gerbang, tamu akan diperiksa oleh petugas jaga pos. Maklum, sekolah ini terletak di dalam kompleks militer, tepatnya di dalam perumahan Angkatan Udara Halim Perdanakusuma, Jl. Rajawali Halim Perdana Kusuma. Di saat sekolah masih belum ada kegiatan belajar mengajar karena pandemi Covid-19, beberapa petugas kebersihan tetap sibuk dengan tugas rutin mereka.

Perawatan rutin rupanya tetap dilakukan oleh pihak satuan pendidikan untuk seluruh area sekolah, termasuk kantin sekolah. Tidak heran sekolah ini pada tahun 2017 menerima Piagam Keamanan Pangan Kantin Sekolah dari BPOM. “Prestasi ini kami capai atas kerja sama semua warga sekolah, mulai dari para guru, karyawan, siswa dan orang tua murid,” ujar Kepala Sekolah SMAN 42 Acah Riyanto.

Menuju Kebiasaan Baru

Khusus untuk kantin sekolah, sebagai persiapan dibuka kembali pada masa kebiasaan baru, pihak sekolah sudah memiliki berbagai program dan rencana sesuai dengan protokol kesehatan, tentunya. Dari segi sarana dan prasarana, misalnya, sekolah sudah membersihkan tempat cuci tangan yang sudah dilengkapi dengan sabun, membuat sejumlah tanda silang di meja dan kursi untuk menjaga jarak fisik pengunjung nantinya. Begitu juga dengan kapasitas pengunjung akan dikurangi. “Jika di kondisi normal kantin sekolah dapat menampung 100 lebih siswa, ke depan,



Kantin SMAN 42 Jakarta

kapasitasnya kami kurangi sampai 50%-nya,” papar Wakil Kepsek bidang Sarpras Juwarni.

Sekitar area kantin ada ruang terbuka hijau, lorong kelas dan ruang serba guna yang nantinya bisa difungsikan sebagai area makan. Langkah ini juga merupakan strategi mengurangi pengunjung duduk di kursi kantin sekolah. Kantin SMAN 42 sendiri memiliki luas 6m x 30m. Jam operasional kantin mulai pukul 07.00-16.00. “Nantinya kami akan menyarankan siswa membawa bekal makanan sendiri atau membawa tempat makan dari rumah sampai situasi benar-benar aman,” ujar Juwarni. Hal ini diharapkan akan menjadi pembiasaan yang baik bagi siswa maupun semua warga sekolah.

Untuk menghindari antrean dan kerumunan, koordinator kantin sekolah akan menginstruksikan penjual makanan agar menyiapkan makanan terlebih dahulu sebelum jam istirahat. Selain itu penjual makanan di kantin dilarang melayani siswa bukan pada jam istirahat. Pola pembayaran rencananya akan memakai kartu (rencana kerja sama dengan Bank DKI atau Bank BNI). Untuk kemasan makanan, misalnya, pihak kantin diminta untuk menyajikan makanan dalam kotak bukan berbahan plastik atau *styrofoam* dan makanannya pun siap saji.

Selama kondisi normal, peran kantin sekolah sangatlah penting. Karena baik siswa maupun guru membeli makan siang hanya di kantin sekolah, mengingat letak sekolah jauh dari mana-mana. Karenanya makanan yang dijual pun harus mengandung gizi seimbang dan memperhatikan segi higienitas. Evaluasi dan pengarahan pengelolaan kantin diadakan setiap tiga bulan termasuk saat BPOM atau Puskesmas berkunjung ke sekolah.



Kantin sekolah (kiri) dan Sertifikat yang dimiliki

Dari kedua pihak instansi ini sekolah banyak menerima masukan mengenai makanan sehat dan sarana prasarananya seperti kostum penjaja kantin harus memakai sarung tangan, topi dan celemek, termasuk menu masakan.

Penunjukan penjaja kantin, pihak sekolah memberikan kesempatan kepada kerabat staf sekolah, di antaranya istri dari pegawai honorer, sehingga mudah untuk mengontrol dan memberikan penghasilan tambahan. Saat ini ada sembilan kios yang berjualan di kantin sekolah dengan menu makanan yang berbeda, agar tidak terjadi persaingan. Menurut siswa dan guru, menu makanan kantin sekolah sudah cocok dengan selera mereka sehingga seringkali makanan sudah habis sebelum kantin tutup. Sebagai sekolah penerima Piagam Adiwiyata, SMAN 42 sudah terbiasa dengan pola kantin sehat.

Menurut salah satu penjual makanan di kantin, Alfiah, yang sudah 13 tahun menjual menu makanan jenis aneka soto, kerja sama dengan pihak sekolah selama ini sangat baik. “Tidak memberatkan dan selalu ada pembinaan baik dari internal sekolah maupun dari instansi terkait,” ujarnya. ●



KANTIN SMAN 1 NGEPLAK - JAWA TENGAH

Kantin Sehat Ramah Lingkungan

Peraih Piagam Bintang BPOM ini akan konsisten menerapkan perilaku disiplin dan hidup bersih pada masa kebiasaan baru nanti. Termasuk dalam pengelolaan kantin sehat.

Mampirilah ke kantin sehat SMA Negeri 1 Ngeplak Boyolali atau yang lebih dikenal dengan nama Smanila The Being School di Jl. Garuda Raya, Donohudan. Lokasinya hanya berjarak sekitar lima menit dari Bandara Internasional Adi Soemarmo Solo. Di sana akan didapati pemandangan menarik. Selain bangunannya yang artistik, di dinding atas kantin terdapat foto-foto semua siswa sedang tersenyum sumringah saat berada di kantin.



Kesiapan layanan kantin pada masa adaptasi kebiasaan baru SMAN 1 Ngemplak

Sekolah yang didirikan pada 1994 ini sejak awal berkomitmen memberikan suasana yang nyaman dan aman bagi peserta didik. Dimulai dari fasilitas sarana dan prasarana yang memadai seperti perpustakaan yang nyaman, kantin sehat, sarana ibadah, lapangan olahraga sampai taman parkir yang mewah dan bertingkat.

Selain itu suasana sekolah yang dipenuhi tanaman menjadikan SMA ini nyaman dan ramah lingkungan. Tak aneh jika sekolah ini pernah menyandang predikat Sekolah Adiwiyata dan Piagam Bintang Satu Keamanan Pangan untuk Kantin Sekolah dari BPOM Provinsi Jawa Tengah. Penghargaan tersebut terus dijadikan motivasi agar SMAN 1 Ngemplak konsisten menjadi sekolah sehat. Menurut Kepala Sekolah SMAN 1 Ngemplak M. Warsun Latif, warga sekolah harus mengubah pola pikir tentang pentingnya pola hidup sehat. “Salah satu upaya yang nyata adalah mengubah kantin yang konvensional, sederhana dan seadanya menjadi sesuatu yang utama dan menarik semua warga sekolah,” katanya.

