

LAPORAN OBSERVASI KANTIN SEHAT DI KOTA SURAKARTA DAN DEPOK



Daftar isi

Bab 1 PENDAHULUAN	5
1.1 Latar belakang	5
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan	7
1.4 Output	7
Bab 2 TINJUAN PUSTAKA	9
2.1. Pengertian Kantin	9
2.2. Kantin aman dan sehat	10
2.3. Kebijakan Tentang Kantin sekolah	10
Bab 3 METODE PENELITIAN	17
3.1. Metode Pengumpulan Data	17
3.2. Lokasi observasi	17
3.3. Sumber data	18
3.4. Teknik analisis data	18
3.5. Pelaporan dan penyajian data	18
Bab 4 TEMUAN DAN PEMBAHASAN	19
4.1. Makanan	19
4.2. Supplier (Pemasok) Makanan	28
4.3. Fisik dan bangunan	34
4.4. Manajemen Kantin	38
4.5. Penyuluhan dan Pemantauan	44
4.6. Best practice dan kebijakan di tingkat sekolah	46
Bab 5 PENUTUP	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Rekomendasi	54

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sekolah merupakan rumah kedua bagi anak-anak. Saat ini waktu anak untuk bersekolah lebih lama. Salah satunya karena pengembangan full day school dan penerapan sekolah 5 hari. Kalaupun tidak full day, anak-anak yang berada di sekolah kurang lebih 6 jam sehingga tetap membutuhkan makanan dan minuman selama berada di sekolah. Kebutuhan makanan dan minuman sebenarnya bisa dipenuhi oleh orang tua dengan membawakan bekal sekolah. Akan tetapi dengan segala situasi dan kondisi banyak orang tua yang tidak memiliki ketersediaan waktu sehingga menyerahkan ke pihak sekolah. Penyediaan makanan dan minuman di sekolah di wujudkan dengan keberadaan kantin.

Kantin di sekolah menyediakan beragam makanan diantaranya makanan sepinggan, camilan, minuman dan buah. Kantin memiliki peran yang penting dalam mendukung kesehatan anak-anak di sekolah dengan penyediaan makanan dan minuman yang aman dan sehat. Selain itu kantin seharusnya juga berperan dalam menyampaikan pesan kesehatan sehingga bisa mempengaruhi dan menentukan perilaku dalam mengkonsumsi makanan dan minuman anak sehari hari di sekolah.

Mengingat pentingnya kantin bagi proses tumbuh kembang anak, sudah selayaknya sekolah memiliki tanggung jawab yang besar dalam mewujudkan kantin yang aman dan sehat. Yang menjadi persoalan apakah sekolah sudah cukup berdaya dalam mewujudkan kantin sehat dan aman, di antara tugas dan

kewajiban mereka dalam mendidik dan melakukan proses belajar dan mengajar pada siswa siswinya.

Selain sekolah ada pihak lain yang menentukan kualitas dari kantin sekolah. Salah satunya adalah Organisasi Perangkat Daerah yang terkait dengan anak dan makanan. Bagaimana sinergisitas antar institusi yang memiliki tanggung jawab terhadap kesehatan anak khususnya dalam penyediaan makanan dan minuman juga sudah berjalan dengan optimal.

Terkait tentang peran penting kantin, pemerintah telah menetapkan kebijakan-kebijakan terkait keberadaan kantin sekolah, antara lain : Kepmenkes, no. 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Kepmenkes no. 1429/MENKES/SK/XII/2006. Selain kebijakan-kebijakan tersebut, ada juga kebijakan sekolah yang merupakan program dari Kementrian Lingkungan Hidup. Hal itu merupakan upaya dalam menciptakan pengetahuan dan kesadaran warga sekolah dalam upaya pelestarian lingkungan hidup. Salah satu hal yang terkait dengan sekolah Adiwiyata adalah bagaimana peran dalam pengurangan sampah plastik dan pemilahan sampah di sekolah. Hal ini sangat berkaitan dengan keberadaan kantin sekolah yang menghasilkan sampah.

Kementrian pemberdayaan perempuan dan perlindungan anak juga mengembangkan kebijakan untuk sekolah ramah anak. Keberadaan kantin sekolah juga diatur dan menjadi bagian dalam indikator Sekolah Ramah Anak. Kebijakan yang ada menegaskan bahwa setiap sekolah harus menyediakan kantin yang sehat dan aman bagi anak-anak. Hal inilah yang melatarbelakangi pentingnya dilakukan riset dan observasi kantin sehat dan aman. Sehingga mengetahui bagaimana aplikasi dari Kantin yang sudah dikembangkan di tingkat sekolah.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan Masalah dalam Riset ini adalah :

1. Bagaimanakah komponen/unsur-unsur penting dalam pengelolaan kantin sekolah yang aman dan sehat (makanan, supplier, manajemen kantin, fisik bangunan dan penyuluhan dan pemantauan)?

2. Bagaimanakah kebijakan, regulasi dan praktek baik dalam pengelolaan kantin sekolah yang aman dan sehat ?
3. Bagaimanakah peran para pihak dalam mewujudkan kantin aman dan sehat di tingkat sekolah.?

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan riset ini adalah

1. Mengetahui komponen/unsur-unsur penting dalam pengelolaan kantin sekolah yang aman dan sehat (makanan, supplier, manajemen kantin, fisik bangunan dan penyuluhan dan pemantauan)
2. Mengetahui kebijakan, regulasi dan praktek baik dalam pengelolaan kantin sekolah yang aman dan sehat
3. Mengetahui peran para pihak dalam mewujudkan kantin aman dan sehat di tingkat sekolah.

1.4 OUPUT

Yang menjadi output dalam riset ini adalah

1. Mengetahui gambaran kantin sekolah berdasarkan pada unsur penting dalam pengelolaan kantin sekolah yang aman dan sehat (makanan, supplier, manajemen kantin, fisik bangunan dan penyuluhan dan pemantauan).
2. Mendapatkan gambaran kebijakan /aturan yang berkaitan dengan kantin aman dan sehat di tingkat sekolah.
3. Memetakan pihak –pihak yang terlibat dalam mewujudkan kantin aman dan sehat di tingkat sekolah SD dan SMP

BAB 2

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Pengertian Kantin

Kantin merupakan salahsatu aspek penting dalam komponen sekolah. Sebagaimana diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan menyatakan bahwa setiap satuan pendidikan wajib memiliki prasarana yang meliputi ruang kelas, ruang pimpinan satuan pendidikan, ruang pendidik, ruang tata usaha, ruang perpustakaan, ruang laboratorium, ruang bengkel kerja, ruang unit produksi, ruang kantin, instalasi daya dan jasa, tempat berolahraga, tempat beribadah, tempat bermain, tempat berkreasi, dan ruang/tempat lain yang diperlukan untuk menunjang proses pembelajaran yang teratur dan berkelanjutan (Bab VII, Pasal 42 Ayat 2).

Kantin merupakan salah satu bentuk fasilitas umum, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemunya segala macam masyarakat dalam hal ini mahasiswa maupun karyawan yang berada di lingkungan kampus, dengan segala penyakit yang mungkin dideritanya (Depkes RI,2003).

Kantin sekolah adalah suatu ruang atau bangunan yang berada di sekolah maupun perguruan tinggi, di mana menyediakan makanan pilihan/sehat untuk siswa yang dilayani oleh petugas kantin. (Depdiknas, 2007)

2.2. Kantin aman dan sehat

Kantin sekolah memiliki peran penting dalam Pencapaian Gizi Seimbang peserta didik. Banyaknya sekolah yang menerapkan sistem full day school menjadikan waktu peserta didik di sekolah yang cukup lama. Hal ini memberikan kesempatan kepada kantin sekolah untuk menyediakan makanan keluarga, karena di kantin sekolah biasanya peserta didik membeli makanan. Disinilah pentingnya tersedia pangan yang sehat dan aman dikonsumsi di kantin sekolah. Kantin sekolah sehat yang memenuhi standar kesehatan telah ditetapkan sebagai salah satu indikator sekolah sehat.

Makanan yang sehat, aman dan bergizi adalah makanan yang mengandung zat gizi yang diperlukan seorang anak untuk dapat hidup sehat dan produktif. Makanan tersebut harus bersih, tidak kadaluwarsa, dan tidak mengandung bahan kimia maupun mikroba berbahaya bagi kesehatan. Selain gizi keamanan pangan juga merupakan masalah yang tidak kalah penting bagi anak-anak sekolah. Makanan yang tidak bersih dan tidak aman dapat menimbulkan keracunan dengan gejala seperti diare, mual, pusing dan dalam jangka waktu panjang dapat menimbulkan penyakit. Penyediaan makanan yang sehat, aman dan bergizi di sekolah penting untuk mendukung kebutuhan gizi dan kesehatan anak sekolah.

Tidak ada satupun jenis makanan yang mengandung semua zat gizi secara lengkap. Apabila terjadi kekuarangan salah satu zat gizi tertentu pada satu jenis makanan maka akan dilengkapi dari makanan yang lain. Pangan yang dikonsumsi harus dapat memenuhi kebutuhan tubuh secara fisiologis dan psikologis. Untuk itu pangan yang disediakan harus mengandung zat-zat gizi yang berfungsi sebagai : (1) sumber energi, (2) pertumbuhan, (3) memelihara dan menggantikan sel-sel tubuh yang rusak serta mengatur metabolisme dan pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit. (Menuju Kantin Sehat di Sekolah, Direktorat Jenderal Pendidikan dasar kementerian Pendidikan nasional, 2011)

2.3. Kebijakan Tentang Kantin sekolah

Kebijakan adalah aturan tertulis yang merupakan keputusan formal organisasi, yang bersifat mengikat, yang mengatur perilaku dengan tujuan untuk menciptakan tatanilai baru dalam masyarakat. Kebijakan akan menjadi rujukan

utama para anggota organisasi atau anggota masyarakat dalam berperilaku. (Dunn, William N. 1999).

Contoh kebijakan adalah Undang-Undang, Peraturan Pemerintah, Keppres, Kepmen, Perda, Keputusan Bupati, dan Keputusan Direktur. Setiap kebijakan yang dicontohkan disini adalah bersifat mengikat dan wajib dilaksanakan oleh objek kebijakan. Contoh ini juga memberi pengetahuan pada kita bahwa ruang lingkup kebijakan dapat bersifat makro, meso, dan mikro.

Adapun Kebijakan terkait dengan Kantin Sehat diantaranya adalah :

1. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Pesyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.