Tidak tanggung-tanggung, Kepala Sekolah mewujudkan kantin sehat dengan konsep *food court* dibangun di tengah-tengah



Fasilitas kantin (kiri) dan pelayanan yang dilakukan

halaman Smanila dengan mengubah empat lokal bangunan kelas menjadi dua lokal kantin dengan luas 540 m². Maka jadilah *food court* terbuka, luas, bersih, dan nyaman apalagi ditambah fasilitas koneksi internet. Ada enam kios yang luas dan menyediakan menu-menu sehat seperti soto, baso, olahan tahu dan tempe serta minuman sehat seperti jus buah.

Food court sehat dan ramah lingkungan Smanila memiliki visi mewujudkan food court yang “Aman, Sehat, Nyaman, Kejujuran, dan Ramah Lingkungan”. Maksudnya adalah kantin harus aman dari bahaya fisik, biologi, dan kimia. Selain itu makanan yang dijual harus sehat dengan kandungan gizi seimbang dan higienis. Dari sisi edukasi, kantin dapat dijadikan sebagai zona belajar yang nyaman terutama dalam mengembangkan sikap kejujuran siswa.

Persiapan Masa Adaptasi

Pada kondisi normal, kantin sekolah konsisten menjalankan prosedur yang ditetapkan, sekolah rutin mengadakan rapat koordinasi tim dengan pengelola *food court*. Bahkan setiap hari ada pemantauan dan pengawasan untuk 6 *food court* terutama menyangkut menu

makanan, penyajian, serta kebersihannya. Setiap akhir bulan hasil supervisi dievaluasi tim PJAS bersama kepala sekolah.

Pihak sekolah membuat aturan kepada penjual makanan untuk tidak memakai plastik, *styrofoam*, sedotan plastik serta alumunium foil. Pengelola juga dipastikan memakai kelengkapan sebagai penyaji berupa masker, apron, dan sarung tangan.

Pembinaan pun terus dilakukan dengan melibatkan semua *stakeholders* seperti BPOM, Dinas Kesehatan maupun Puskesmas setempat untuk memberikan sosialisasi dan pemahaman tentang kantin sehat kepada semua warga sekolah. Pun untuk melakukan pengawasan kantin sehat sekolah juga membentuk Tim Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Junior dari unsur siswa dan Tim Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) dari unsur guru yang diketuai oleh Yuli Suryani Khosatin.

Selama pandemi Covid-19, kantin tutup. Akan tetapi kebersihan selalu dijaga. Menurut Yuli Suryani, jika kegiatan belajar mengajar sudah dibuka, kantin akan dibuka dengan menerapkan peraturan, misalnya, antre dan menjaga jarak, membawa peralatan makan sendiri. Jikapun ada siswa yang menggunakan fasilitas peralatan makan milik kantin, siswa harus memasukkannya secara tertib dan terpisah ke tempat yang sudah ditentukan.

Untuk mengurangi antrean dan kerumunan, kapasitas pengunjung kantin juga dikurangi sampai 50% sesuai protokol kesehatan. “Mungkin kami akan sediakan ruang lain untuk dijadikan tempat makan siswa. Atau di area terbuka sekolah. Intinya adalah sekolah dan kantin sekolah harus tetap menerapkan protokol kesehatan,” pungkas Warsun Latif. ●



KANTIN SMAN 1 BANGIL - JAWA TIMUR

Kantin Sehat tanpa “5P”

Makanan enak saja tidak cukup. Setiap makanan yang kita konsumsi harus memenuhi kebutuhan nutrisi dan gizi harian. Makanan yang sehat pun harus terbebas dari pengawet, pemanis buatan, pewarna, pengental, dan penyedap.

Memilih sekolah terbaik untuk anak, tidak cukup hanya melihat fasilitas dan kurikulum pendidikan yang digunakan. Kantin sekolah kini juga menjadi salah satu perhatian banyak orangtua. Maklum saja, banyak orangtua yang tidak sempat menyiapkan bekal sarapan maupun makan siang untuk anak-anaknya. Solusinya adalah dengan memberi uang saku untuk membeli makanan yang

tersedia di kantin sekolah. Masalahnya, tidak semua kantin sekolah menyediakan makanan sehat.

SMAN 1 Bangil Pasuruan sejak lima tahun terakhir terus membenahi kantinnya. Sekarang, sekolah ini memiliki dua ruang kantin dengan fungsi yang berbeda. Kantin satu hanya menjual camilan atau jajanan saja sedangkan kantin kedua khusus menjual makanan utama. “Untuk mewujudkan itu semua, perlu proses yang panjang dan konsisten,” kata Kepala SMAN 1 Bangil Dwi Cahyosetiyono.

SMANBA menciptakan aplikasi sendiri untuk mengatur tata kelola keuangan kantin. Sebuah sistem yang sudah terdigitalisasi dan terkoneksi dengan akses internet. Siswa tidak lagi direpotkan dengan mengantri untuk memesan makanan. Alat pembayaran yang digunakan berupa kartu berisi uang digital yang dimiliki oleh setiap warga sekolah.

Tahap awal yang dilakukan sekolah adalah meninjau kembali bentuk kerja sama dengan seluruh pedagang di kantin. Kemudian sekolah mengambil alih dan menciptakan sistem baru yang lebih



terorganisir. Pihak sekolah melakukan publikasi kepada masyarakat dan para pedagang untuk mengajukan surat permohonan berjualan di kantin sekolah. Tahapan berikutnya adalah seleksi yang melibatkan salah satu ahli gizi di Kabupaten Pasuruan dan hanya lima pedagang yang bisa diterima untuk berjualan di kantin SMANBA. Para pedagang yang lolos tahap seleksi harus mengikuti pelatihan sehingga para pedagang ini tersertifikasi dari segi kebersihan dan keterampilan pelayanannya.

Kerja Sama Pengawasan

Untuk menunjang kantin yang sehat, UKS berperan melakukan pengawasan makanan dan kebersihan kantin. UKS bekerja sama dengan BPOM, dinas kesehatan Kabupaten Pasuruan dan Puskesmas Kecamatan Bangil yang secara berkala melakukan pemantauan makanan agar terjamin kebersihan dan kandungan nutrisinya. Uji lab dilakukan secara berkala dan untuk jenis makanan baru yang ingin masuk kantin.