Dalam kebijakan ini ada beberapa pengaturan berkaitan dengan kantin dalam pasalnya.

Pasal 2

Lebih banyak mengatur tentang penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan diantaranya (i)tidak boleh menderita penyakit menular,(ii)menutup luka,(iii)menjaga kebersihan tangan,rambut,kuku dan pakaian,(iv)memakai celemek dan tutup kepala,(v) menjamah makanan harus memakai alat atau alas tangan,(vi) tidak sambilan merokok atau menggaruk anggota badan,(vi)tidak batuk dan bersin dihadapan makanan atau menutup mulut dan hidung

Pasal 3

Mengatur tentang peralatan yang harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi dengan cara (i)dicuci dengan air bersih dan dnegan sabun,(ii)dikeringkan dengan alat pengering atau lap,(iii)peralatan disimpan di tempat yang bebas pencemaran. Dalam pasal ini juga diatur untuk tidak menggunakan peralatan yang hanya dirancang untuk sekali pakai.

Pasal 4

Pengaturan tentang air yang bersih sesuai standart dan dimasak sampai mendidih

Pasal 5

Bahan yang dipakai dalam kondisi baik mutunya, segar tidak busuk dan tidak kedaluwarsa.

Pasal 6

Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong sesuai dengan ketentuan perundangan

Pasal 7

Pemisahan bahan makanan yang gampang rusak

Pasal 8

Makanan jajanan yang disajikan dalam tempat yang bersih dan aman

Pasal 9

Makanan harus dalam keadaan tertutup, pembungkus makanan bersih

Pasal 10

Makanan jajanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup dan terpisah antara yang mentah dan matang

Pasal 11

Makanan jajanan yang siap saji dan telah lebih dari 6 jam dan masih dalam keadaan baik harus diolah lagi sebelum disantap

Pasal 12

Mengatur pada sarana penjaja yang harus dapat melindungi makanan dari pencemaran diantaranya (i)mudah dibersihkan,(ii)tersedia tempat untuk air bersih,penyimpanan bahan makanan dan makanan saji, penyimpanan peralatan, tempat cuci alat/tangan/bahan makanan,dan tempat sampah. Menjajakan makanan harus terlindungi dari debu dan pencemaran

Pasal 13

Lokasi untuk pedagang jajanan jauh dari hal hal yang bisa menimbulkan pencemaran diantaranya pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan jalan ramai dengan arus kecepatan tinggi. Dilengkapi dengan air bersih, tempat penampungan sampah, saluran pembuangan air limbah, jamban, fasilitas pengendalian lalt dan tikus.

Pasal 14

Berkaitan dengan keracunan segera dilaporkan selambat lambatnya 24 jam setelah menerima atau mengetahui kejadian tersebut kepada puskesmas/dinas kesehatan

Pasal 15

Pembinaan dan pengawasan dilakukan oleh dinas kesehatan

Pasal 16

Penjamah makanan berkewajiban memiliki pengetahuan tentang hygiene sanitasi makanan dan gizi serta menjaga kesehatan

2. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14.29/MENKES/SK/XII/2006 tentang Pedoman penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah.

Hal yang berkaitan dengan keberadaan kantin sehat ada di nomor II tentang persyaratan kesehatan lingkungan

a. ruang bangunan kantin/warung sekolah

- Tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum pakai air yang mengalir.
- Tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin
- Tersedia tempat penyimpanan bahan makanan
- Tersedia tempat penyimpanan makanan jadi
- Tersedia tempat untuk peralatan makan/minum
- Lokasi kantin/warung sekolah minimal 20m dari TPS (Tempat pengumpulan sampah sementara)

b. Pencahayaan untuk ruang kantin 100 LUX

c. Ventilasi warung kantin 20% luas lantai

d. Kantin warung sekolah

- Makanan jajanan yang dijual harus dalam keadaan terbungkus
- Makanan jajanan yang disajikan dalam kemasan harus dalam keadaan baik dan tidak kedaluwarsa
- Tempat penyimpanan makanan yang dijual keadaan bersih, terlindungi dari debu, terhindar dari bbahan kimia berbahaya serangga dan hewan lain
- Tempat pengolahan /dapur atau penyimpanan makanan harus bersih dan memenuhi pesyaratan kesehatan sesuai ketentuan
- Peralatan yang dipakai dicuci dengan air bersih yang mengalir atau dua wadah yang berbeda dan dengan menggunakan sabun.

- Peralatan yang sudah bersih harus disimpan di tempat yang bebas pencemaran
- Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya.
- Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai
- Penyaji makanan di sekolah harus selalu menjaga kebersihan dengan selalu mencuci tangan sebelum memasak dan dari toilet

3. Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk pencapaian Gizi seimbang untuk orang tua, guru dan pengelola sekolah tahun 2013.

Pedoman ini diperuntukkan untuk orang tua, guru dan pengelola kantin. Pedoman ini berisi tentang kebutuhan gizi anak sekolah, gizi seimbang dan memilih Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang sesuai, serta peran dari orang tua, guru dan pengelola kantin sekolah dalam pencapaian Gizi Seimbang pada Anak. Pedoman PJAS ini menunjukkan 4 jenis diantaranya makanan pokok/sepinggan, camilan, minuman dan jajanan buah. Menekankan PJAS yang aman, bermutu dan bergizi serta disukai anak. Memberikan gambaran tips memilih PJAS yang meliputi (i)kenali dan pilih pangan yang aman,(ii)Jaga kebersihan,(iii)Baca label dengan seksama,(iv)ketahui kandungan gizi,(v) konsumsi air yang cukup,(vi)perhatikan warna, rasa dan aroma,(vii)batasi minuman yang berwarna dan beraroma,(viii)batasi konsumsi pangan cepat saji,(ix)batasi makanan ringan,(x)perbanyak konsumsi makanan berserat,(xi) untuk anak obesitas batasi konsumsi pangan yang mengandung gula, garam dan lemak.

Ditekankan peran dari orang tua, guru dan pengelola kantin. Peran yang terkait langsung dengan kantin diantaranya membentuk TKP (Tim Keamanan Pangan) dengan tugas diantaranya (i)melakukan pendataan PJAS yang meliputi nama, jenis PJAS dan pemberian nomor,(ii)sosialisasi keamanan pangan di sekolah,(iii)Mengupayakan kegiatan dalam hubungannya dengan Keamanan pangan termasuk praktek praktek keamanan pangan sekolah,(iv)memantau penanaman, pengolahan dan penyajian pangan yang baik di kantin,(v) memastikan upaya perbaikan terus dilakukan oleh kantin sekolah termasuk menjami penggunaan peralatan yang baik dan bersih.

Peran pengelola kantin dalam pedoman ini diantaranya (i)memperhatikan kebersihan peralatan pengolah,(ii)menyediakan PJAS yang sesuai,(iii) memonitor penyediaan PJAS mulai dari nahan baku sampai penyajian,(iv) memperhatikan kebersihan fasilitas dan tempat penjualan,(v)memperhatikan kebersihan dan kesehatan penjamah PJAS,(vii)sebaiknya memberikan informasi perkiraan jumlah kalori untuk pangan siap saji.

4. Menuju Kantin Sehat di sekolah Direktorat jenderal Pendidikan Dasar Kementrian Pendidikan Nasional, tahun 2011.

Dalam dokumen ini ditekankan salah satunya peranan kantin sekolah dalam penyediaan pangan sehat dan aman, diantaranya adalah :

1. Kantin atau warung sekolah merupakan salah satu tempat jajan anak sekolah selain penjaja makanan jajanan di luar sekolah
2. Kantin sekolah mempunyai peranan penting dalam mewujudkan pesan pesan kesehatan dan dapat menentukan perilaku makan siswa sehari hari melalui penyediaan makanan jajanan di sekolah.
3. Kantin sekolah dapat menyediakan makanan sebagai pengganti makan pagi, makan siang di rumah serta camilan dan minuman yang sehat, aman dan bergizi.

Hal lain yang ada dalam pedoman ini adalah hal hal yang harus dipenuhi oleh pekerja yang menangani pangan yang isinya sama dengan pasal 2 Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENSKES/SK/IV/VII/2003.

BAB 3

METODOLOGI

3.1. Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan kaidah penelitian kuantitatif dan kualitatif. Dalam penyajian hasil penelitian, peneliti menyajikan data-data angka dari analisis penelitian, penelitian ini juga akan menggambarkan data secara deskriptif kualitatif, dengan menekankan catatan yang menggambarkan situasi yang sebenarnya guna mendukung penyajian data.

Dalam pengumpulan data, untuk menjawab tujuan penelitian, dilakukan dengan wawancara mendalam dan observasi. Wawancara yang mendalam dilakukan berdasarkan tools yang sudah disusun dengan pihak sekolah.

3.2. Lokasi observasi

Observasi kantin aman dan sehat ini dilakukan di Kota Surakarta dan Kota Depok.

Sekolah	Surakarta	Depok
SD Negeri	3	3
SD Swasta	3	3
SMP Negeri	3	3
SMP Swasta	3	3
Jumlah Total	12	12

- Lokasi Observasi di Kota Surakarta di 12 sekolah yang terdiri dari 6 sekolah SD (3 negeri dan 3 swasta) dan 6 sekolah SMP (3 negeri dan 3 swasta).
- Lokasi observasi di Kota Depok di 12 sekolah yang terdiri dari 6 sekolah SD(3 negeri dan 3 swasta) dan 6 sekolah SMP (3 negeri dan 3 swasta).

3.3. Sumber data

3.3.1. Anak

Anak yang dimaksud adalah siswa-siswi yang bersekolah di sekolah yang menjadi lokasi observasi. Siswa atau siswi yang dipilih sebagai responden adalah yang bersekolah (di sekolah terpilih untuk observasi) dan sering mengkonsumsi makanan di kantin. Untuk tingkat SD yang dipilih menjadi responden dipilih anak kelas 3,4 atau kelas 5.

3.3.2. Dewasa

- Responden dewasa yang mewakili sekolah yang memiliki posisi sebagai penanggung jawab kantin, sehingga mengetahui kebijakan/aturan dan segala sesuatu yang berkaitan dengan kantin.
- Responden yang mewakili penjaga kantin di sekolah yang menjadi lokasi observasi.