Dengan sistem cashless yang diterapkan kantin, maka pendapatan setiap stan makanan dapat terkontrol. Dimulai dari stan yang paling laris sampai kurang laris, semuanya dapat diketahui. Jika ada stan yang kurang laris, maka tugas pengelola kantin lah untuk mengevaluasi dan memberikan saran. Tidak hanya mengontrol keuangan setiap stan, sekolah dapat mengetahui berapa jumlah uang beredar setiap harinya. Keberhasilan SMANBA dalam mengelola kantin sehatnya berbuah manis dengan meraih berbagai macam penghargaan. “Dari BPOM meraih penghargaan Bintang Satu sebagai Kantin Sehat dan juga Jajanan Anak Sehat serta juara 2 Sekolah Sehat dari Dinas Kesehatan Kabupaten Pasuruan,”



Suasana kantin SMANBA sebelum pandemi

kata Wahid Hasyim, penanggung jawab kantinnya. Bahkan dari keuntungan kantin bisa digunakan untuk pembangunan masjid dan sarana lainnya di lingkungan SMANBA.

Di balik keberhasilan SMANBA dalam pengelolaan kantinnya, tentu mengalami banyak kendala. Berawal dari sebuah keprihatinan, kini menjelma menjadi sebuah kantin sehat yang banyak diadopsi oleh sekolah-sekolah lain dari berbagai daerah di Indonesia. Transparansi dalam pengelolaan menjadi kunci utama untuk memajukan kantin sehatnya. Setiap elemen warga sekolah ikut terlibat dalam hal pengawasan dan pemantauan.

“Siswa berangkat dari rumah dalam keadaan sehat, pulang pun harus dalam keadaan sehat kembali,” tegas Dwi Cahyo. Besar harapan SMANBA terus mengembangkan kantin sehatnya. Menciptakan pelayanan kantin dengan sistem yang sudah terdigitalisasi sepenuhnya, penambahan fasilitas kantin, dan juga dapat memproduksi air kemasan sendiri guna memenuhi kebutuhan seluruh warga SMANBA. Pengembangan di bidang penyediaan air kemasan dinilai perlu oleh pihak pengelola. Karena dari penjualan air minum, kantin SMANBA memperoleh pendapatan yang cukup besar. ●



KANTIN SMA HANG TUAH 1 SURABAYA - JAWA TIMUR

Menjaga Kualitas dan Budaya Integritas

Selain untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari siswa, kantin sekolah juga berperan dalam penguatan karakter. Oleh karena itu, jajanan di kantin sekolah harus bernilai gizi tinggi demi menjaga generasi yang sehat dan kuat.

Sekolah yang identik dengan kurikulum kemaritiman ini memiliki jargon *work hard, work smart, work sincerely, work completely* dan menjadi salah satu sekolah favorit di Kota Surabaya. SMA Hangtuah 1 Surabaya berkomitmen untuk memberikan layanan pendidikan yang terbaik bagi seluruh peserta didiknya. Salah satunya adalah dengan menyediakan kantin sekolah yang sehat.

Kantin sekolah menjadi salah satu tempat favorit siswa. Oleh karena itu, kantin sekolah harus menjadi tempat yang nyaman dan aman. Berbagai upaya renovasi dan relokasi penataan kantin dilakukan oleh sekolah untuk memperindah lingkungan kantin. Salah satunya dengan melakukan penghijauan di sekitar kantin. Lingkungan kantin yang asri tentu akan menambah kenyamanan bagi siswa.

Kantin sekolah dengan luas kurang lebih 130 m² ini terdiri dari dua konter kasir, sembilan *food court* dan satu toko koperasi sekolah yang menjual ATK serta keperluan siswa lainnya. Menu yang ditawarkan juga beragam, seperti soto, bakso, nasi uduk, ayam geprek dan jajanan khas lainnya yang bersumber dari siswa atau orang tua siswa. Seperti kantin sekolah pada umumnya, kantin ini juga dilengkapi dengan fasilitas kebersihan yang cukup seperti tempat cuci tangan dan sabun.

Kantin SMA Hangtuh 1 Surabaya menggunakan alat transaksi berupa kupon dan uang elektronik (*e-money*). Siswa dan guru yang ingin berbelanja di kantin sekolah harus menukar terlebih dahulu uang rupiah mereka dengan kupon yang disiapkan di kasir. Kupon yang disiapkan adalah pecahan 1000 s.d. 7000. Kupon





Tim Pelaksana UKS (kiri) dan salah satu konter di kantin

ini hanya berlaku untuk satu hari. Dengan pola transaksi ini siswa dibiasakan untuk memiliki sikap jujur dan berintegritas.

Pemberlakuan kupon dimaksudkan untuk mengetahui jumlah uang beredar di kantin sekolah dan sebagai alat kontrol bagi sekolah dalam membuat kebijakan terkait dengan pengelolaan kantin sekolah. Pada awalnya masih ada penjual yang menerima uang rupiah secara langsung, namun sekolah dengan tegas menegurnya dan memberikan sanksi bagi mereka yang melanggar.

Kantin dibuka mulai pukul 7.00 - 15.00 wib. Sekolah memberi kesempatan bagi siapa saja yang ingin mengisi kantin sekolah dengan syarat memenuhi kriteria yang sudah ditentukan oleh sekolah dan menandatangani surat perjanjian kerjasama. Perjanjian kerjasama ini hanya berlaku selama satu tahun dan akan ditinjau ulang oleh pengelola. Sistem bagi hasil dipakai dalam pembagian keuntungan antara penjual dan pengelola.

Penjual akan mendapatkan 80% dari hasil penjualan dan membayar uang kebersihan sebesar lima ribu rupiah setiap harinya. Keuntungan yang diterima pengelola sebanyak 20% dari penjualan digunakan untuk operasional dan perawatan kantin secara berkala. Dengan

sistem seperti ini, kantin lebih terawat dan mendapatkan keuntungan yang lebih dibandingkan dengan sistem sewa yang dilakukan sebelumnya. Siswa maupun orang tua siswa juga diperbolehkan menitipkan dagangannya di kantin dengan syarat memenuhi nilai gizi dan kesehatan yang sudah ditetapkan oleh sekolah.

Pemenuhan Standar Kebersihan

Untuk memenuhi standar kebersihan dan nilai gizi yang baik, SMA Hangtuah 1 Surabaya menggandeng Puskesmas setempat untuk melakukan pemeriksaan secara berkala terhadap kebersihan dan berbagai produk yang dijual. Setiap *food court* harus terdaftar sebagai kantin sehat yang dikeluarkan oleh Puskesmas setempat. Selain itu, penyuluhan tentang makanan yang sehat terhadap para penjual juga rutin dilaksanakan. Hal ini bertujuan untuk mengedukasi para penjual agar tetap konsisten menjaga kebersihan dan gizi yang baik.