3.4. Teknik analisis data

Teknik analisa data akan dilakukan dengan analisa data kuantitatif dan analisis data kualitatif melalui tahapan sebagai berikut :

3.4.1. Klasifikasi data

Data yang sudah didapatkan disunting berdasarkan klarifikasi maupun topik pertanyaan observasi kantin. Tahapan ini merupakan tahapan pengorganisasian data, penajaman, dan seleksi data yang relevan dengan kantin sehat sehingga bisa ditarik kesimpulan.

3.4.2. Umpan balik/klarifikasi data

Data yang sudah diklarifikasi kemudian dianalisis, jika terjadi sesuatu yang membutuhkan klarifikasi akan dikonfirmasi kepada observer/peneliti sehingga akan lebih menjamin kebenaran data.

3.5. Pelaporan dan penyajian data

Data yang sudah diklasifikasi dan diklarifikasi kemudian diinterpretasikan dan dianalisis untuk diambil kesimpulan dan disajikan baik dalam bentuk narasi atau tabel dan bentuk lainnya. Hasilnya dibuat laporan untuk disampaikan kepada pihak-pihak yang berkepentingan dengan hasil observasi.

BAB 4

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Makanan

4.1.1. Jenis Makanan (PJAS)

Makanan di sekolah dapat berfungsi sebagai asupan gizi anak, menjaga kadar gula darah anak sekolah agar tetap berkonsentrasi, untuk mempertahankan aktivitas fisik mereka. Makanan selingan dapat berupa bekal dari rumah atau berupa Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS). Yang dimaksud dengan PJAS (Pangan Jajanan Anak Sekolah) yaitu pangan yang ditemui di lingkungan sekolah dan secara rutin dikonsumsi oleh sebagian besar anak sekolah. Adapun jenisnya adalah :

1. Makanan utama(sepinggan)

Kelompok makanan utama atau dikenal dengan istilah jajanan berat. Jajanan ini bersifat mengenyangkan. Contohnya mie ayam, bakso, bubur ayam, nasi goreng, gado-gado, soto, lontong isi sayuran atau daging dan lain lain.

2. Makanan kudapan/camilan/makanan ringan/snack

Camilan merupakan makanan biasa dikonsumsi di luar makanan utama. Camilan dibedakan menjadi 2 jenis yaitu camilan basah dan camilan kering. Camilan basah contohnya gorengan, lemper, kue, donat dan jelly. Sedangkan camilan kering contohnya : brondong jagung, keripik, biskuit, kue kering, permen dan lain lain.

3. Minuman

Minuman dibedakan menjadi 2 kelompok yaitu minuman yang disajikan dalam gelas dan minuman yang disajikan dalam kemasan. Minuman yang disajikan dalam gelas misalkan air putih, es teh manis, es jeruk, dan berbagai macam minuman campur (es buah, es cendol, jus dll). Sedangkan minuman yang disajikan dalam kemasan contohnya minuman kemasan ringan dalam kemasan (minuman soda, teh, sari buah, susu, yoghurt).

4. Jajanan buah

Buah biasa menjadi jajanan anak sekolah yaitu buah yang masih utuh atau buah yang sudah dikupas atau dipotong. Buah utuh contohnya : buah manggis, buah jeruk. Sedangkan buah potong contohnya pepaya, nanas, melon, semangka dan lain lain.

Dari hasil observasi kantin PJAS (Pangan jajanan Anak Sekolah) yang tersedia di sekolah sebagai berikut :

Jenis makanan yang dijual di kantin	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Makanan Utama+minum	0%	0%	0%	16,67%
Camilan+minuman	0%	0%	16,67%	0%
Makanan Utama +Camilan	0%	0%	0%	16,67%
Makanan utama, Camilan,Minuman	50%	33,3%	50%	50%
Makanan utama, camilan, buah	0%	0%	16,67%	0%
Makanan utama, Camilan,Minuman,buah	50%	66,7%	16,67%	16,67%

Pangan jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang ditemui di sekolah di kota Surakarta antara 3-4 jenis PJAS ada di seluruh sekolah yang di observasi. Untuk kantin dengan 4 jenis PJAS lebih banyak ditemui di tingkat SMP (66,7%) dibandingkan dengan SD (50%).

Sementara sekolah Kota Depok PJAS dengan jumlah 3-4 jenis ditemukan di SD sebesar 83,34% dan di SMP (66,7%).

4.1.2. Sumber Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS)

Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) berasal dari beberapa sumber diantara: (i) hasil olahan sendiri(kantin), (ii) dari supllier/pemasok (iii) membeli dari pihak luar atau gabungan dari dua atau tiga sumber tadi. Hasil observasi kantin sekolah ditunjukkan dalam tabel di bawah ini :

Sumber PJAS	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Olah sendiri	0%	0%	16,67%	33,33%
Suplier	0%	0%	0%	16,67%
Membeli dari pihak luar	0%	0%	16,67%	33,33%
Olah sendiri+suplier	16,67%	0%	16,67%	0%
Suplier+membeli dari luar	33,33%	16,67%	0%	0%
Olah Sendiri+membeli dari luar	33,33%	16,67%	33,33%	16,67%
Olah sendiri+suplier+membeli dari luar	16,67%	66,67%	16,67%	0%

Dari tabel diatas dapat dilihat sekolah di Kota Surakarta PJAS berasal dari minimal 2 sumber. Untuk tingkat SMP sebanyak 66,67% berasal dari 3 sumber(olah sendiri+suplier+membeli dari luar), sedangkan di SD sebesar 16,67%. Kantin yang melakukan kegiatan pengolahan sendiri makanannya lebih banyak di tingkat SMP.

Di Kota Depok yang sumber PJAS yang berasal dari satu sumber dengan mengolah sendiri SD 16,67% dan SMP 33,33%, sedangkan sekolah yang PJAS dari satu sumber supllier ada di tingkat SMP sebesar 16,67%. Sumber PJAS dari 3 sumber (olah sendiri+supplier+membeli dari luar) ditemukan di tingkat SD sebesar 16,67%.

4.1.3. Kasus yang berhubungan dengan makanan (PJAS)

Kasus yang berhubungan dengan makanan dalam observasi ini adalah makanan yang kadaluwarsa dan keluhan-keluhan yang muncul setelah mengkonsumsi makanan.

Makanan yang kadaluwarsa kemungkinan bisa ditemui di sekolah. Dari hasil observasi ada dua versi penemuan PJAS yang kadaluwarsa. Yang pertama dari pihak penjaga kantin dan yang kedua dari versi anak. Hasil temuan adalah sebagai berikut :

Versi Penjaga Kantin

Penjaga kantin Menemukan Barang Kadaluwarsa di Kantin	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	0%	33,33%	16,67%	0%
Tidak ada	100%	66,67%	83,33%	100%

Versi Anak Sekolah

Penjaga kantin Menemukan Barang Kadaluwarsa di Kantin	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	5,56%	16,67%	0%	5,56%
Tidak ada	94,44%	83,33%	100%	94,44%

Kasus penemuan makanan kadaluwarsa di kota Surakarta menurut penjaga kantin di tingkat SD tidak ada, sementara di tingkat SMP sebesar 33%. Berbeda dengan versi anak yang pernah menemukan makanan kadaluwarsa di sekolah, yang pernah menemukan makanan kadaluwarsa di tingkat SD 5,56% dan di SMP 16,67%. Penjaga kantin ketika menemukan makanan kadaluwarsa yang dilakukan adalah membuang atau mengembalikan ke supplier jika memang asalnya dari supplier. Sementara anak yang menemukan makanan kadaluwarsa menyatakan kalau mereka membuangnya.

Di Kota Depok makanan kadaluwarsa diketemukan oleh penjaga kantin di sekolah SD sebesar 16,67% sedangkan di SMP tidak diketemukan. Sebaliknya menurut versi anak di tingkat SD mereka tidak pernah menemukan, tetapi

ditemukan oleh anak SMP sebesar 5,56%. Respon anak ketika menemukan kasus kadaluwarsa sama antara Kota Surakarta dengan Depok yaitu membuangnya.

Untuk kasus keracunan di sekolah karena PJAS yang dialami oleh anak situasinya adalah sebagai berikut :

Versi Penjaga Kantin

Kasus Keracunan Anak	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	0%	0%	0%	0%
Tidak ada	100%	100%	100%	100%

Keluhan Versi Anak Setelah Makan PJAS

Keluhan siswa setelah makan PJAS	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	16,67%	16,67%	22,22%	0%
Tidak ada	83,33%	83,33%	77,78%	100%

Kasus keracunan menurut versi penjaga kantin adalah belum pernah ditemui baik di SD dan SMP di Kota Surakarta dan Kota Depok.

Sementara di observasi ini juga dipetakan keluhan anak di sekolah setelah mengkonsumsi PJAS. Keluhan ini merupakan gejala keracunan sehingga seharusnya bisa diketahui oleh sekolah.

Di Kota Surakarta masing-masing ada 16,67% anak SD dan SMP yang memiliki keluhan setelah makan PJAS. Keluhan mereka adalah sakit perut, mual dan pusing tetapi sebagian besar dari mereka tidak menyampaikan keluhan pada sekolah. Ada satu kasus menarik yang terjadi di tingkat SD di Kota Surakarta, dimana anak mengeluh pusing dan mual kepada wali kelas. Wali kelas menanyakan kepada anak, jajanan yang dimakan. Anak menceritakan bahwa dia habis membeli dan makan sosis bersaus, dan kemudian guru memberikan nasehat anak agar tidak membeli lagi dan berpesan untuk lebih hati hati jika jajan.

Di Kota Depok yang memiliki keluhan setelah mengkonsumsi PJAS adalah anak SD sebanyak 22,22%, hal yang sama dilakukan oleh anak adalah tidak menceritakan kepada sekolah, tetapi dipakai untuk tidur.

4.1.4. Makanan Kegemaran Anak Sekolah

Makanan yang digemari anak merupakan menunjukkan pola makan anak dalam keseharian. Makanan kegemaran anak ini dilihat dari dua hal yaitu (i) pengamatan penjaga kantin, (ii) versi anak sesuai dengan selera anak.

PJAS yang digemari Anak	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Makanan Utama	0%	0%	33,33%	33,33%
Makanan Utama+camilan	33,33%	33,33%	33,33%	33,33%
Camilan	16,67%	0%	16,67%	16,67%
Minuman	0%	0%	0%	16,67%
Camilan+minuman	0%	0%	16,67%	0%
Camilan+Buah	16,67%	16,67%	0%	0%
Makanan utama+Camilan	16,67%	0%	0%	0%
Makanan utama, Camilan+minuman	0%	16,67%	0%	0%
Makanan Utama+camilan+Buah	0%	33,33%	0%	0%
Makanan utama+camilan+buah+Minum	16,67%	0%	0%	0%

Menurut versi penjaga kantin makanan yang paling disukai anak sekolah di tingkat SD dan SMP yang pertama camilan yang kedua makanan utama, sementara di Kota Depok makanan yang digemari camilan, sedang di SMP makanan pokok. Yang paling tidak digemari adalah jajanan buah.

Sementara kegemaran makanan versi anak adalah :

PJAS yang digemari Versi Anak	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Makanan Utama	11,11%	50%	38,89%	44,44%
Camilan Kering	61,11%	11,11%	38,89%	11,11%
Camilan basah	0%	0%	16,67%	27,78%
Buah	0%	0%	5,56%	0%
Tidak menjawab	0%	0%	0%	5,56%
Camilan basah +camilan kering	5,56%	33,33%	0%	0%
Makanan utama+Camilan kering	11,11%	0%	0%	0%
Makanan utama+camilan basah	5,56%	0%	0%	11,11%
Makanan utama+camilan Kering+buah	5,56%	5,56%	0%	0%
Makanan utama+ camilan+buah+Minum	16,67%	0%	0%	0%

Dari responden anak di Kota Surakarta memberikan gambaran makanan yang digemari dimana anak SD adalah camilan kering, di tingkat SMP lebih gemar makanan utama, situasi yang sama ada di Kota Depok. Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS) yang sedikit digemari oleh anak adalah buah, dimana di Kota Surakarta untuk SD dan SMP sebesar 5,56% dan di Depok untuk SD 5,56% dan SMP 0%.

4.1.5. Katering di Sekolah

Katering merupakan salah satu layanan yang diberikan kepada anak sekolah dalam penyediaan makanan utama, camilan, minuman dan buah. Hal itu mempengaruhi dalam pemenuhan gizi anak dan mendukung tumbuh kembang anak. Karena itu sekolah memiliki peran yang besar dalam mengembangkan kebijakan terkait dengan katering

Dalam observasi ini sekolah yang memiliki layanan katering adalah :

Katering di sekolah	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	50%	33,33%	16,67%	33,33%
Tidak ada	50%	66,67%	83,33%	66,67%

Dalam observasi ini Sekolah yang memiliki katering di Kota Surakarta adalah 50% tingkat SD dan 33,33% di tingkat SMP. Sedangkan di Kota Depok yang memiliki katering 16,67% di SD dan 33,33% di SMP.

Dalam observasi ini model pengelolaan katering dapat dibedakan menjadi dua yaitu (i) dikelola oleh sekolah/Yayasan sehingga sekolah memiliki kebijakan khusus berkaitan dengan kantin, (ii) dikelola oleh orang tua wali murid dimana semua keputusan yang membuat adalah orang tua wali murid. Gambaran sekolah yang memiliki layanan katering dalam pengelolaan adalah sebagai berikut :

Model pengelolaan	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Dikelola Yayasan	100%	50%	100%	100%
Dikelola oleh orang tua murid	0%	50%	0%	0%

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa di Kota Surakarta tingkat SD 100% katering dikelola oleh sekolah(Yayasan) dan di tingkat SMP 50% dikelola Yayasan/sekolah dan 50% dikelola oleh wali murid. Di Kota Depok katering di tingkat SD dan SMP dikelola oleh Yayasan/Sekolah. Sehubungan dengan harga katering untuk pengelolaan Yayasan/Sekolah harga menjadi otoritas sekolah meskipun dengan model masukan pihak komite, sementara untuk yang mengelola wali murid, harga yang menentukan juga wali murid.

Berkaitan dengan menu katering dalam pemilihan dan penentuannya dalam observasi ini melibatkan berbagai pihak mulai dari sekolah, orang tua dan anak-anak. Adapaun pihak yang terlibat dalam pemilihan menu katering dalam observasi ini adalah sebagai berikut :

Pertisipasi penentuan menu katering	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Sekolah	66,67%	0%	100%	0%
Sekolah+anak	0%	50%	0%	0%
Sekolah+orang tua	33,33%	0%	0%	50%
Anak anak +orang tua	0%	50%	0%	0%
Sekolah+orang tua+anak	0%	0%	0%	50%

Dari tabel penentuan menu katering ini dapat dilihat sekolah di Kota Surakarta di tingkat SD 66,67% penentuan menu oleh sekolah, 33.33% melibatkan orang tua. Untuk tingkat SMP 50% ditentukan oleh sekolah dan orang tua,50% lainnya ditentukan oleh anak-anak dan orang tua tanpa peran sekolah.

Sementara itu di Depok 100% yang menentukan sekolah untuk tingkat SD, sementara di tingkat SMP 50% ditentukan sekolah dan orang tua, 50% lainnya ditentukan oleh 3 pihak (sekolah, orang tua, anak).

Menu katering sebenarnya diharapkan merupakan menu seimbang. Menu seimbang adalah yang mengandung karbohidtar, lemak, protein, mineral dan vitamin. Pengaturan menu seimban katerin dalam observasi kantin adalah sebagai berikut :

Standard makanan seimbang	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ya	100%	50%	100%	50%
Tidak	0%	0%	0%	50%
Belum tentu	0%	50%	0%	0%
Anak anak +orang tua	0%	50%	0%	0%
Sekolah+orang tua+anak	0%	0%	0%	50%

Standart makanan seimbang di dalam katering untuk Kota Surakarta tingkat SD 100%, sedangkan tingkat SMP 50% dan yang belum menjamin gizi seimbang 50% karena disesuaikan dengan keinginan anak. Hal yang sama di Depok di tingkat SD 100% ada pengaturan menu seimbang, sedang di SMP 50% dijamin menu seimbang, 50% tidak ada aturan khusus.

4.2. Supplier (Pemasok) Makanan

Supplier (Pemasok) makanan adalah individu atau perusahaan (baik dalam skala besar atau kecil) yang memiliki kemampuan untuk menyediakan makanan. Dalam observasi ini makanan yang dimaksud adalah PJAS (Pangan Jajan Anak Sekolah)

4.2.1. Jenis makanan yang dipasok

Situasi pemasok dalam observasi ini adalah sebagai berikut :

Pemasok	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Tidak ada	0%	0%	50%	0%
Bahan Makanan	0%	0%	0%	0%
Makanan Olahan	100%	83,33%	33,33%	83,33%
Bahan makan dan makanan olahan	0%	16,67%	16,67%	16,67%

Pemasok makanan dibedakan menjadi dua yaitu: (1) makanan olahan yang terdiri dari makanan utama (Sepinggan), makanan camilan, minuman dan buah. (2) Bahan makanan mentah. Di Kota Surakarta pemasok makanan ditemui di seluruh SD dan SMP. Di tingkat SD 100% pemasok adalah makanan olahan, sedangkan di SMP 83,33% (makanan olahan) dan 16,67% (makanan olahan dan bahan makan).

Di Kota Depok 50% SD tidak ditemukan pemasok, sedangkan pemasok Makanan olahan di tingkat SD 33,33% dan SMP 83,33%, yang menerima makanan olahan dan bahan makan di SD dan SMP sebesar 16,67%.

4.2.2. Jenis Makanan Olahan dari Pemasok

Jenis makanan olahan dari pemasok dilihat dari jenis PJAS yang meliputi makanan utama, camilan, minuman dan jajanan buah. Adapaun berbagai PJAS di kantin dari pemasok dapat dilihat dalam tabel di bawah ini

Jenis pasokan makanan olahan	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Tidak ada pemasok	0%	0%	50%	0%
Camilan (snak basah dan kering)	33,33%	33,33%	16,67%	16,67%
Makanan Utama+Camilan	16,67%	0%	33,33%	16,67%
Makanan utama +camilan+minuman	16,67%	0%	0%	33,33%
Makanan utama+Camilan+buah	0%	17%	0%	33,33%
Makanan utama+ camilan+buah+ minuman	33,33%	50,00%	0%	0%

Di Kota Surakarta SD dan SMP semuanya menerima pemasok PJAS, yang menerima jenis camilan di SD dan SMP sebesar 33,33%. Sekolah yang lain menerima jenis PJAS dari pemasok lebih dari 2 jenis.

Untuk Kota Depok terdapat 50% SD yang tidak menerima pemasok karena semua makanan yang disediakan dimasak oleh sekolah, SD yang menerima pasokan camilan saja 16,67%, dan 33,33 % menerima pemasok dalam bentuk makanan utama dan camilan. Untuk SMP yang menerima camilan aja 16,67% yang lainnya pemasok lebih beragam antara 2-3 jenis.

4.2.3. Jenis Pemasok

Jenis pemasok PJAS di sekolah dapat dibedakan menjadi dua, yang pertama pemasok dari industri rumahan dan yang kedua pemasok dari pabrik. Dilihat dari jenis pemasok di kantin sekolah adalah sebagai berikut :

Jenis Pamasok	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Tidak ada pemasok	0%	0%	50%	0%
Pabrik	0%	0%	0%	0%
Industri rumahan	66,67%	50%	33,33%	66,67%
Pabrik dan industri rumahan	33,33%	50%	16,67%	33,33%

Pemasok makanan dibedakan menjadi dua yaitu: (1) makanan olahan yang terdiri dari makanan utama (Sepinggian), makanan camilan, minuman dan buah. (2) Bahan makanan mentah. Di Kota Surakarta pemasok makanan ditemui di seluruh SD dan SMP. Di tingkat SD 100% pemasok adalah makanan olahan, sedangkan di SMP 83,33% (makanan olahan) dan 16,67% (makanan olahan dan bahan makan).

Di Kota Depok 50% SD tidak ditemukan pemasok, sedangkan pemasok Makanan olahan di tingkat SD 33,33% dan SMP 83,33%, yang menerima makanan olahan dan bahan makan di SD dan SMP sebesar 16,67%.

4.2.2. Jenis Makanan Olahan dari Pemasok

Jenis makanan olahan dari pemasok dilihat dari jenis PJAS yang meliputi makanan utama, camilan, minuman dan jajanan buah. Adapaun berbagai PJAS di kantin dari pemasok dapat dilihat dalam tabel di bawah ini

Jenis pasokan makanan olahan	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Tidak ada pemasok	0%	0%	50%	0%
Camilan (snak basah dan kering)	33,33%	33,33%	16,67%	16,67%
Makanan Utama+Camilam	16,67%	0%	33,33%	16,67%
Makanan utama+ camilan+minuman	16,67%	0%	0%	33,33%
Makanan utama+Camilan+buah	0%	17%	0%	33,33%
Makanan utama+ camilan+buah+minuman	33,33%	50,00%	0%	0%

Di Kota Surakarta SD dan SMP semuanya menerima pemasok PJAS, yang menerima jenis camilan di SD dan SMP sebesar 33,33%. Sekolah yang lain menerima jenis PJAS dari pemasok lebih dari 2 jenis.