Untuk menjaga kesehatan, pengelola kantin menerapkan protokol kesehatan yang ketat. Jam operasional kantin disesuaikan dengan waktu istirahat siswa. Kepala SMA Hangtuah 1 Surabaya Hadi Sukiyanto mengatakan, "Di era kebiasaan baru ini siswa akan kami dorong untuk membawa bekal dari rumah." Karena banyaknya siswa di sekolah ini maka jam kunjungan ke kantin akan dibatasi dan disesuaikan dengan kapasitas dan tetap memperhatikan protokol kesehatan. Selain itu, siswa juga dapat melakukan pemesanan terlebih dahulu sehingga tidak menunggu lama di kantin dan menimbulkan kerumunan. Kantin yang sehat akan mendukung terciptanya pola makan yang sehat bagi warga sekolah. ●

PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS PENDIDIKAN
SMA NEGERI 3
MAKASSAR
JL BAJI ARENG NO 18 ☎ 854159

KANTIN SMAN 3 MAKASSAR - SULAWESI SELATAN

Sehat Kantinnya Unggul Sekolahnya

Proses terwujudnya kantin sehat tak terlepas dari adanya komunikasi, koordinasi, dan kerja sama dengan pihak-pihak terkait serta adanya kesadaran dari segenap warga sekolah. Terutama bekerja sama dengan Tim Pelaksana UKS.

Sejak 2018, SMAN 3 Makassar sudah memperoleh penghargaan sebagai sekolah ramah anak. Prestasi lainnya yang menjadi sorotan adalah penghargaan Piagam Bintang Satu Bidang Kebersihan dan Kelayakan Kantin Sekolah dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) pada 9 Desember 2019. Kantinnya pun sudah memenuhi kriteria sebagai

kantin sehat karena secara berkala dipantau Dinas Kesehatan, Puskesmas, Balai POM, dan Dinas Pendidikan Provinsi Sulawesi Selatan.

“Sekolah kami merupakan sekolah sehat yang sangat mendukung misi dan visi sekolah,” kata Nasriadi M, kepada sekolah SMAN 3 Makassar. Dalam mewujudkan kantin sehat, sekolah ini terus menjalin komunikasi dan koordinasi dengan Balai POM, Puskesmas, dan UKS, lanjutnya. Dalam hal pengelolaan kantin ini SMAN 3 Makassar bekerja sama dengan pihak lain dan orang tua siswa dengan regulasi atau aturan khusus. Pihak sekolah membuat regulasi dengan pengelola atau penjaja makanan. Regulasi itu berupa surat perjanjian penyewaan dan pengurusan kantin sekolah. Di antaranya pengelola kantin memiliki kewajiban menjaga kebersihan, ketertiban, keindahan, dan keamanan kantin serta mewajibkan petugas kantin memakai pakaian yang dipersyaratkan sebagai kantin sehat.



Kantin SMAN 3 Makassar

Kerja Sama Pengelolaan

Pengelolaan kantin tentu saja bekerja sama dengan pihak UKS, terutama dalam bidang pemantauan atau pengawasan kebersihan dan kesehatan kantin beserta menu dan tenaga pengelola. Syarat khusus terhadap makanan yang diujikan pun diberikan, yakni jajanan harus halal, higienis, dan tanpa bahan pengawet. Sementara itu, syarat khusus bagi pengelola atau penjaja makanan yang diterapkan antara lain penjaja harus sehat, memakai pakaian bersih, pakaian yang dikenakan tidak boleh dipakai saat ke toilet, serta penjaja makanan harus selalu menjaga kebersihan. Jika pengelola kantin melanggar aturan atau kesepakatan yang berlaku dilakukan tindakan berupa dua kali teguran dan jika terjadi pelanggaran yang ketiga dilakukan pembatalan kontrak atau pemutusan hubungan kerja.

Pengelolaan kantin SMAN 3 Makassar tak luput dari adanya kendala, terutama dalam pelayanan kepada siswa. Ini terlihat saat jam istirahat para siswa datang ke kantin untuk makan siang atau sekadar jajan secara bersamaan. Padahal, jumlah meja dan kursi terbatas. Cara mengatasi kendala tersebut adalah dengan menambah ruang kantin, serta menambah sarana dan prasarana lain, seperti meja dan kursi. Di samping itu, dilakukan pembatasan waktu siswa berada di kantin.

Tantangan yang dihadapi pengelola kantin secara umum berupa adanya persaingan yang kurang sehat antarpemula/penyedia makanan dan bahan makanan atau minuman yang disajikan kurang higienis. Cara menyikapi tantangan ini adalah dengan membuat aturan atau regulasi terhadap jenis makanan/minuman



Kantin SMAN 3 Makassar

yang diwajibkan dan mengawasi secara ketat standar kelayakan makanan/minuman tersebut.

Senada dengan pernyataan kepala sekolah, Andi Mappawekke, penanggung jawab kantin menyatakan bahwa selama pandemi Covid-19 kantin SMAN 3 menghentikan kegiatan atau tutup sementara. Dalam rangka mempersiapkan atau menghadapi adaptasi baru, penanggung jawab melakukan sosialisasi kepada warga sekolah, mempersiapkan sarana dan prasarana sesuai dengan protokol kesehatan, dan mengatur jarak meja/kursi di area kantin. Langkah yang diambil adalah secara masif melakukan sosialisasi tentang pandemi Covid-19 dan mempersiapkan kelengkapan dan pencegahannya di lingkungan sekolah.

Dalam menghadapi adaptasi kebiasaan baru SMAN 3 Makassar melakukan sosialisasi kepada seluruh tenaga pendidik dan kependidikan, serta seluruh warga sekolah tentang bahaya pandemi Covid-19 dan cara mengantisipasinya. Adapun rencana pengelolaan kantin selanjutnya adalah mempersiapkan kantin untuk dibuka sesuai dengan protokol kesehatan yang dianjurkan pemerintah, seperti mengatur jarak meja dan kursi kantin, serta menyiapkan sabun cuci tangan (*hand sanitizer*), dan sebagainya. ●



KANTIN MANADO INDEPENDENT SCHOOL - SULAWESI UTARA

Prioritas pada Pengelolaan Makanan

Sekolah berkomitmen penuh dalam mewujudkan kantin sehat yang dimulai dengan penerapan standar kebersihan dalam menyiapkan, mengolah, dan menyajikan makanan. Kantin dikelola langsung oleh sekolah dan pihak eksternal.

Berlokasi di Jl. Walanda Maramis, Minahasa Utara, SMA Manado Independent School (MIS) adalah Satuan Pendidikan Kerjasama (SPK) yang telah terakreditasi A. SMA MIS masuk dalam nominasi kategori sekolah sehat menurut penilaian Dinas Pendidikan Provinsi Sulawesi Utara. Nominasi tersebut didasarkan pada tersedianya dokter sekolah, perawat, serta petugas kebersihan yang menjamin



Kantin SMA Manado Independent School

terlaksananya protokol kesehatan secara maksimal. Perangkat tersebut disusun dalam struktur Usaha Kesehatan Sekolah (UKS) di bawah tanggung jawab Verneita Goni. “MIS juga bekerja sama dengan pihak Puskesmas untuk memastikan kategori sekolah sehat telah sesuai dengan kriteria yang ditetapkan. Termasuk memastikan terpenuhinya kriteria Kantin Sehat Sekolah,” kata Verneita.

Kantin Sehat Sekolah adalah suatu unit kegiatan di sekolah yang memberi manfaat bagi kesehatan. Vijaya Kumar Kollabathula, kepala sekolah SMA MIS, berkomitmen penuh dalam mewujudkan Kantin Sehat Sekolah yang dimulai dengan penerapan standar kebersihan dalam menyiapkan, mengolah, menyajikan makanan. Kantin sendiri dikelola langsung oleh sekolah dan pihak eksternal. Khusus bagi pengelola eksternal dibuat nota kesepahaman. Mereka harus mematuhi kebijakan mengenai Kantin Sehat Sekolah.

Sementara itu, menurut Rouna Debby Talumepa, supervisor cafeteria yang bertanggung jawab mengelola kantin, pengelolaan

kantin sekolah mereka dilakukan dengan standar kantin sehat. Termasuk berkonsultasi dengan ahli gizi yang menjadi konsultan di SMA MIS secara berkala.

Penyediaan Sarana Kantin

SMA MIS menyediakan sarana dan prasarana kantin berupa tempat makan yang layak, meja, kursi, tempat cuci tangan, peralatan makan dan masak. Selain itu, kondisi lingkungan kantin selalu dijaga kebersihannya. Lantai dan dinding kedap air dan rata sehingga mudah dibersihkan. Sirkulasi udara terjaga dengan baik. Fasilitas sanitasi memenuhi standar kesehatan, seperti kondisi air cukup dan bersih, sistem pembuangan air limbah tertutup dan mengalir lancar, tempat sampah tertutup dan dibuang secara berkala, serta petugas dan alat kebersihan selalu sigap sedia.

Perihal mutu pangan, SMA MIS memastikan makanan harus selalu segar dengan kemasan bersih dan rapi. SMA MIS menjadikan kantin sebagai sarana pembentuk pola makan bergizi seimbang. Selain harus sehat, bergizi, setiap makanan yang disajikan dijamin seratus persen halal. Dengan kondisi yang demikian, kantin SMA MIS sering diminta menjadi tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL) Politeknik Gizi.

Keterlibatan peserta didik dalam penyelenggaraan Kantin Sehat Sekolah cukup membantu. Eunike Bellicia Wicaksana Lieo, salah seorang siswa, mengatakan, “Keberadaan kantin sekolah dapat membangun aspek sosial siswa. Kantin bisa menjadi ajang berdiskusi dan bercengkrama antarsiswa.”



Proses Penyajian Makanan di Kantin Manado Independent School

Melalui kegiatan *Health Week* yang digelar setiap semester, pengelola kantin memberi penyuluhan tentang Kantin Sehat Sekolah kepada para siswa, selain petugas dan penjaja kantin. Para siswa jadi memahami mengenai panganan sehat dan meyakini akan higienitas panganan yang disajikan. Sehingga mereka akan tetap mengonsumsi panganan dari kantin jika sekolah sudah dibuka kembali. Terhitung tanggal 16 Maret 2020, SMA MIS menerapkan *Temporary Homeschooling*. Hal ini diambil untuk mengantisipasi siswa terjangkit wabah Covid-19. Tentu saja imbasnya terasa oleh kantin sekolah. Saat ini, kantin yang beroperasi hanya yang dikelola oleh pihak sekolah. Kantin tersebut melayani kebutuhan guru dan staf sekolah. Sementara kantin sekolah yang dikelola oleh pihak eksternal, harus tutup sementara waktu.

Untuk menghadapi adaptasi kebiasaan baru manajemen SMA MIS telah melakukan persiapan seperti menyediakan tempat mencuci tangan dan *hand sanitizer* lebih banyak, membuat marka jaga jarak, dan membuat pembagian giliran bagi warga belajar ke kantin. Sehingga ketentuan menjaga jarak dapat dilaksanakan secara ideal sesuai protokol kesehatan yang berlaku. ●



KANTIN SMAN 3 GORONTALO - GORONTALO

Membangun Kantin yang Berinovasi

Makanan di kantin harus disesuaikan dengan selera siswa. Kalau tidak, mereka akan beralih ke tempat lain. Untuk itulah kantin di SMAN 3 Gorontalo berusaha maksimal dalam melayani siswa, dengan tetap memperhatikan kebersihannya.

Kantin bukan saja menjadi area tempat berkumpulnya warga sekolah ketika istirahat melainkan juga tempat diskusi, bertukar informasi, bercengkrama maupun mencari suasana lain di tengah-tengah suasana belajar mengajar. Dengan demikian kantin harus menjadi tempat yang nyaman. Hal inilah yang dilakukan oleh SMAN 3 Gorontalo agar para pengunjung kantin tidak beralih ke tempat lain.

Sebagaimana yang dijelaskan oleh Lenni Dumako, penanggung jawab kantin SMAN 3 Gorontalo, bahwa mereka berupaya untuk terus berinovasi agar kantin mereka diminati. “Kami di sini setiap hari ganti menu, supaya anak-anak tidak bosan. Menu yang kami sajikan beragam, mulai dari sayuran, telur hingga daging. Semua masakan di kantin dimasak langsung di sini, supaya hangat dan lebih higienis,” ujar Lenni.

Pengelola lain, Sarjan Kose, menambahkan kalau kantin SMAN 3 Gorontalo tidak menjual produk mie instant serta minuman berwarna dan berkarbonasi. Hal ini untuk mengingatkan peserta didik pada pentingnya kesehatan dalam pemilihan makanan. Selain itu kantin juga tidak menyajikan makanan dengan sterofom. “Kami berkomitmen untuk selalu memberikan makanan sehat pada anak-anak. Asupan gizi yang baik untuk anak-anak akan berpengaruh pada pola pikir, konsentrasi, serta daya ingat siswa. Oleh karena itu, pihak sekolah berkomitmen untuk terus menjaga



kualitas kantin, terutama pada menu makanan yang disajikan setiap harinya,” kata Sarjan Kose. Komitmen pihak sekolah disambut baik oleh penjaja kantin, sehingga ada satu kerja sama yang baik antara pihak sekolah dengan penjaja kantin untuk terus memajukan kualitas kantin.

Sebagai sekolah yang memenuhi standar kantin sehat, SMAN 3 Gorontalo juga berupaya menjadikan lingkungan kantin dengan infrastruktur yang memadai seperti adanya sanitasi yang baik, tempat cuci tangan lengkap dengan sabun, serta ventilasi udara yang bagus. Selain itu, kantin sekolah yang terletak di Jalan Drs. Achmad Nadjamuddin No. 35, Kota Gorontalo ini juga memiliki ruang terbuka, tanaman hias dan teduh.