Untuk Kota Depok terdapat 50% SD yang tidak menerima pemasok karena semua makanan yang disediakan dimasak oleh sekolah, SD yang menerima pasokan camilan saja 16,67%, dan 33,33 % menerima pemasok dalam bentuk makanan utama dan camilan. Untuk SMP yang menerima camilan aja 16,67% yang lainnya pemasok lebih beragam antara 2-3 jenis.

4.2.3. Jenis Pemasok

Jenis pemasok PJAS di sekolah dapat dibedakan menjadi dua, yang pertama pemasok dari industri rumahan dan yang kedua pemasok dari pabrik. Dilihat dari jenis pemasok di kantin sekolah adalah sebagai berikut :

Jenis Pemasok	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Tidak ada pemasok	0%	0%	50%	0%
Pabrik	0%	0%	0%	0%
Industri rumahan	66,67%	50%	33,33%	66,67%
Pabrik dan industri rumahan	33,33%	50%	16,67%	33,33%

Pemasok makanan di sekolah di Kota Surakarta menerima pemasok baik dari industri rumahan dan dari pabrik. Jumlah pemasok dari industri rumahan saja lebih banyak di tingkat SD 66,67% dan di SMP 50%. Di Depok sekolah yang menerima industri rumahan saja lebih banyak di tingkat SMP 66,67% dibandingkan di SD 33,33%.

4.2.4. Kemasan makanan dari supplier(pemasok)

Kemasan makanan berkontribusi pada timbulnya sampah. Sampah yang dihasilkanpun juga ada dua jenis yaitu sampah organik dan anorganik. Karena itu ada beberapa hal yang harus diperhatikan ketika pemasok masuk ke sekolah dan ingin menawarkan produk makanan, khususnya dari sisi kemasan. Kemasan dalam observasi ini dibedakan menjadi kemasan pabrikan, plastik, kertas, daun dan tidak berkemasan

Kemasan PJAS dari pemasok	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Plastik	0%	0%	0%	66,67%
Kemasan pabrik+plastik	0%	16,67%	16,67%	16,67%
Plastik+tidak dibungkus	0%	16,67%	0%	0%
Plastik+daun+ kertas	0%	0%	16,67%	0%
Kemasan pabrik +Plastik+kertas	16,67%	0%	0%	0%
Plastik+kertas+daun +tidak dibungkus	33,33%	0%	0%	0%

Kemasan pabrik +plastik+kertas+daun	16,67%	0%	16,67%	16,67%
Kemasan pabrik +plastik+kertas+tidak dibungkus	16,67%	16,67%	0%	0%
Kemasan Pabrik +plastik+daun+kertas +tidak dibungkus	16,67%	50%	0%	0%
Tidak ada pemasok	0%	0%	50%	0%

Kemasan dari pemasok beragam mulai dari kemasan pabrikan, plastik, kertas, daun atau tanpa kemasan. Semua makanan dari pemasok di SD dan SMP Kota Surakarta berkemasan terutama kemasan pabrik dan plastik(bukan pabrik). Di Kota Depok khususnya tingkat SD kemasan plastik yang bukan pabrik lebih banyak ditemui.

4.2.5. Kontrol pada supplier(Pemasok)

Pemasok (supplier) yang menyediakan PJAS di tingkat sekolah sudah selayaknya mendapatkan kontrol dari pihak sekolah. Hal ini dibutuhkan untuk lebih menjamin keamanan dan kesehatan anak di sekolah. Dalam observasi ini Kontrol yang dilakukan pada supplier(pemasok) di sekolah adalah sebagai berikut :

Kontrol terhadap PJAS Suplier	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ya	33,33%	33,33%	16,67%	33,33%
Tidak	66,67%	66,67%	83,33%	66,67%

Tabel diatas menunjukkan seberapa banyak sekolah yang sudah dan belum melakukan kontrol terhadap pemasok. Di Kota Surakarta yang melakukan kontrol terhadap PJAS dari supplier masih rendah yaitu sebesar 33,33% untuk SD dan SMP. Hal yang sama juga terjadi di Kota Depok dimana kontrol baru dilakukan di 16,65% di tingkat SD dan 33,33% di tingkat SMP.

Beberapa hal yang membuat kontrol terhadap pemasok adalah karena yang menitipkan PJAS sudah kenal, kerabat atau karyawan/istri guru di sekolah.

4.3. Fisik dan bangunan

4.3.1. Tipe ruang dan tipe bangunan

Tipe ruang dibedakan menjadi dua yaitu terbuka dan tertutup. Terbuka disini diartikan tidak menggunakan dinding atau menggunakan dinding tetapi tidak keseluruhan. Tipe ruang tertutup jika ada dinding keseluruhan.

Sedangkan tipe bangunan juga dibedakan menjadi dua yaitu permanen dan non permanen. Permanen diartikan sebagai bangunan yang bersifat tetap dan dari bahan yang tahan lama, dan tidak dapat dipindah pindah.

Kondisi kantin di SD dan SMP di Surakarta dan Depok sebagai berikut :

Tipe Ruang	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Terbuka	50%	83,33%	50%	66,67%
Tertutup	50%	16,67%	50%	33,33%

Tipe Bangunan	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Permanen	83,33%	83,33%	83,33%	83,33%
Tidak permanen	16,67%	16,67%	16,67%	16,67%

Bangunan kantin di sekolah Kota Surakarta untuk SD 50% terbuka dan SMP 83,33% dengan tipe bangunan sebagian besar permanen. Untuk Depok tipe ruang kantin SD terbuka 50% dan SMP 66,67% dengan tipe bangunan permanen.

4.3.2. Gambaran fisik bangunan kantin

Gambaran fisik bangunan yang dimaksud meliputi kondisi ubin, dinding, langit-langit, pintu dan jendela dan ventilasi serta kebersihan. Gambaran fisik bangunan kantin sekolah dalam observasi di Surakarta dan Depok adalah sebagai berikut :

Tipe Ruang	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Lantai				
Berubin	83,33%	100%	83,33%	83,33%
Tidak Berubin	16,67%	0	16,67%	16,67%
Dinding rata dan halus				
Ya	66,67%	50%	100%	100%
Tidak	33,33%	50%	0	0
Langit				
Bocor	16,67%	50%	50%	0
Tidak bocor	83,33%	50%	50%	100%
Pintu dan Jendela				
Ada	50%	83,33%	50%	33,33%
Tidak				
Terbuka	50%	16,67%	50%	66,67%
Ventilasi minimal 2 buah dengan luas minimal 20% terhadap luas lantai				
Ya	50%	83,33%	50%	33,33%
Tidak				
Terbuka	50%	16,67%	50%	66,67%
Ruangan bersih				
Ya	100%	83,33%	66,67%	83,33%
Tidak	0	16,67%	33,33%	16,67%

Gambaran bangunan fisik di Kota Surakarta

- Gambaran bangunan fisik kantin SD sebagian besar sudah berubin, dinding dah rata dan halus 66,67%, masih ada 16,67% yang lanngit-langitnya bocor, untuk ventilasi dan kebersihan dak 100% sesuai dengan persyaratan.
- Gambaran bangunan fisik kantin SMP sudah 100% berubin, dengan kondisi dinding dan rata 50%, kondisi langit yang bocor masih banyak 50%. Ventilasi dan kebersihan sudah sebagian besar memenuhi syarat 83,33%.
- Gambaran fisik kantin di Kota Depok

- Gambaran bangunan fisik kantin SD adalah sebagaian besar berubin 83,33% dengan dinding rata dan halus untuk semua kantin. Langit yang bocor dan ventilasi yang sesuai dengan persyaratan 50%, dengan tingkat kebersihan 66,67%
- Gambaran bangunan fisik di kantin SMP sebagian besar berubin 83,33%, dinding rata dan halus 100%, pintu/jendela dan ventilasi sudah memenuhi syarat 100%, dengan kebersihan ruang 83,33% terpenuhi.

4.3.3. Fasilitas Air bersih

Air bersih dalam bangunan fisik kantin sebagai berikut :

Sumber air bersih	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
PAM	33,33%	66,67%	66,67%	66,67%
Sumur	50%	33,33%	33,33%	0%
Sumur dan PAM	16,67%	0%	0%	33,33%

Sumber air bersih yang melengkapi bangunan kantin dan memberikan dukungan tersedianya kantin yang aman dan sehat dapat dibedakan menjadi 2 sumber yaitu sumur dan PAM atau keduanya. Untuk di Kota Surakarta lebih banyak menggunakan sumur saja 50% dan menggunakan dua-duanya 16,67%. Untuk SMP menggunakan sumur saja 66,67% dan PAM saja 33,33%.

Di Kota Depok lebih banyak menggunakan PAM 66,67% dan 33,33% menggunakan 2 sumber PAM dan sumur.

4.3.4. Lokasi kantin dengan Tempat Pembuangan Sampah Sementara dan WC

Lokasi kantin berdasarkan pada ketentuan lebih dari 20 meter dari tempat pembuangan sampah sementara dan WC. Lokasi kantin dalam observasi sebagai berikut :

Jarak Kantin dengan Penampungan Sampah Sementara	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
≥ 20 meter	83,33%	66,67%	66,67%	66,67%
< 20 meter	16,67%	33,33%	33,33%	33,33%

Jarak kantin dengan WC	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
≥ 20 meter	83,33%	66,67%	50%	100%
< 20 meter	16,67%	33,33%	50%	0%

Lokasi kantin di Kota Surakarta yang sudah memenuhi syarat jarak lebih dari 20 m di tingkat SD 83,33% dan SMP 66,66%. Untuk jarak lokasi dengan WC yang sudah memenuhi 83,33% untuk SD dan 33,33% untuk SMP.

Untuk Depok lokasi yang memenuhi syarat jarak dengan penampungan sampah sementara 66,7% untuk SD dan SMP. Sedangkan lokasi yang memenuhi persyaratan jarak dengan WC untuk SD 50% sudah terpenuhi dan SMP 100 % sudah sesuai dengan persyaratan.

4.3.5. Selasar/RAM kursi roda

Selasar/RAM kursi roda disiapkan untuk memfasilitasi anak-anak yang berkebutuhan khusus misalkan memakai kursi roda atau dalam situasi yang lain.

Ketersediaan ram/selasar kursi roda di sekolah khususnya untuk mencapai kantin adalah sebagai berikut :

Tersedia selasar kursi roda	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ya	0	0	16,67%	16,67%
Tidak	100%	100%	83,33%	83,33%

Untuk sekolah di Surakarta belum ada satupun sekolah yang melengkapi dengan fasilitas RAM/selasar kursi roda, sedangkan di Depok untuk SD dan SMP sudah tersedia 16,67% (SD Tirta marta dan SMP Lazuardi GCS)

4.4. Manajemen Kantin

Yang termasuk dalam manajemen kantin ini adalah kebijakan yang diterapkan di tingkat sekolah dalam hubungannya dengan kantin dengan pihak lain. Pihak lain dalam hubungannya dengan penyediaan makanan adalah katering dan pemasok.

4.4.1. Katering

Penyediaan katering di sekolah dalam prakteknya melibatkan vendor sebagai penyedia jasa makanan. Karena melibatkan orang di luar sekolah tentu saja membutuhkan perjanjian antara sekolah dengan vendor tersebut. Kesepakatan dapat dituangkan dalam MOU dengan jangka waktu tertentu. Berkaitan dengan MOU yang dalam observasi ditunjukkan dalam tabel berikut :

Mou dengan katering	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	66,67%	0%	100%	100%
Tidak	33,33%	100%	0%	0%

Dari tabel dapat dilihat MOU sudah dikembangkan di tingkat SD sebesar 66,67%, sementara yang di tingkat SMP belum ada MOU secara khusus, masih sebatas kesepakatan lisan. Sementara di Depok MOU sudah dikembangkan dan tersedia baik di tingkat SD maupun SMP.

Selain MOU keberadaan katering di sekolah juga membutuhkan pengawasan sehingga mereka dalam penyediaan katering akan tetap berjalan sesuai dengan kesepakatan yang sudah dibangun. Pengawasan katering dalam observasi kantin ini adalah :

Pengawasan menu katering	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	100%	50%	100%	100%
Tidak ada	0%	50%	0%	0%

Pengawasan di Kota Surakarta dalam observasi ini sudah dilakukan di 100% tingkat SD dan 50% di tingkat SMP. Sementara di Kota Depok pengawasan dilakukan 100% sekolah baik tingkat SD maupun SMP.

Untuk membuat MOU baru jika kerjasama sudah selesai, sekolah perlu untuk mencari kekurangan dalam kerjasama yang sudah dilakukan sehingga bisa memperbaiki dalam menjalin kerjasama selanjutnya, karena hal itulah evaluasi perlu dilakukan. Hasil observasi menunjukkan evaluasi yang dilakukan di sekolah yang memiliki jasa katering adalah sebagai berikut :

Evaluasi katering di sekolah	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
ada	66,67%	50%	100%	100%
tidak ada	33,33%	50%	0%	0%

Tabel tersebut diatas menunjukkan bahwa 66,67% SD dan 50% SMP di kota surakarta sudah melakukan evaluasi penyediaan katering, sedangkan di Depok baik SD maupun SMP sudah 100% melakukan evaaluasi katering.

4.4.2. Kebijakan terkait dengan pemasok

Karena pemasok di tingkat sekolah beragam jenisnya, sekolah memerlukan standart untuk melakukan seleksi pemasok. Adapun seleksi pemasok dapat dilihat dalam tabel berikut :

Seleksi pemasok makanan	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	16,67%	33,33%	33,33%	66,67%
Tidak ada	83,33%	66,67%	16,67%	33,33%
Tidak ada pemasok	0%	0%	50%	0,00%

Di Surakarta sebagian besar sekolah belum melakukan seleksi pemasok (SD 83,33% dan di SMP 66,67%). Hal ini yang membedakan dengan Depok dimana sebagian besar (33,33% untuk SD dan 66,67% untuk SMP) sudah menerapkan syarat ketika menerima barang pasokan. Selain seleksi, data dari pemasoh yang ada di Kantin harus diketahui keberadaannya. Hal ini untuk antisipasi jika makanan pasokan ternyata berbahaya.

Data pemasok	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	83,33%	83,33%	0%	16,67%
Tidak	16,67%	16,67%	50%	83,33%
Tidak ada Pemasok	0%	0%	50%	0%

Data pemasok sebagian besar sudah tersedia di SD Kota Surakarta, dan 83,33% di tingkat SMP. Justru kebalikan dengan Depok dimana tingkat SD (50%) tidak memiliki data pemasok, sedangkan di tingkat SMP sebagian besar 83,33% tidak ada data pemasok.

4.4.3. Aturan di Kantin

Kantin sekolah seharusnya memang memiliki aturan dalam rangka untuk mendukung kesehatan anak sekolah. Beberapa aturan yang dilihat dalam observasi ini adalah merokok, pengambilan makanan, Fasilitas sanitasi.

4.4.3.1. Aturan berkaitan dengan merokok di kantin

Kantin seharusnya memiliki aturan dilarang merokok untuk melindungi anak-anak. Hasil observasi terkait orang merokok di kantin ditanyakan ke penjaga kantin dan anak sekolah. Hasil observasi sebagai berikut :

Versi Penjaga Kantin

Orang merokok di dalam kantin	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	0%	0%	0%	0%
Tidak ada	100%	100%	100%	100%

Versi Anak

Merokok di kantin	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	44,44%	11,11%	11,11%	22,22%
Tidak ada	55,56%	88,89%	88,89%	77,78%

Dari dua tabel diatas menunjukkan situasi kantin apakah bebas asap rokok. Menurut penjaga kantin baik di Kota Surakarta maupun di Depok menunjukkan bahwa kantin di sekolah bebas asap rokok. Temuan tersebut berbeda dengan temuan anak di Surakarta maupun di Depok. Ada 44,44% di tingkat SD dan 11,11% di tingkat SMP di kota Surakarta yang melihat orang merokok di kantin.

Di Depok 11,11% di SD dan 22,22% di SMP menyatakan melihat orang merokok. Beberapa orang yang dilihat oleh anak adalah guru, satpam dan tukang yang bekerja di sekolah. Sementara yang mereka lakukan ketika melihat orang merokok lebih banyak mendingankan dan menjauhi.

4.4.3.2. Aturan dalam pengambilan makanan

Dalam regulasi disebutkan bahwa untuk mengambil makanan direkomendasikan memakai alat atau sarung tangan.

Aturan pengambilan makanan (penjepit, garpu, sendok dll)	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada Aturan tidak tertulis dan disediakan	0%	0%	66,67%	66,67%
Tidak ada aturan	0%	0%	33,33%	16,67%
Tidak ada aturan tetapi disediakan penjepit	33,33%	33,33%	0%	0%
Tidak ada aturan dan tidak disediakan	66,67%	66,67%	0%	0%
Tidak ada keterangan	0%	0%	0%	16,67%

Dalam pengambilan makanan dapat dilihat didalam tabel untuk Kota Surakarta belum ada aturan khusus. Sekolah SD dan SMP dapat dilihat bahwa tidak ada aturan dan tidak disediakan alat pengambil makanan (66,67%), berbeda dengan Depok yang tidak ada aturan khusus tetapi tetap disediakan alat pengambil makanan.

4.4.3.3. Aturan untuk penjaga kantin

4.4.4. Fasilitas Sanitasi

Sanitasi di kantin merupakan salah satu kunci dalam mendukung kantin sehat, diantaranya ketersediaan tempat cuci peralatan, fasilitas air mengalir dan tempat untuk meniriskan peralatan. Hasil observasi dibawah ini :

	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ketersediaan Tempat Cuci Alat di Kantin				
• Ada	100%	83,33%	83,33%	100%
• Tidak Ada	0%	16,67%	16,67%	0%
Tempat cuci dengan air mengalir				
• Ya	100%	83,33%	83,33%	100%
• Tidak	0%	0%	0%	0%
Ketersediaan tempat meniriskan				
• Ya	66,67%	83,33%	50%	83,33%
• Tidak	33,33%	0%	50%	16,67%

Secara umum fasilitas sanitasi di sekolah SD dan SMP baik di Surakarta dan di Depok sudah baik. Ketersediaan tempat cuci alat di kantin sudah tersedia di sekolah baik SD dan SMP di dua Kota. Sekolah yang tidak tersedia tempat alat cuci karena memang hanya menyediakan camilan sehingga tidak ada peralatan khusus. Di beberapa sekolah tidak memiliki tempat untuk meniriskan peralatan untuk Surakarta di SD sebesar 33,33% dan di Depok untuk SD 50% dan SMP 16,67%.

4.4.5. Media Komplain dan Saran

Komplain dan saran menjadi media yang bagus dalam meningkatkan kualitas kantin sekolah. Agar saran dan komplain bisa diterima dengan baik sudah seharusnya sekolah menyediakan media untuk menyalurkan, sehingga jika ada pihak-pihak yang ingin menyampaikan ide dan gagasan bisa disampaikan. Komplain dan saran dari hasil observasi adalah sebagai berikut

Komplain dari pembeli	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Pernah	16,67%	50%	16,67%	0%
Tidak pernah	83,33%	50%	83,33%	100%

Komplain dari anak sekolah di Kota Surakarta lebih banyak dilakukan oleh anak SMP (50%) dibandingkan dengan anak SD (16,67%). Di Depok komplain justru dilakukan oleh anak SD (16,67%) sedangkan di SMP belum pernah ada komplain dari anak.

Komplain yang pernah diantaranya rasa masakan yang asin, usulan menu yang baru dan kurangnya penjaga kantin. Usulan ini diterima dengan baik oleh kantin dan ditanggapi dengan baik.

Selain komplain dalam observasi ini juga dilihat media untuk memberikan saran kepada kantin. Saran yang diberikan juga dimaksudkan untuk meningkatkan kualitas dari kantin sekolah, media saran di kantin sekolah sebagai berikut :

Media untuk menyampaikan saran	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	33,33%	0%	50%	33,33%
Tidak ada	66,67%	100%	50%	66,67%

Media saran di Kota Surakarta sudah dikembangkan di tingkat SD (33,33%), sementara di SMP belum ditemui. Kota Depok sudah dikembangkan baik di SD (50%) dan di SMP (33,33%)

4.5. Penyuluhan dan Pemantauan

4.5.1. Penyuluhan pada penjaga Kantin

Penyuluhan dan pemantauan dilakukan dalam rangka untuk meningkatkan kualitas kantin dalam menyediakan berbagai pangan Jajanan Anak sekolah. Salah satu pembinaan atau penguatan penting diberikan pada penjaga kantin sehingga mereka bisa berperan dalam mewujudkan kantin yang sehat dan aman. Dari hasil observasi pembinaan pada penjaga kantin adalah sebagai berikut :

Pembinaan tentang pengelolaan kantin untuk penjaga	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Pernah	100%	83,33%	33,33%	50%
Tidak pernah	0	16,67%	66,67%	50%

Untuk penjaga kantin di Kota Surakarta sebagian besar sudah mendapatkan pembinaan/penyuluhan yaitu di 100% sekolah SD dan 83,33% untuk sekolah SMP. Sedangkan di Kota Depok penjaga kantin di tingkat SD masih banyak yang belum mendapatkan penyuluhan(66,67%) sedangkan di SMP 50%

Pembinaan/penyuluhan yang diberikan kepada penjaga kantin ini dilakukan oleh berbagai pihak diantaranya :

Penyelenggaran pembinaan	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
DKK/Puskesmas	50%	67,67%	33,33%	16,67%
BPOM	0%	0%	0%	0%
Sekolah	16,67%	16,67%	0%	16,67%
Dinas Pendidikan	0%	0%	0%	16,67%
Pondok pesantren	16,67%	0%	0%	0%
DKK/Puskesmas/BPOM	16,67%	0%	0%	0%
Belum pernah	0%	16,67%	67,67%	50%

Penyelenggara dari luar yang sudah memberikan pembinaan(penyuluhan) di Kota Surakarta diantaranya DKK/puskesmas, Pondok pesantren dan BPOM. Yang paling banyak melakukan pembinaan di sekolah DKK/puskesmas, meskipun belum menjangkau di seluruh sekolah, dan ada SD dan SMP masing-masing 16,67% sekolah yang secara mandiri melakukan pembinaan pada penjaga kantin.

Untuk Depok pihak yang melakukan pembinaan dari luar adalah DKK/puskesmas dan Dinas pendidikan, sementara sekolah yang secara mandiri sudah melakukan pembinaan adalah tingkat SMP sebesar 16,67%.

4.5.2 Penyuluhan pada anak-anak

Salah satu penyuluhan yang dilakukan pada anak-anak adalah memberikan informasi melalui berbagai media seperti poster. Dalam observasi ini penyediaan media informasi di kantin berdasarkan informasi penjaga kantin adalah sebagai berikut :

Media informasi makanan sehat di Kantin	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	66,67%	16,67%	50%	0
Tidak ada	33,33%	83,33%	50%	100%

Dari tabel dapat dilihat media informasi tentang makanan sehat di Kota Surakarta lebih banyak ditemui di tingkat SD yaitu sebesar 66,67% sekolah, sementara di SMP 16,67% sekolah.

Di Kota Depok media informasi hanya dijumpai di tingkat SD sebesar 50% dan di tingkat SMP tidak ditemui.

Media informasi yang diletakkan di kantin bertujuan untuk memberikan informasi pada anak di sekolah. Jumlah anak-anak yang melihat media informasi tentang makanan sehat dapat dilihat dalam tabel berikut :

Informasi tentang makanan sehat (poster, brosur dll)	Surakarta		Depok	
	SD	SMP	SD	SMP
Ada	55,56%	22,22%	61,11%	33,33%
Tidak ada	44,44%	77,78%	38,89%	66,67%

Tabel diatas menunjukkan bahwa anak-anak SD lebih banyak melihat informasi makanan sehat yang ada di kantin (55,56%) dan di SMP 22,22%, karena ketersediaan informasi makanan sehat juga lebih banyak ditemukan disekolah SD dibandingkan dengan SMP. Hal yang sama juga terjadi di Kota Depok dimana anak SD lebih banyak membaca dan menemukan informasi pangan sehat (61,11%) dan anak SMP 33,33%.

Selain situasi diatas ada hal menarik yang ditemukan tentang informasi makanan sehat di sekolah, yaitu perbedaan persepsi tentang makanan sehat antara penjaga kantin dan anak sekolah. Di beberapa sekolah ditemui poster makanan atau minuman dan dipasang di kantin, menurut penjaga kantin itu bukan poster makanan sehat sementara menurut anak mereka berpersepsi bahwa itu informasi tentang makanan sehat.

4.6. Best Parctise dan kebijakan di tingkat sekolah

Kebijakan adalah aturan tertulis yang merupakan keputusan formal organisasi, yang bersifat mengikat, yang mengatur perilaku dengan tujuan untuk menciptakan tatanilai baru dalam masyarakat. Kebijakan akan menjadi rujukan utama para anggota organisasi atau anggota masyarakat dalam berperilaku. (Dunn, William N. 1999).

Kebijakan sekolah adalah kerjasama dan keputusan oleh individu atau keinginan kelompok dengan kewenangan yang sah dari dewan sekolah, pengawas, administrator sekolah atau komite sekolah dan tanggung jawab bagi kontrak negosiasi.(Duke dan Canady (1991: 2)).

Dalam penelitian ini, digunakan beberapa istilah dengan rumusan yang dimaksud dalam penelitian sebagai berikut :

1. Kebijakan adalah aturan-aturan yang diberlakukan disekolah, yang itu harus dipatuhi oleh pihak yang bersangkutan dengan kebijakan tersebut.
2. Regulasi adalah dokumen tertulis dari kebijakan yang ada disekolah.
3. Praktek Baik adalah pelaksanaan dari kebijakan yang ada di sekolah.

Beberapa kebijakan terkait dengan pengembangan Kantin Sehat disekolah yang ditemukan di Kota Solo dan Depok adalah :Kebijakan Seleksi Vendor (Calon pengelola katering), Kebijakan penentuan menu makanan, Kebijakan Mekanisme Komplain, Kebijakan Monitoring dan Evaluasi.

1. Kebijakan tentang Seleksi Vendor.

Kebijakan ini berisi tentang aturan bagaimanakah syarat vendor yang bisa melakukan kerjasama dengan sekolah untuk pelaksanaan katering sekolah. Dengan kebijakan ini, sekolah bisa melakukan kontrol sejak awal terhadap pengelola katering. Dari hasil wawancara dengan penanggungjawab kantin, di Kota Surakarta, ada 3 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu SD Alam Surya Mentari, SMP Al Islam dan SMP Al Abidin. Sementara di Kota Depok, berdasarkan wawancara dengan penanggungjawab kantin, ada 3 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu : SDIT Bina Insan Kamil, SMP Lazuardi GCS dan SMP Muhammadiyah I Depok.

Dari 3 sekolah di kota Surakarta dan 3 sekolah di Kota Depok yang sudah memiliki kebijakan ini, semua sekolah belum membuatnya dalam sebuah regulasi. Kebijakan yang ada, baru menjadi kesepakatan yang dilaksanakan ditingkat sekolah, belum tertulis.

Berikut adalah petikan wawancara yang dilakukan observer/peneliti dengan penanggungjawab kantin :

“Dalam menentukan siapa nanti mitra kami dalam pengeolaan kantin, kami mempertimbangkan aspek pemberdayaan masyarakat sekitar dan wali murid. Kami mensyarakatkan calon mitra untuk membuat proposal. Dari proposal yang masuk, kami melakukan seleksi. “

(Siti Latifah , Pengelola Kantin, SD Surya Mentari, Surakarta)

Dalam menentukan siapa yang akan mengelola Katering di Sekolah, kami menerapkan aturan bahwa calon provider mengajukan proposal ke sekolah, kami meminta calon provider untuk melakukan pengajuan sample test food makanan, kami juga melakukan kunjungan ke calon provider. Dari asil test food semua kepala sekolah terlibat untuk mencicipi dan setelah itu ditentukan siapa yang dipilih.

(Zaronah, Pengelola Kantin, SMP Lazuardi GCS , Depok)

2. Kebijakan penentuan menu makanan

Kebijakan ini berisi tentang aturan bagaimanakah penentuan menu kantin dilakukan. Kebijakan ini sebagai kontrol atas menu yang beredar di kantin, agar memenuhi standar berdasarkan kebijakan yang ada. Dari hasil wawancara dengan penanggungjawab kantin, di Kota Surakarta, ada 5 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu SD Marsudirini, SD Alam Surya Mentari, SD Al Firdaus, SMP Al Islam dan SMP Al Abidin. Sementara di Kota Depok, berdasarkan wawancara dengan penanggungjawab kantin, ada 3 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu : SDIT Bina Insan Kamil, SMP Lazuardi GCS dan SMP Muhammadiyah I Depok.

Dari 5 sekolah di kota Surakarta dan 3 sekolah di Kota Depok yang sudah memiliki kebijakan ini, semua sekolah belum membuatnya dalam sebuah regulasi. Kebijakan yang ada, baru menjadi kesepakatan yang dilaksanakan ditingkat sekolah, belum tertulis. Berikut adalah petikan wawancara yang dilakukan observer/peneliti dengan penanggungjawab kantin :

“ Dalam menentukan menu kantin ini, kami memberi kesempatan kepada anak untuk mengusulkan makanan. Usulan disampaikan melalui komita, ke kepek, ke yayasan baru ke pihak catering”

(Suliyah, Penanggungjawab Kantin, SD Al Firdaus, Kota Surakarta)

“ Dalam menentukan menu kantin, provider mengajukan daftar menu dan ada 2 varian dalam 1 hari dimana anak anak bisa memilih. Menu dikirimkan ke orang tua melalui siswa setiap bulannya.”

(Zaronah, Penanggungjawab Kantin, SMP Lazuardi GCS, Depok)

3. Kebijakan Mekanisme Komplain

Kebijakan ini berisi tentang aturan bagaimanakah jika terjadi kekurangan/puasan dari pelanggan, dalam hal ini (siswa/guru/orangtua) terhadap produk maupun pelayanan yang ada dalam kantin maupun katering sekolah. Kebijakan ini merupakan fasilitas pelayanan bagi konsumen, untuk menyampaikan keluhan yang dialami. Bagi sekolah, kebijakan ini merupakan kontrol terhadap kualitas produk maupun pelayanan di kantin sekolah. Dari hasil wawancara dengan penanggungjawab kantin, di Kota Surakarta, ada 5 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu SD Marsudirini, SD Alam Surya Mentari, SD Al Firdaus, SMP Al Islam dan SMP Al Abidin. Sementara di Kota Depok, berdasarkan wawancara dengan penanggungjawab kantin, ada 1 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu : SMP Lazuardi GCS.

Dari 5 sekolah di kota Surakarta dan 1 sekolah di Kota Depok yang sudah memiliki kebijakan ini, semua sekolah belum membuatnya dalam sebuah regulasi. Kebijakan yang ada, baru menjadi kesepakatan yang dilaksanakan ditingkat sekolah, belum tertulis.

Berikut adalah petikan wawancara yang dilakukan observer/peneliti dengan penanggungjawab kantin :

“ Apabila ada keluhan mengenai katering, biasanya disampaikan melalui komita, ke kepek, ke yayasan baru ke pihak catering”

(Suliyah, Penanggungjawab Kantin, SD Al Firdaus, Kota Surakarta)

“ Jika ada keluhan, siswa atau orangtua bisa menghubungi secara langsung via telpon kepada kepala sekolah atau PJ katering dan juga bisa langsung menghubungi provider katering (karena nomor telepon provider ada dimenu yang diberikan setiap bulan ke siswa).”

(Zaronah, Penanggungjawab Kantin, SMP Lazuardi GCS, Depok)

4. Kebijakan Monitoring dan Evaluasi

Kebijakan ini berisi tentang bagaimanakah monitoring dan evaluasi atas keberadaan kantin sekolah dilakukan. Kebijakan ini merupakan kontrol sekolah terhadap kantin, termasuk melihat kesesuaian kantin dengan peraturan peraturan sekolah.

Dari hasil wawancara dengan penanggungjawab kantin, di Kota Surakarta, ada 6 sekolah memiliki kebijakan monitoring, namun belum disampaikan adanya kegiatan evaluasi. 6 sekolah ini adalah SD Pucangsawit, SD Marsudirini, SD Alam Surya Mentari Surakarta, SD Al Firdaus, SMP 20 Jebres, dan SMP Al Abidin. Sedangkan sekolah yang memiliki kebijakan evaluasi di Kota Surakarta ada 5 sekolah, yaitu : SD Pucangsawit, SD Marsudirini, SD Alam Surya Mentari Surakarta, SMP 20 Jebres, dan SMP Al Abidin.

Sementara di Kota Depok, berdasarkan wawancara dengan penanggungjawab kantin, ada 3 sekolah yang memiliki kebijakan monitoring dan evaluasi , yaitu : SDIT Bina Insan Kamil SMP Lazuardi GCS SMP Muhammadiyah I Depok.

Dari sekolah-sekolah yang disebutkan memiliki kebijakan, baik di kota Surakarta maupun di Kota Depok, semua sekolah belum membuatnya dalam sebuah regulasi. Kebijakan yang ada, baru menjadi kesepakatan yang dilaksanakan ditingkat sekolah, belum tertulis.

Berikut adalah petikan wawancara yang dilakukan observer/peneliti dengan penanggungjawab kantin :

“evaluasi 3 bulan sekali oleh manajemen sekolah”

(Sri Lestari, Penanggungjawab Kantin, SMP Al Abidin, Kota Surakarta)

“evaluasi pertahun ajaran baru dengan MOU. Jika orang oke akan berlanjut dan jika tidak akan dihentikan.”

(Zaronah, Penanggungjawab Kantin, SMP Lazuardi GCS, Depok)

BAB 5

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

5.1.1. Komponen Kantin

Kesimpulan dari observasi yang dilakukan, bahwa di Kota Surakarta dan Depok berdasarkan pada komponen/unsur-unsur penting kantin digambarkan sebagai berikut :

1. Makanan

- Makanan jajanan anak yang tersedia di Kantin sekolah lebih banyak ditemukan camilan dan makanan pokok. Makanan jajanan dalam bentuk buah masih minim ditemukan di kantin sekolah.
- PJAS (Pangan Jajanan Anak Sekolah) yang paling digemari oleh anak sebagian besar adalah camilan, makanan utama, minuman dan buah.
- Kasus yang berkaitan dengan makanan jajanan anak sekolah belum ada penanganan khusus.
- Makanan di sekolah dalam bentuk penyediaan catering yang dikelola oleh sekolah sudah dengan aturan sekolah meskipun aturan belum tertulis, dan sebagian besar sudah mempertimbangkan kebutuhan gizi anak

2. Supplier/pemasok

- Pemasok di kantin sekolah sebagian besar merupakan produk makanan olahan.
- Bentuk makanan olahan yang banyak diterima dari pemasok adalah jenis camilan baik basah maupun kering Sekolah belum memiliki standart khusus dalam penerimaan makanan dari pemasok.
- Sekolah masih minim dalam mengembangkan cara untuk melakukan kontrol dan pengawasan terhadap pemasok makanan di kantin sekolah.

3. Fisik Bangunan

- Sebagian besar bangunan kantin sekolah sudah memenuhi standart yang ditetapkan berdasarkan pada kebijakan yang ada.
- Bangunan kantin yang ada di sekolah belum mengakomodir kebutuhan dari anak yang berkebutuhan khusus (tidak disertai fasilitas RAM/selasar khusus)
- Sebagaian besar yang belum terpenuhi dalam bangunan kantin adalah fasilitas tempat duduk yang memadai bagi anak sekolah.

4. Manajemen Kantin

- Managemen kantin khusus untuk katering sudah memiliki kebijakan secar khusus di tingkat sekolah.
- Aturan di dalam kantin belum tertulis dan belum berjalan dengan baik, misalkan pengambilan makanan, merokok, aturan untuk penjual.
- Media komplain dan saran untuk kantin belum tersedia secara khusus.

5. Penyuluhan dan pemantauan

- Penyuluhan dan pembinaan sudah banyak dilakukan tetapi belum menjangkau dan merata ke semua sekolah.
- Ada banyak pihak yang sudah terlibat dalam penyuluhan dan pembinaan diantaranya dinas kesehatan, BPOM, dan pihak lain yang memiliki konsen dalam bidang kesehatan.
- Penyuluhan pada tingkat anak-anak berkaitan dengan makanan jajanan anak (makanan sehat) belum banyak dilakukan.
- Media informasi makanan sehat yang ada di sekolah belum menjadi hal yang menarik bagi anak-anak

5.1.2. Kebijakan, Regulasi dan Praktek Baik :

1. Bahwa sebagian sekolah telah memiliki kebijakan terkait kantin. Kebijakan yang dimaksud adalah aturan-aturan yang diberlakukan disekolah, yang itu harus dipatuhi oleh pihak yang bersangkutan dengan kebijakan tersebut.

2. Beberapa kebijakan terkait dengan pengembangan Kantin Sehat disekolah yang ditemukan di Kota Solo dan Depok adalah :

- a. Kebijakan Seleksi Vendor (Calon pengelola katering)
- b. Kebijakan penentuan menu makanan
- c. Kebijakan Mekanisme Komplain
- d. Kebijakan Monitoring dan Evaluasi

3. Semua kebijakan yang ada, belum diwujudkan dalam dokumen tertulis. Kebijakan masih merupakan aturan yang disepakati dengan tidak ada ikatan hukum (tidak tertulis).

4. Kebijakan tentang Seleksi Vendor. Di Kota Surakarta, ada 3 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu SD Alam Surya Mentari, SMP Al Islam dan SMP Al Abidin. Sementara di Kota Depok, berdasarkan wawancara dengan penanggungjawab kantin, ada 3 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu : SDIT Bina Insan Kamil, SMP Lazuardi GCS dan SMP Muhammadiyah I Depok.

5. Kebijakan penentuan menu makanan. Di Kota Surakarta, ada 5 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu SD Marsudirini, SD Alam Surya Mentari, SD Al Firdaus, SMP Al Islam dan SMP Al Abidin. Sementara di Kota Depok, berdasarkan wawancara dengan penanggungjawab kantin, ada 3 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu : SDIT Bina Insan Kamil, SMP Lazuardi GCS dan SMP Muhammadiyah I Depok.

6. Kebijakan Mekanisme Komplain. Di Kota Surakarta, ada 5 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu SD Marsudirini, SD Alam Surya Mentari, SD Al Firdaus, SMP Al Islam dan SMP Al Abidin. Sementara di Kota Depok, berdasarkan wawancara dengan penanggungjawab kantin, ada 1 sekolah yang memiliki kebijakan ini, yaitu : SMP Lazuardi GCS.

7. Kebijakan Monitoring dan Evaluasi. Di Kota Surakarta, ada 6 sekolah yang memiliki kebijakan monitoring, namun belum disampaikan adanya kegiatan evaluasi. 6 sekolah ini adalah SD Pucangsawit, SD Marsudirini, SD Alam Surya Mentari Surakarta, SD Al Firdaus, SMP 20 Jebres, dan SMP Al Abidin. Sedangkan sekolah yang memiliki kebijakan evaluasi di Kota Surakarta ada 5 sekolah, yaitu : SD Pucangsawit, SD Marsudirini, SD Alam Surya Mentari Surakarta, SMP 20 Jebres, dan SMP Al Abidin.

5.2. Rekomendasi

Rekomendasi dari hasil observasi ini :

- Membuat regulasi tertulis tentang kebijakan yang terkait dengan pengembangan Kantin Sehat sehingga bersifat mengikat para pihak dan berkelanjutan
- Penting membuat sosialisasi mengenai kebijakan-kebijakan yang ada kepada pengelola dan stakeholder (termasuk komite sekolah) agar, partisipasi semua elemen dalam mendukung kantin yang sehat meningkat.
- Sekolah menetapkan membuat kebijakan terkait mekanisme koordinasi dengan penanggungjawab dan pengelola kantin, sehingga koordinasi bisa dilaksanakan dengan baik.
- Sekolah mengembangkan mekanisme peningkatan kapasitas bagi seluruh tim yang terlibat di Kantin
- Penanggungjawab kantin memastikan persyaratan Kantin Sehat sesuai regulasi secara bertahap.
- Sekolah mengembangkan aturan (boleh dan tidak boleh) dalam kantin sehingga bisa dipatuhi oleh semua yang mengjangkau kantin dan bisa saling mengingatkan.
- Anak-anak di sekolah diberikan pemahaman tentang kantin sehat baik secara langsung atau melalui media yang menarik di sekolah/di kantin.