Untuk pengelolaan makanan, dilakukan persiapan dengan berbagai syarat. Ruang pengolahan selalu dalam keadaan bersih serta terpisah dari ruang penyajian dan ruang makan. Ruang pengolahan atau persiapan makanan harus tertutup dan suplay air bersih yang cukup. Sehingga pengolah makanan dapat dengan leluasa menjaga kebersihan dan menyajikan makanan sesuai dengan standar kesehatan.

Supaya kantin sehat dan bersih, fasilitas penyajian juga menjadi perhatian. Seperti memiliki tempat penyajian makanan yang memungkinkan konsumen dapat melihat makanan yang disajikan.

Tempat penyajian makanan harus selalu tertutup untuk melindungi makanan dari debu dan binatang seperti lalat, serangga, dan lainnya. Sedangkan untuk makanan camilan, harus memiliki tempat terpisah, tidak terkena langsung cahaya matahari juga bebas dari debu. Sedangkan untuk buah-buahan yang sudah dikupas juga



Suasana Kantin dan sarana cuci tangan SMAN 3 Gorontalo

mempunyai *display* tersendiri dan terpisah yang bebas dari debu. Sedangkan untuk fasilitas sanitasi, tersedia tempat cuci piring dengan air bersih yang mengalir.

Menerapkan Zero Waste

Selain berinovasi dari segi makanan, kantin SMAN 3 Gorontalo selalu berhubungan dengan kesehatan serta kebersihan seperti melakukan program *Zero Waste* di sekolah hingga menerapkan kebiasaan membawa tempat makanan dan minuman sendiri. I Wayan Balitas Yana, salah satu siswa SMAN 3 Gorontalo menjelaskan, kantin sekolah dengan filosofi *Zero Waste* ini dilakukan untuk menanggulangi sampah di sekolah serta mewujudkan kantin bebas sampah. Adapun sampah organik dibuat menjadi pupuk dan yang anorganik didaur ulang dan dijadikan kerajinan siswa.

Untuk mengatasi situasi adaptasi kebiasaan baru, seperti sekarang ini SMAN 3 Gorontalo juga melaksanakan protokol kesehatan serta infrastruktur kesehatan lainnya yang menunjang ketelaksanaan kebijakan tersebut. ●



KANTIN SMAN 1 GERUNG - NUSA TENGGARA BARAT

Kantin sebagai Benteng Gizi Peserta Didik

Masalah utama siswa umumnya datang ke sekolah tanpa sarapan. Untuk itulah sekolah melakukan upaya agar mereka membiasakan diri sarapan sebelum belajar. Salah satunya dengan menyediakan makanan dan minuman yang bergizi di kantin sekolah.

Kekurangan zat besi pada remaja tidak saja dapat menurunkan imunitas, konsentrasi, kebugaran, dan produktivitas remaja, tetapi juga dapat mengancam prestasi belajar. Untuk itulah kegiatan “Aksi Bergizi” yang dilakukan oleh SMAN1 Gerung, bekerja sama dengan Dinas Kesehatan Kabupaten Lombok Barat dan UNICEF Indonesia, menjadi bagian penting dalam meningkatkan kesadaran peserta didik akan gizi.

“Banyaknya siswa yang tidak sarapan berpengaruh pada prestasi belajar mereka,” papar Erni Zuhara, kepala sekolah SMAN 1 Gerung. Aksi Bergizi ini juga selaras dengan kearifan lokal setempat yang dalam bahasa Sasak mereka sebut dengan berayan atau begibung yang berarti membawa makanan untuk dimakan bersama. Selain untuk membiasakan diri sarapan sebelum belajar, kegiatan ini diharapkan mampu mengedukasi warga belajar tentang pentingnya gizi bagi kesehatan, terutama bagi remaja usia produktif.

Di sela-sela kegiatan tersebut dilakukan pula kampanye mengenai pentingnya makanan sehat, kesadaran hidup bersih, dan pemberian tablet penambah darah kepada peserta didik. Keberhasilan dari kegiatan tersebut tidak saja dirasakan oleh semua warga belajar yang peduli tentang pentingnya sarapan, melainkan juga menempatkan SMAN 1 Gerung sebagai sekolah



Aktivitas warga SMAN 1 Gerung



Sarana cuci tangan dan piagam Bintang yang diperoleh Kantin SMAN 1 Gerung



terbaik kategori sarapan dan minum tablet tambah darah dalam perlombaan antarsekolah aksi bergizi untuk remaja Indonesia di Kabupaten Lombok Barat.

Peran Kantin

Aksi Bergizi tidak berjalan sendiri. Kegiatan tersebut juga bagian dari program kantin sehat dan program UKS. Pengelolaan kantin SMAN 1 Gerung tentu saja mengikuti standar pengelolaan kantin sehat sebagaimana yang diterapkan menurut standar BPOM. Disiplin penerapan standar ini membuahkan kantin SMAN 1 Gerung sebagai kantin dengan Piagam Bintang dan mendapat sertifikat Laik Higienis Sanitasi Kantin Sekolah yang dikeluarkan Dinas Kesehatan Lombok Barat pada 2019.

Menurut Nurhaerani, penanggung jawab kantin SMAN 1 Gerung, pengelolaan kantinnya bekerja sama dengan UKS, unit kesehatan sekolah tempat mereka melakukan kontrol seperti kelayakan pangan yang higienis serta lingkungan kantin yang sehat dan bersih. Makanan-makanan di kantin tidak boleh mengandung pengawet

dan pewarna buatan yang membahayakan bagi kesehatan. Makanan juga disimpan dalam tempat yang aman dengan sarana dan prasarana yang baik seperti etalase, kulkas maupun wadah makanan yang dapat melindungi makanan dengan aman.

Untuk menuju prestasi kantin sehat seperti saat ini tentu merupakan upaya yang tidak mudah dan membutuhkan proses dan disiplin yang tinggi. Menurut Nurhaerani, usaha untuk menuju ke sana dilakukan dengan mempelajari pedoman kantin sehat yang memenuhi standar sarana, fasilitas dan kegiatan pelatihan bagi pengelola kantin dan penjaja makanan yang bekerja sama dengan Dinas Kesehatan dan BPOM setempat. Dalam standarisasi kantin sehat, sudah menjadi keharusan bahwa penjaja makanan harus sehat, bersih dan rapi. Kemudian diikuti makanannya yang harus memenuhi standar kesehatan pangan, serta lingkungan yang sehat, bersih dan nyaman.

Namun, selama pandemi kantin tutup dan tidak memberikan pelayanan mengingat belum ada pembelajaran tatap muka di sekolah. Namun untuk persiapan menghadapi kebiasaan baru di masa mendatang, kantin telah dipersiapkan sesuai protokol pencegahan Covid-19 yang diwajibkan oleh pemerintah. Seperti menyiapkan dan memperbanyak tempat mencuci tangan, memberi pembatas agar siswa menjaga jarak, serta peringatan-peringatan dalam bentuk poster mengenai protokol pencegahan Covid-19. Selain itu, menurut Titin Sumarni, penjaja makanan yang telah 21 tahun berjualan di kantin SMAN 1 Gerung, mereka ke depan diberi peran untuk menghimbau peserta didik agar patuh pada aturan yang berlaku di kantin sekolahnya. ●

Kantin
SEHAT
Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU

Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU



5

Penutup



Kesehatan adalah prasyarat berlangsungnya proses pendidikan. Oleh karena itu, proses pendidikan yang dilakukan di sekolah perlu mengedepankan aspek kesehatan seluruh warga sekolah sebagai prioritas. Langkah tersebut dilakukan agar tercipta suasana belajar yang kondusif dan mendukung proses pendidikan di lingkungan sekolah.

Di masa normal, upaya implementasi lingkungan sekolah secara umum akan lebih mudah dilakukan di satuan pendidikan. Namun demikian, kondisi sebaliknya terjadi manakala kita memasuki masa pandemi. Satu kondisi yang baru dan benar-benar berbeda. Dalam pembelajaran misalnya, sebagaimana kebijakan Belajar Dari Rumah yang diambil Menteri Pendidikan dan Kebudayaan demi menjaga keselamatan dan kesehatan warga sekolah, satuan pendidikan menyelenggarakan dengan konsep pembelajaran jarak jauh.

Pembelajaran jarak jauh di masa pandemi yang dilakukan sekolah pun memunculkan berbagai konsekuensi. Seluruh aktivitas di sekolah ditutup, demikian juga dengan operasional kantin karena tidak adanya peserta didik yang merupakan konsumen utama kantin.

Setelah hampir delapan bulan masa pandemi, kantin seakan mati suri. Angin segar pun berembus ketika hadir kebijakan bahwa di masa kebiasaan baru, kantin boleh kembali beroperasi. Namun tentu saja dengan syarat dan ketentuan menerapkan protokol kesehatan secara ketat sebagaimana aturan dan kebijakan yang juga diterapkan sekolah saat kembali menyelenggarakan tatap muka di masa kebiasaan baru.

A. FOKUS PADA PROTOKOL KESEHATAN

Kondisi tersebut tentu saja menjadi tantangan yang tidak ringan bagi setiap sekolah. Keberadaan kantin yang dibutuhkan sebagai penyedia makanan bagi warga sekolah, perlu ditata ulang dengan protokol kesehatan. Tempat duduk pengunjung diatur berjarak, tersedia tempat cuci tangan pakai sabun dan air mengalir dalam jumlah memadai, makanan harus terjamin kebersihan dan kesehatannya, demikian pula para penjual dan pengelola kantin yang harus terjamin kebersihan dan kesehatannya.

Dimulainya adaptasi di masa kebiasaan baru, menuntut sekolah berbenah dan melakukan berbagai persiapan untuk membuka kantin. Terdapat protokol kesehatan yang harus diperhatikan, juga sarana dan prasarana yang harus dipersiapkan oleh sekolah. Secara teknis banyak hal yang harus disesuaikan, termasuk para pedagang yang harus lebih memperhatikan unsur kesehatan dan kebersihan dalam melayani peserta didik.

Selain itu, untuk memastikan kualitas kantin sehat tetap terjaga, maka sekolah harus menerapkan fungsi pengawasan secara komprehensif dan berkelanjutan. Pengawasan kantin dilakukan oleh manajemen sekolah dan pengelola kantin yang dibantu pihak eksternal. Semua pihak perlu digandeng untuk menghadirkan kantin sehat yang mendukung kualitas belajar peserta didik.

Perlu menjadi perhatian manajemen sekolah, bahwa kantin sehat juga menjadi bagian dari kegiatan tim pelaksana UKS di sekolah. Keterlibatan tim ini akan mendukung pelaksanaan kantin sehat berjalan sesuai harapan. Termasuk dalam mendukung penerapan protokol kesehatan di lingkungan kantin.

B. TIDAK HANYA DI MASA KEBIASAAN BARU

Terlepas dari kondisi pandemi yang membuat kantin harus menerapkan protokol kesehatan, manajemen sekolah khususnya pengelola kantin sudah seharusnya melakukan inovasi bukan saja terkait pelayanan melainkan juga untuk menghadirkan kantin sehat.

Keberadaan kantin, kini bukan hanya menyediakan makanan sehat bagi seluruh warga sekolah, melainkan juga menjadi fasilitas pendukung pembelajaran yang sangat penting. Oleh karena itu, pengelolaan kantin di masa kebiasaan baru dan ke depannya, menuntut kerja sama berbagai pihak. Mewujudkan kantin yang benar-benar bersih, nyaman, sehat, dan dikelola sesuai protokol kesehatan menjadi tugas bersama. Dengan demikian, peran kantin tidak hanya menyediakan makanan sehat dengan layanan sesuai protokol kesehatan, tetapi juga berperan dalam menjaga kecukupan pangan dan asupan gizi yang memadai bagi warga sekolah. ●

Daftar Pustaka

- Antoinette Saskia, dkk: 2012, The Healthy School Canteen Programme: A Promising Intervention to Make the School Food Environment Healthier. Diakses melalui www.Hindawi.com
- Badan POM RI, 2018, Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi Seimbang Orang Tua, Guru, dan Pengelola Kantin, Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Judhiastuty,dkk, 2018, Petunjuk Praktis Pengembangan Kantin Sehat Sekolah, Jakarta: Southeast Asian Minister of Education Organization, Regional Center for Food and Nutrition
- Nuraida, Lilis, dkk, 2011, Menuju Kantin Sehat di Sekolah, Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Kementerian Pendidikan Nasional
- Susanto, dkk, 2019, Pedoman Pembinaan dan Pengembangan UKS, Jakarta: Direktorat Pendidikan Dasar dan Menengah Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Tim Pengelolaan Pangan, 2017, Rapor Penilaian Mandiri Kesehatan Lingkungan, Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan
- Wolfenden, Luke, 2017, dkk: Multi-Strategic Intervention to Enhance Implementation of Healthy Canteen Policy: a Randomised Controlled Trial. Diakses melalui www.ncbi.nlm.nih.gov

Panduan Penyelenggaraan Pembelajaran Pada Tahun Ajaran 2020/2021 Di Masa Pandemi Coronavirus Disease 2019 (Covid-19), Keputusan Bersama Empat Menteri: Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, Menteri Agama, Menteri Kesehatan dan Menteri Dalam Negeri, 2020

Panduan Penyelenggaraan Pembelajaran Pada Tahun Ajaran 2020/2021 dan Tahun Akaemik 2020/2021 Di Masa Pandemi Coronavirus Disease 2019 (Covid-19), 2020, Salinan Keputusan Bersama Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, Menteri Agama, Menteri Kesehatan dan Menteri Dalam Negeri Nomor 04/KB/2020, Nomor 737 Tahun 2020, Nomor HK.01.08/Menkes/7093/2020, Nomor 420-3987 Tahun 2020

Panduan Penyelenggaraan Pembelajaran Pada Tahun Ajaran 2020/2021 dan Tahun Akaemik 2020/2021 Di Masa Pandemi Coronavirus Disease 2019 (Covid-19), 2020, Salinan Keputusan Bersama Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, Menteri Agama, Menteri Kesehatan dan Menteri Dalam Negeri Nomor 03/KB/2020, Nomor 612 Tahun 2020, Nomor HK.01.08/Menkes/502/2020, Nomor 119/4536/SJ, tentang perubahan Keputusan Bersama Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, Menteri Agama, Menteri Kesehatan dan Menteri Dalam Negeri Nomor 01/KB/2020, Nomor 516 Tahun 2020, Nomor HK.03.01/Menkes/363/2020, Nomor 440-882 Tahun 2020

<https://www.kemkes.go.id/article/view/20012600004/gizi-saat-remaja-tentukan-kualitas-keturunan.html>

<https://www.kemkes.go.id/article/view/19081600004/kemenkes-tingkatkan-status-gizi-masyarakat.html>

<https://edukasi.kompas.com/read/2013/02/18/01084688/kantin.sehat.menjadi.media.informasi.pendidikan>

<https://www.sehatq.com/artikel/begini-kriteria-kantin-sekolah-sehat-menurut-bpom-dan-kemenkes>

Lampiran

FORMULIR PENGAMATAN KANTIN SEHAT SEKOLAH

=====

Berilah tanda centang (√) pada kolom **ADA** bila item terkait ini **DIPRAKTIKKAN** atau **TERSEDIA** atau tanda centang (√) pada kolom **TIDAK ADA** bila item tersebut **TIDAK DIPRAKTIKKAN** atau **TIDAK TERSEDIA** di Sekolah. **BILA DIPERLUKAN**, kolom keterangan dapat digunakan untuk mencatat informasi tambahan tentang kondisi kantin saat pengamatan.

NAMA SEKOLAH :
ALAMAT SEKOLAH :
PENGAMAT :
TANGGAL PENGAMATAN :

NO	INDIKATOR	OBSERVASI/ PENILAIAN		KETE- RANGAN
		ADA	TIDAK	
A	Komitmen dan Manajemen			
1	Adanya komitmen tertulis dari sekolah untuk mengelola kantin sekolah sesuai protokol kesehatan			
2	Terbentuknya tim pengawas kantin sekolah			

NO	INDIKATOR	OBSERVASI/ PENILAIAN		KETE- RANGAN
		ADA	TIDAK	
B	Sumber Daya Manusia			
3	Penjual/penjamah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker, celemek, sarung tangan dan tutup kepala			
4	Penjual/penjamah dalam keadaan sehat dan tidak menderita penyakit batuk, pilek atau penyakit lainnya.			
5	Penjual makanan selalu cuci tangan pakai sabun sebelum menyentuh pangan			
6	Menggunakan alat atau perlengkapan saat menjamah pangan			
7	Tidak merokok saat menyajikan pangan dan minuman			
C	Sarana dan Prasarana			
8	Lantai bangunan kering dan bersih			
9	Melakukan perawatan kebersihan setiap hari			
10	Ventilasi cukup menjamin peredaran udara dengan baik			
11	Pencahayaannya cukup untuk melakukan kegiatan di kantin			
12	Secara umum bebas dari kecoa, lalat dan tikus			
D	Bahan Pangan			
13	Bahan pangan dalam kondisi segar, tidak busuk dan tidak rusak			
14	Tidak mengandung bahan berbahaya beracun dan baha berbahaya seperti formalin, borax, rhodaminB, mathil yellow, dll			
15	Bahan pangan kemasan tidak kadaluarsa			

NO	INDIKATOR	OBSERVASI/ PENILAIAN		KETE- RANGAN
		ADA	TIDAK	
E	Pangan Jadi			
16	Bahan tambahan pangan kadarnya memenuhi persyaratan peraturan perundangan yang berlaku			
17	Tidak kadaluarsa			
18	Tidak berbau yang bukan aroma khasnya			
19	Tidak berlendir, tidak berjamur			
F	Penyimpanan Bahan Pangan			
20	Penempatan bahan pangan terpisah dengan pangan jadi			
21	Ditempat penyimpanan tidak boleh ada bahan pestisida (B3)			
22	Tersedia kulkas yang dapat digunakan untuk menyimpan pangan			
G	Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan			
23	Bangunan dapur dijaga kebersihannya			
24	Meja dapur selalu dalam kondisi bersih			
25	Ruang pengolahan tidak berdesakan			
26	Bebas dari serangga dan tikus			
27	Lantai bersih			
28	Tersedia sarana atau tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun			
29	Tersedia tempat pencucian peralatan			
30	Tersedia tempat sampah yang kuat, kedap air dan bertutup			
H	Penyajian/Penjualan Pangan			
31	Wadah penyajian harus tertutup, tidak berkarat, bersih dan tara pangan (<i>food grade</i>)			

NO	INDIKATOR	OBSERVASI/ PENILAIAN		KETE- RANGAN
		ADA	TIDAK	
32	Waktu penyajian tidak boleh lebih dari 6 jam setelah pemasakan untuk pangan protein tinggi dan bersantan (setelah lebih 6 jam harus dipanaskan kembali)			
33	Wadah pangan dalam wadah kotak bukan berbahan plastik atau <i>styrofoam</i> .			
34	Wadah pangan yang bisa dicuci, harus dicuci dengan air panas atau air mengalir dan sabun			
35	Etalase mudah dibersihkan			
I	Fasilitas Meja/ Kursi dan Tersedia Rambu2			
36	Meja dan kursi selalu dibersihkan sebelum dan sesudah waktu istirahat			
37	Meja harus berjarak minimal 1 meter dengan meja lainnya			
38	Tempat duduk dalam 1 meja hanya boleh diisi 2 orang secara selang seling			
39	Terdapat jarak antrian pemesanan makanan			
40	Membuat pengaturan lalu lintas 1 arah untuk masuk dan keluar kantin. Jika tidak memungkinkan, beri batas pemisah dan penanda arah jalur.			
J	Fasilitas Sanitasi			
41	Tersedia dan berfungsi baik fasilitas air bersih, tempat cuci tangan dan tempat sampah			
K	Pengunjung Kantin			
42	Semua pengunjung kantin harus memakai masker dan melakukan cuci tangan pakai sabun sebelum menjamah makanan			
43	Posisi tempat duduk harus berjarak minimal 1,5 meter dari teman di sebelahnya			



Kantin **SEHAT**

Sekolah Menengah Atas
DI MASA KEBIASAAN BARU



DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH ATAS
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI,
PENDIDIKAN DASAR, DAN PENDIDIKAN MENENGAH
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN