

**KONDISI KANTIN SEHAT DI SEKOLAH DASAR NEGERI SE-KAPANEWON NGEMPLAK KABUPATEN SLEMAN**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**



Ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mendapatkan gelar  
Sarjana Pendidikan  
Program Studi Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar

**Oleh:**  
**LUTFY CHOIRUL HUDA**  
**18604224054**

**FAKULTAS ILMU KEOLAHRAGAAN DAN KESEHATAN**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**2025**

## **KONDISI KANTIN SEHAT DI SEKOLAH DASAR NEGERI SE-KAPANEWON NGEMPLAK KABUPATEN SLEMAN**

Lutfy Choirul Huda  
NIM. 18604224054

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kondisi kantin sehat khususnya bagi Sekolah Dasar di wilayah Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui survei. Sampel penelitian ditentukan menggunakan metode total sampling, sehingga seluruh populasi sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak menjadi bagian dari penelitian ini. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan statistik deskriptif kuantitatif untuk memberikan gambaran kondisi kantin tanpa melakukan analisis lebih lanjut atau menarik kesimpulan inferensial.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi kantin sehat di sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak termasuk dalam kategori "baik", dengan rata-rata skor keseluruhan sebesar 3,33. Skor tertinggi terdapat pada indikator Pangan Jadi, Fasilitas Sanitasi, dan Dapur atau Ruang Pengolahan Makanan yang masing-masing memperoleh skor 4,00. Sementara itu, skor terendah berada pada indikator Komitmen dan Manajemen sebesar 2,00, serta Fasilitas Meja/Kursi dan Rambu-Rambu sebesar 2,20. Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar indikator telah memenuhi standar yang baik, aspek manajerial dan fasilitas pendukung masih perlu ditingkatkan untuk mendukung keberlanjutan kantin sehat di sekolah.

**Kata kunci:** Kantin Sehat, Ngemplak, Sekolah Dasar, Sleman

**CONDITION OF HEALTHY CANTEEN IN ELEMENTARY SCHOOLS  
LOCATED IN NGEMPLAK DISTRICT, SLEMAN REGENCY**

***Abstract***

*This research aims to determine the level of healthy canteen, particularly in elementary schools located in Ngemplak District, Sleman Regency.*

*This research employed a descriptive quantitative method, with the data collection through a survey. The sample was determined by using total sampling, thus the entire population of elementary schools located in Ngemplak District participated in the study. The data obtained were analyzed by using descriptive quantitative statistics to provide an overview of canteen conditions without conducting further analysis or drawing inferential conclusions.*

*The research findings indicate that the condition of healthy canteens in elementary schools located in Ngemplak District belongs to the "good" category, with an average overall score of 3.33. The highest scores are for the Prepared Food, Sanitation Facilities, and Kitchen or Food Processing Area indicators, each with a score of 4.00. Meanwhile, the lowest scores are for the Commitment and Management indicator (2.00), and Table/Chair Facilities and Signage (2.20). These findings indicate that while most indicators meet good standards, managerial aspects and supporting facilities still need improvement to support the sustainability of healthy canteens in schools.*

*Keywords:* Healthy Canteen, Ngemplak, Elementary School, Sleman

## **SURAT PERNYATAAN**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Lutfy Choirul Huda  
NIM : 18604224054  
Program Studi : Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar  
Fakultas : Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan  
Judul TAS : Kondisi Kantin Sehat di Sekolah Dasar Negeri se-Kapanewon Ngemplak Kabupaten Sleman

Menyatakan bahwa tugas akhir skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya dalam skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata cara penulisan karya ilmiah yang disebutkan dalam daftar pustaka.

Sleman, 7 Juli 2025

Penulis,



Lutfy Choirul Huda  
NIM. 18604224054

**PERSETUJUAN**

**Kondisi Kantin Sehat di Sekolah Dasar Negeri se-Kecamatan Ngemplak  
Kabupaten Sleman**



Ketua Departemen Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar

Dosen Pembimbing

  
Dr. Aris Fajar Pambudi, M.Or.  
NIP. 198205222009121006

  
Dr. Ranintya Meikahani, M.Pd.  
NIP. 199205162019032027

## LEMBAR PENGESAHAN

### KONDISI KANTIN SEHAT DI SEKOLAH DASAR NEGERI SE-KECAMATAN NGEMPLAK KABUPATEN SLEMAN

#### TUGAS AKHIR SKRIPSI

**Lutfy Choirul Huda**  
**NIM: 18604224054**

Telah disetujui untuk dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan Universitas Negeri Yogyakarta

Tanggal: 25 Juli 2025

Nama/Jabatan

Dr. Ranintya Meikhani, M.Pd.  
Ketua Penguji/Pembimbing

Dr. Heri Yogo Prayadi, M.Or.  
Sekretaris Penguji

Dr. Riky Dwihandaka, M.Or.  
Penguji Utama

Tim Penguji:

Tanda Tangan

Tanggal

31 - 7 - 2025

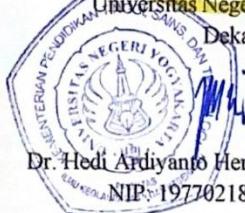
31 - 7 - 2025

31 - 7 - 2025

Yogyakarta, 31 Juli 2025  
Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Dr. Hedi Ardiyanto Hermawan, S.Pd., M.Or.  
NIP: 197702182008011002

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Alhamdulillahirobbil' alamin. Dengan mengucap rasa syukur kepada Allah SWT, tugas akhir skripsi ini saya persembahkan kepada:

1. Terima kasih kepada kedua orang tua tercinta saya Bapak Sukirno dan Ibu Sri Surantini yang sudah memberikan doa serta usaha sehingga saya dapat sampai di titik ini. Semoga bapak dan ibu selalu diberi kesehatan, umur panjang dan selalu disertai Tuhan Yang Maha Esa agar dapat menemani disetiap langkah yang saya ambil untuk menuju kesuksesan dan mengangkat derajat orang tua.
2. Kepada seluruh keluarga besar saya yang telah memberi nasehat, motivasi, serta dukungan dan doa dengan tulus. Semoga kalian selalu terjaga serta dalam lindungan Tuhan Yang Maha Esa.
3. Kepada pasangan saya Yusnia Pingkan yang sudah menemani saya disetiap proses yang saya lalui dan memberikan perhatian kasih sehingga saya dapat menyelesaikan tugas ini. Semoga diberikan kebahagiaan dan dapat tumbuh bersama.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Saya sampaikan kehadirat Allah SWT. Berkat rahmat, hidayah, dan inayah-Nya akhirnya saya dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Kondisi Kantin Sehat Di Sekolah Dasar Negeri Se-Kapanewon Ngemplak Kabupaten Sleman**”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Program Studi Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Yogyakarta.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bimbingan, bantuan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Sumaryanto, M.Kes., AIFO., selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Hedi Ardianto Hermawan, M.Or., selaku Dekan Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Aris Fajar Pambudi, M.Or., selaku Kepala Departemen Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Ibu Dr. Ranintya Meikahani, M.Pd., atas bimbingan, arahan, dan kesabaran dalam mendampingi penulis selama proses penyusunan skripsi.
5. Bapak/Ibu Dosen Pengaji, atas kritik dan saran yang membangun untuk penyempurnaan karya ilmiah ini.
6. Seluruh dosen dan staf Program Studi Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar, atas ilmu dan pengalaman yang telah diberikan selama masa perkuliahan.
7. Rekan-rekan mahasiswa, atas semangat, bantuan, dan kebersamaan selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.
8. Semua pihak yang telah membantu kelancaran penyusunan skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Saya menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik, saran, serta masukan-masukan yang membangun sangat saya harapkan. Semoga laporan ini bermanfaat bagi saya khususnya dan semua pihak pada umumnya serta mendapat ridho Allah SWT. Aamiin.

Sleman, 7 Juli 2025

Penulis,



Lutfy Choirul Huda  
NIM. 18604224054

## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>BAB I</b> .....	1
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Rumusan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II</b> .....	9
<b>LANDASAN TEORI</b> .....	9
A. Kajian Teori .....	9
B. Penelitian Terdahulu.....	26
C. Kerangka Pikir .....	29
<b>BAB III</b> .....	28
<b>METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	28
A. Jenis Penelitian.....	28
E. Teknik Analisis Data .....	33
<b>BAB IV</b> .....	34
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	34
A. Deskripsi Objek Penelitian.....	34
B. Hasil Penelitian.....	35
C. Pembahasan.....	90
<b>BAB V</b> .....	92
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	92
A. Kesimpulan.....	92
B. Saran.....	93
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	94

Afriyan, F. A. (2021). Pengaruh Strategi Promosi dan Fluktuasi Harga Emas terhadap Nasabah untuk Berinvestasi di PT. Pegadaian Cabang Kebumen. Purwokerto: IAIN Purwokerto.....	94
---	----

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu .....	26
Tabel 2. Kisi-kisi Variabel pada Penelitian Pelaksanaan kantin sehat di Sekolah Dasar se-Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman .....	33
Tabel 3. Norma Nilai Persentase.....	35
Tabel 4. Objek Penelitian.....	35
Tabel 5. Deskripsi Data Komitmen & Manajemen.....	37
Tabel 6. Deskripsi Data Sumber Daya Manusia (1) .....	41
Tabel 7. Deskripsi Data Sumber Daya Manusia (2) .....	42
Tabel 8. Deskripsi Data Sumber Daya Manusia (3) .....	43
Tabel 9. Deskripsi Data Sumber Daya Manusia (4) .....	44
Tabel 10. Deskripsi Data Sumber Daya Manusia (5) .....	45
Tabel 11. Deskripsi Data Sarana dan Prasarana (1).....	47
Tabel 12. Deskripsi Data Sarana dan Prasarana (2).....	48
Tabel 13. Data Deskripsi Sarana dan Prasarana (3).....	49
Tabel 14. Data Deskripsi Sarana dan Prasarana (4).....	50
Tabel 15. Data Deskripsi Sarana dan Prasarana (5).....	51
Tabel 16. Data Deskripsi Bahan Pangan.....	53
Tabel 17. Data Deskripsi Bahan Pangan (2) .....	54
Tabel 18. Data Deskripsi Bahan Pangan (3) .....	55
Tabel 19. Data Deskripsi Pangan Jadi .....	58
Tabel 20. Data Deskripsi Pangan Jadi .....	59
Tabel 21. Data Deskripsi Pangan Jadi .....	59
Tabel 22. Data Deskripsi Pangan Jadi .....	60
Tabel 23. Data Deskripsi Penyimpanan Bahan Pangan .....	62

Tabel 24. Data Deskripsi Penyimpanan Bahan Pangan .....	63
Tabel 25. Data Deskripsi Penyimpanan Bahan Pangan .....	64
Tabel 26. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan .....	66
Tabel 27. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan .....	67
Tabel 28. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan .....	67
Tabel 29. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan .....	68
Tabel 30. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan .....	69
Tabel 31. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan .....	69
Tabel 32. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan .....	70
Tabel 33. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan .....	71
Tabel 34. Data Deskripsi Penyajian/Penjualan Pangan .....	73
Tabel 35. Data Deskripsi Penyajian/Penjualan Pangan .....	74
Tabel 36. Data Deskripsi Penyajian/ Penjualan Pangan .....	75
Tabel 37. Data Deskripsi Penyajian/Penjualan Pangan .....	76
Tabel 38. Data Deskripsi Penyajian/ Penjualan Pangan .....	76
Tabel 39. Data Deskripsi Fasiltias Meja/ Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu (1).....	79
Tabel 40. Data Deskripsi Fasiltias Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu (2).....	80
Tabel 41. Data Deskripsi Fasiltias Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu (3).....	81
Tabel 42. Data Deskripsi Fasiltias Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu (4).....	82
Tabel 43. Data Deskripsi Fasiltias Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu (5).....	83
Tabel 44. Data Deskripsi Fasilitas Sanitasi.....	85
Tabel 45. Data Deskripsi Pengunjung Kantin.....	87
Tabel 46. Data Deskripsi Pengunjung Kantin.....	88
Tabel 47. Kesimpulan Data Survei .....	90

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Pikir.....	31
Gambar 2. Diagram Komitmen & Manajemen.....	40
Gambar 3. Diagram Batang Sumber Daya Manusia.....	46
Gambar 4. Diagram Batang Sarana dan Prasarana .....	52
Gambar 5. Diagram Bahan Pangan.....	56
Gambar 6. Diagram Pangan Jadi.....	61
Gambar 7. Diagram Penyimpanan Bahan Pangan .....	65
Gambar 8. Diagram Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan .....	72
Gambar 9. Diagram Penyajian/Penjualan Pangan .....	77
Gambar 10. Diagram Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu .....	84
Gambar 11. Diagram Fasilitas Sanitasi .....	86
Gambar 12. Diagram Pengunjung Kantin.....	89

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Lembar Angket Penelitian .....	97
Lampiran 2. Surat Permohonan Validator .....	100
Lampiran 3. Angket Penilaian Validasi .....	101
Lampiran 4. Surat Izin Penelitian.....	103
Lampiran 5. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian .....	104
Lampiran 6. Angket Penelitian Yang Telah di Isi.....	108
Lampiran 7. Dokumentasi.....	117

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Kondisi kesehatan anak di Indonesia masih perlu menjadi perhatian serius, meskipun negara ini telah berjanji untuk menurunkan dua per tiga tingkat kematian balita dalam indikator *Millennium Development Goal* (MDGs) nomor empat. Sayangnya, berdasarkan data WHO, Indonesia gagal mencapai target Angka Kematian Bayi (IMR) sebesar 23 pada tahun 2015, dengan realisasi angka 32. Selain IMR, salah satu masalah besar yang memengaruhi kondisi anak di Indonesia adalah beban ganda malnutrisi. Data dari Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) menunjukkan bahwa banyak anak balita menghadapi masalah gizi: 19,7% kekurangan berat badan, 37,2% mengalami stunting (kerdil), dan 11,9% menderita kelebihan berat badan atau obesitas. Kondisi ini menandakan bahwa meskipun ada komitmen, masalah kesehatan anak di Indonesia tetap kompleks dan memerlukan perhatian serius. (Rachmi CN, 2016).

Salah satu strategi untuk mengatasi masalah gizi ganda (kekurangan gizi dan kelebihan gizi secara bersamaan) bisa dimulai dari lingkungan sekolah. Hal ini sejalan dengan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang menyatakan bahwa “Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga Negara

yang demokratis serta bertanggung jawab". Pengertian ini memperlihatkan bahwa pendidikan bertujuan untuk mengembangkan potensi siswa agar mereka tidak hanya cerdas secara intelektual, tetapi juga sehat jasmani, berakhhlak mulia, mandiri, dan bertanggung jawab sebagai warga negara. Dengan demikian, sekolah memiliki peran strategis dalam membentuk kebiasaan hidup sehat sejak dini.

Kantin merupakan area krusial di sekolah dalam menjamin *higiene* dan sanitasi sekolah. Selain itu, aspek sanitasi sekolah secara lebih luas mencakup berbagai elemen lingkungan fisik, seperti fasilitas sanitasi umum, desain konstruksi (misalnya, ventilasi yang memadai, jarak ideal antara tempat duduk siswa dan papan tulis, serta ergonomi fasilitas, dan faktor-faktor pendukung kesehatan lainnya). Namun, perhatian khusus terhadap kantin sangat diperlukan karena banyak aspek kesehatan lingkungan yang terkait langsung dengannya. Ini meliputi perilaku higienis para penjamah makanan, kebersihan peralatan masak dan saji, kondisi sanitasi area kantin secara keseluruhan, hingga ketersediaan dan kualitas air bersih yang digunakan (Hermiyanti dalam (Hapsari, 2020)). Kantin sekolah wajib dijaga kebersihannya karena punya peran besar dalam menjaga kesehatan siswa. Hampir semua siswa (lebih dari 99%) membeli jajanan di sekolah untuk memenuhi kebutuhan energi mereka selama sekitar 6-7 jam mereka belajar di sana (Hapsari, 2020). Oleh karena itu, menjaga kebersihan kantin secara menyeluruh adalah kunci utama untuk memastikan makanan yang disajikan aman dan berdampak positif pada kesehatan siswa. Seringkali, masalah terkait jajanan sehat di kantin sekolah mengindikasikan bahwa para pembuat, penjual, hingga pembeli Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) masih kurang dalam pengetahuan, kepedulian, atau kesadaran akan pentingnya keamanan pangan.

Pentingnya melakukan pengawasan terhadap keamanan makanan yang dikonsumsi anak-anak di sekolah. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melakukan uji kelayakan pada jajanan di 100 Sekolah Dasar di Jawa Tengah pada tahun 2015, menunjukkan bahwa 39,95% dari 344 sampel jajanan tidak memenuhi standar keamanan pangan. Bahkan, beberapa jenis makanan populer seperti es sirup (48,19%) dan minuman ringan (62,50%) ditemukan mengandung bahan berbahaya dan tercemar bakteri patogen. Selain itu terdapat saus dan sambal yang tidak memenuhi syarat, dengan 61,54% sampel dinyatakan tidak layak konsumsi. Pada tahun 2016, pengawasan terhadap Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) telah dilakukan dengan mengambil 627 sampel dari empat jenis makanan yang paling sering bermasalah yaitu es, minuman beraroma dan sirup, jeli atau agar, serta bakso. Hasil pengujian menunjukkan bahwa 45 (sekitar 39,07%) dari 627 sampel tidak memenuhi standar keamanan pangan. Masalah terbesar masih didominasi oleh minuman berwarna, sirup, dan es. Mengingat tren hasil pengujian Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yang cenderung stagnan selama beberapa tahun terakhir, maka pada pelaksanaan pengambilan sampel dan pengujian PJAS Tahun 2017, perlu diimplementasikan intervensi melalui program "Gerakan Konsumsi Pangan Aman Melalui Kantin Sekolah (BPOM RI, 2016).

Penelitian yang dilakukan oleh Syarifah & Andrias dalam (Theresia, 2017) memperlihatkan betapa krusialnya menjaga sanitasi kantin untuk melindungi siswa dari risiko keracunan makanan. Temuan ini semakin diperkuat oleh penelitian Mensink, Schwinghammer & Smeet (2012) yang menyatakan bahwa lingkungan sekitar memiliki pengaruh kuat dalam membentuk pilihan makanan seseorang. Dengan

demikian, kantin sekolah memiliki peran yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan nutrisi dan kesehatan siswa. Oleh karena itu, penting untuk meninjau kembali operasional kantin-kantin sekolah. Peninjauan ini harus dilakukan agar keberadaan dan pengelolaan kantin selaras dengan pedoman serta kebijakan pemerintah yang telah ditetapkan terkait penyelenggaraan kesehatan lingkungan, sanitasi, dan standar keamanan pangan di seluruh lingkungan sekolah.

Penyelenggaraan kantin sehat di sekolah membutuhkan fondasi yang kokoh, dibangun di atas empat pilar utama yang saling berhubungan yaitu komitmen dan manajemen sekolah yang kuat, sumber daya manusia yang kompeten dan berdedikasi, sarana dan prasarana yang memadai, serta mutu pangan yang terjamin keamanannya (Februhartanty, 2018). Selain itu, keberhasilan kantin sehat tidak hanya bergantung pada partisipasi warga sekolah, tetapi juga memerlukan dukungan aktif dari orang tua atau wali siswa (Rahayu, 2015). Selain aspek kesehatan dan partisipasi, penting juga untuk mempertimbangkan sisi ekonomi dalam pengelolaan kantin. Kantin merupakan titik temu antara penjual yang mencari keuntungan ekonomis dari penjualan makanan, dan siswa sebagai konsumen yang membutuhkan akses terhadap makanan. Oleh karena itu, program kantin sehat yang dirancang harus mampu mengakomodasi kepentingan ekonomi para penjual, tanpa sedikit pun mengesampingkan aspek kesehatan dan keamanan makanan yang ditawarkan kepada siswa.

Pentingnya penerapan kantin sehat di sekolah, khususnya di Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY), merupakan hal yang sangat penting dan esensial. Hal tersebut berkaca pada salah satu kasus yang terjadi pada tanggal 23 September 2022 lalu bahwa terdapat 70 persen siswa keracunan dikarenakan konsumsi jajanan yang ada di luar

sekolah pada MI Maarif Bulurejo, Yogyakarta (Jogja, 2022). Pada tahun 2013 lalu juga terdapat kasus 27 siswa salah satu SD Negeri di Kabupaten Sleman mengalami keracunan karena mengkonsumsi permen yang dijajakan di lingkungan sekolah (Setyawan, 2013). Pada kasus-kasus tersebut dapat diketahui bahwa penerapan kantin sehat sekolah penting untuk dilakukan agar pihak sekolah dapat mengawasi dan mengkoordinir kualitas jajanan yang ada di sekolah.

Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti tertarik untuk mengangkat penelitian yang berbentuk survei yang dilakukan di Sekolah Dasar Negeri yang terdaftar dalam lingkup Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman untuk melihat penerapan kantin sehat berdasarkan pedoman dari Kementerian Kesehatan yang berlaku.

## **B. Identifikasi Masalah**

Pada penelitian ini, identifikasi masalah yang didapatkan adalah sebagai berikut:

1. Kualitas pangan dalam makanan dapat berdampak buruk yang serius apabila tidak diawasi dan diolah dengan baik.
2. Pravelansi anak di Indonesia yang angkanya cukup memprihatinkan.
3. Hampir lebih dari 99% siswa sekolah dasar menghabiskan waktu jajannya di kantin sekolah.
4. Pada tahun 2015, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) melakukan pengujian kelayakan terhadap jajanan yang dijual di lingkungan sekolah. Hasil pengujian yang dilakukan pada 100 Sekolah Dasar di Provinsi Jawa Tengah menunjukkan bahwa sebanyak 39,95% dari 344 sampel jajanan makanan yang diperiksa tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan.

5. Terdapat beberapa kasus keracunan di sekolah dasar karena jajanan yang dijajakan di lingkungan sekolah kurang sehat.

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian pada bagian latar belakang tersebut, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimanakah kondisi kantin sehat di Sekolah Dasar se-Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman?”

### **D. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkatan kondisi kantin sehat berdasarkan pedoman keputusan kementerian kesehatan yang berlaku di Sekolah Dasar dalam lingkup Kapanewon Ngemplak Kabupaten Sleman.

### **E. Manfaat Penelitian**

#### **1. Manfaat Teoritis**

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi sebagai sumber informasi ilmiah yang berguna dalam upaya standarisasi sarana dan prasarana yang berkaitan dengan kondisi kantin sehat di sekolah. Selain itu, temuan penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai dasar pengembangan terhadap sumber-sumber yang telah ada, baik berupa teori maupun peraturan perundang-undangan yang relevan dengan kondisi kantin sehat. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian-penelitian selanjutnya dalam bidang yang sejenis.

#### **2. Manfaat Praktis**

##### **a. Bagi peserta didik**

Penelitian ini bermanfaat bagi peserta didik karena dapat meningkatkan kesadaran mereka akan pentingnya memilih jajanan yang aman dan bergizi,

sehingga mereka lebih selektif dalam mengonsumsi makanan di lingkungan sekolah. Dengan adanya pengawasan serta peningkatan kualitas kantin sekolah, peserta didik juga akan terlindungi dari risiko kesehatan akibat jajanan yang tidak higienis. Selain itu, dari penelitian ini diharapkan tersedianya kantin yang sehat yang turut membentuk lingkungan belajar yang lebih nyaman dan kondusif, karena siswa tidak terganggu oleh gangguan kesehatan akibat konsumsi makanan yang tidak layak.

**b. Bagi pendidik**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bermanfaat bagi pendidik sebagai sumber edukasi yang dapat diintegrasikan ke dalam berbagai disiplin ilmu, di antaranya IPA, PKn, atau IPS, sehingga pembelajaran menjadi lebih kontekstual dan bermakna. Selain itu, pendidik juga dapat meningkatkan perannya dalam mengedukasi serta mengawasi peserta didik agar lebih bijak dalam memilih jajanan yang sehat. Melalui program dan pengawasan tersebut, guru turut berkontribusi dalam pembentukan karakter siswa yang peduli terhadap kesehatan dan terbiasa dengan pola makan yang baik.

**c. Bagi orang tua**

Penelitian ini memberikan manfaat bagi wali murid dengan menumbuhkan rasa aman terhadap konsumsi makanan anak di sekolah, karena mereka lebih yakin bahwa jajanan yang tersedia telah melalui pengawasan dan memenuhi standar kesehatan. Selain itu, penelitian ini juga menjadi sarana edukatif bagi orang tua untuk memahami pentingnya gizi seimbang dan pengaruh jajanan sehat

terhadap tumbuh kembang anak. Dengan demikian, hasil penelitian ini dapat mendorong terjalinnya kerja sama yang lebih erat antara sekolah dan orang tua dalam mendukung program kantin sehat serta mengawasi asupan makanan anak-anak secara lebih aktif.

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Kantin Sehat di Sekolah Dasar**

###### **a. Pengertian kantin**

Kantin merupakan sebuah tempat usaha komersial yang memiliki fokus utama pada penyediaan makanan dan minuman untuk konsumsi publik di lokasi operasionalnya. Sebagai salah satu bentuk fasilitas umum, keberadaan kantin tidak hanya berfungsi sebagai titik penjualan produk makanan dan minuman, tetapi juga berperan sebagai ruang interaksi sosial tempat bertemuanya berbagai kalangan masyarakat, khususnya siswa dan guru yang berada dalam lingkungan sekolah adalah tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Kantin merupakan salah satu bentuk fasilitas umum ditempat usahanya, yang keberadaannya selain sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman juga sebagai tempat bertemuanya segala macam masyarakat dalam hal ini siswa maupun guru yang berada di lingkungan sekolah (Depkes RI, 2003). Sedangkan menurut Nuraida L. dkk (2011), kantin atau warung sekolah berfungsi sebagai salah satu lokasi utama bagi siswa untuk membeli jajanan, di samping para penjaja makanan di luar area sekolah. Kantin sekolah memiliki potensi untuk menyediakan alternatif hidangan sarapan dan makan siang, serta berbagai jenis cemilan dan minuman yang terjamin sehat, aman, dan bergizi. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa kantin sekolah melampaui perannya sekadar sebagai tempat transaksi jual beli makanan

dan minuman. Lebih jauh, kantin mengembangkan fungsi sosial dan pendidikan yang signifikan: ia menjadi sarana interaksi antarwarga sekolah dan sekaligus penyedia makanan yang bergizi, aman, serta sehat, yang secara langsung mendukung pemenuhan kebutuhan gizi esensial bagi siswa.

Menurut Febrianti A (2016), kantin sehat didefinisikan sebagai suatu ruang atau bangunan di lingkungan sekolah yang berfungsi menyediakan makanan dan minuman sehat bagi seluruh warga sekolah. Tujuan utama dari penyediaan layanan kantin sehat ini adalah untuk menjamin ketersediaan makanan yang aman dan bergizi, sekaligus memfasilitasi penerapan ilmu kesehatan dan gizi, serta mendorong pembiasaan perilaku hidup bersih dan sehat di kalangan komunitas sekolah. Sejalan dengan pandangan tersebut, Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan RI (2018) mengemukakan bahwa kantin sehat sekolah merupakan unit kegiatan di lingkungan sekolah yang secara inheren memberikan manfaat bagi kesehatan. Dengan demikian, sebuah kantin yang memenuhi kriteria sehat harus mampu menyediakan baik hidangan utama maupun makanan ringan yang secara intrinsik menyehatkan, yakni kaya gizi, higienis, dan aman untuk dikonsumsi oleh peserta didik serta seluruh warga sekolah lainnya. Dari pemaparan tersebut, dapat disimpulkan bahwa kantin sehat memiliki peran yang sangat signifikan dalam mendukung kesehatan seluruh warga sekolah. Peran ini terwujud melalui penyediaan makanan dan minuman yang terjamin aman dan bergizi, serta dengan mendorong implementasi perilaku hidup bersih dan sehat secara konsisten di seluruh lingkungan sekolah.

## **b. Fungsi kantin sehat**

Selain berfungsi sebagai tempat penyedia makanan sehat untuk mendukung pemenuhan kebutuhan gizi harian warga sekolah, kantin juga memiliki potensi sebagai sarana pembelajaran bagi siswa, baik dalam penguatan nilai-nilai karakter maupun dalam mendukung pencapaian kompetensi dari mata pelajaran yang relevan. Adapun peran kantin dalam konteks pendidikan antara lain adalah: (Umi, 2020)

- 1) Kantin dapat berperan sebagai sumber informasi dan media belajar mengenai pilihan makanan serta minuman yang baik dan sehat.
- 2) Kantin juga menyediakan konteks nyata untuk memahami proses transaksi keuangan, menjadikannya sarana edukasi praktis.
- 3) Kantin berfungsi sebagai laboratorium hidup untuk pengembangan pendidikan kewirausahaan bagi peserta didik, memberikan pengalaman langsung dalam dunia bisnis.
- 4) Kantin menjadi arena implementasi pendidikan karakter, yang mencakup penanaman nilai-nilai seperti kejujuran, kedisiplinan, tanggung jawab, dan kebiasaan hidup bersih.
- 5) Kantin dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran interdisipliner untuk memperkuat pencapaian kompetensi siswa pada berbagai mata pelajaran, termasuk namun tidak terbatas pada ekonomi, akuntansi, kimia, biologi, serta pendidikan jasmani dan kesehatan.

### **c. Kriteria kantin sehat**

Menurut Susilowati dan Kuspriyanto (2016), dalam penyelenggaraan kantin sehat di lingkungan sekolah, terdapat sejumlah persyaratan yang harus dipenuhi, antara lain: (1) tersedia air bersih yang memadai untuk keperluan pengolahan makanan, mencuci tangan, serta membersihkan peralatan makan; (2) memiliki tempat penyimpanan bahan makanan dan peralatan makan yang terlindungi dari serangga, bakteri, dan hewan penggerat; (3) menyediakan tempat penyimpanan khusus untuk bahan non-pangan (seperti sabun cuci piring dan cairan anti-serangga) yang terpisah dari tempat penyimpanan bahan pangan; (4) memiliki area tertutup dan higienis yang diperuntukkan bagi proses pengolahan dan penyajian makanan; (5) menyediakan area khusus untuk kasir, di mana idealnya petugas kasir tidak merangkap tugas dalam penyiapan makanan guna mencegah kontaminasi kuman atau bakteri dari uang ke makanan melalui tangan; (6) memiliki fasilitas pembuangan sampah yang terpisah berdasarkan jenisnya (padat, cair, dan gas); serta (7) memastikan bahwa produk jajanan yang dijual memiliki tanggal kedaluwarsa yang jelas dan telah memperoleh sertifikasi kelayakan dari BPOM.

Namun berdasarkan peraturan pemerintah, terdapat kriteria-kriteria yang harus dipenuhi sebagai standar kantin sehat yaitu sebagai berikut:

#### **1) Komitmen dan Manajemen**

Komitmen yang kuat dalam menyelenggarakan kantin sehat di sekolah merupakan aspek yang sangat penting. Dengan adanya komitmen yang jelas, akan tercipta kewenangan yang memadai dalam pelaksanaan

program kantin sehat. Komitmen ini dapat dibuktikan melalui adanya surat tugas dari kepala sekolah yang memberikan mandat kepada individu tertentu sebagai penanggung jawab kantin, guna menjamin bahwa makanan dan minuman yang dijual di kantin merupakan pangan yang aman untuk dikonsumsi.

Di samping itu, diperlukan pula kebijakan dan peraturan yang mengatur penyelenggaraan kantin sehat di sekolah, yang mencakup seluruh tahapan mulai dari pengadaan bahan pangan hingga prosedur pengawasan mutu terhadap produk yang diperjualbelikan di lingkungan sekolah.

## 2) Sarana dan Prasarana

Ketersediaan sarana prasarana merupakan elemen penting dalam mewujudkan kantin yang memenuhi standar kesehatan. Untuk menciptakan kantin sehat, dibutuhkan dukungan fasilitas yang mampu menunjang pelaksanaan Pembiasaan Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) secara optimal. Sarana dan prasarana tersebut meliputi desain konstruksi bangunan kantin, fasilitas sanitasi yang layak, dapur yang memenuhi standar kebersihan, ruang makan yang nyaman, serta tempat penyimpanan bahan makanan yang sesuai dengan kriteria kantin sehat. Selain itu, kantin juga perlu dilengkapi dengan fasilitas pengendalian hama dan serangga untuk mencegah kontaminasi pangan.

### 3) Sumber Daya Manusia (SDM)

Sumber daya manusia yang terlibat dalam operasional kantin, khususnya penjual makanan dan minuman, memainkan peran sentral dalam menjamin keamanan dan kebersihan makanan yang dikonsumsi oleh warga sekolah. Karena penjual berinteraksi langsung dengan produk makanan serta para konsumen, maka mereka termasuk kelompok berisiko tinggi terhadap potensi kontaminasi makanan. Oleh karena itu, kebersihan pribadi penjual menjadi hal utama yang harus dijaga.

Penjual makanan wajib berada dalam kondisi sehat, tidak sedang mengalami gangguan kesehatan seperti diare, batuk, atau pilek, serta tidak memiliki luka terbuka. Mereka juga harus menghindari penggunaan perhiasan berlebihan saat bekerja. Praktik higienis juga wajib diterapkan, seperti menjaga kebersihan dan kerapian kuku, tidak merokok, tidak meludah, serta menggunakan masker, sarung tangan plastik, alas kaki yang bersih, dan mencuci tangan sebelum mengolah makanan.

### 4) Bahan Pangan dan pangan jadi

Makanan dan minuman yang disediakan atau dijual di kantin sekolah harus memenuhi kriteria sebagai pangan sehat, yaitu aman dikonsumsi dan mengandung zat gizi yang sesuai dengan kebutuhan, terutama bagi peserta didik dan warga sekolah lainnya. Keamanan pangan mencakup perlindungan dari bahaya biologis (seperti kuman dan mikroorganisme), bahaya kimia (seperti residu bahan kimia berbahaya), dan bahaya fisik (seperti serpihan benda asing). Pangan yang memenuhi syarat ini berperan

penting dalam menunjang kesehatan dan pertumbuhan siswa serta menciptakan lingkungan sekolah yang sehat secara keseluruhan.

5) Penyimpanan bahan pangan

Persyaratan tempat penyimpanan makanan bagi kantin, baik yang berada di dalam ruangan tertutup maupun di ruang terbuka, adalah identik.

Persyaratan tersebut meliputi beberapa aspek krusial, yaitu:

- a) Kantin harus menyediakan area penyimpanan yang terpisah untuk bahan baku, makanan jadi yang siap disajikan, dan peralatan
- b) Tempat penyimpanan peralatan makan harus dijaga sterilitasnya, sehingga diperlukan lemari khusus yang memastikan peralatan tetap kering dan terhindar dari kelembapan.
- c) Bahan-bahan non-pangan, seperti minyak atau bahan pencuci, harus disimpan secara terpisah dari produk makanan
- d) Bahan berbahaya seperti racun tikus atau kecoa sama sekali tidak boleh disimpan di area kantin.
- e) Penyimpanan bahan baku produk pangan wajib mengikuti rekomendasi suhu penyimpanan yang dianjurkan untuk menjaga kualitas dan keamanannya.

6) Dapur atau ruang tempat pengolahan makanan

Persyaratan spesifik untuk fasilitas pengolahan dan persiapan makanan adalah sebagai berikut:

- a) Proses pengolahan dan persiapan di fasilitas layanan makanan harus dilakukan di ruang yang didedikasikan khusus untuk tujuan tersebut.
- b) Ruang pengolahan harus tertutup, senantiasa terjaga kebersihannya, dan terpisah secara fisik dari area penyajian dan ruang makan.
- c) Harus tersedia meja atau permukaan kerja permanen yang memiliki karakteristik halus, tanpa celah, dan mudah dibersihkan untuk memfasilitasi higiene.
- d) Ukuran ruang pengolahan harus proporsional dengan jumlah pekerja yang beraktivitas di dalamnya, sehingga menghindari kondisi terlalu padat.
- e) Ketersediaan penerangan yang memadai sangat krusial untuk menunjang efektivitas dan keamanan kerja personel pengolahan makanan. Apabila sumber pencahayaan terpasang langsung di atas area pengolahan, perlu dilengkapi penutup pelindung untuk mencegah potensi kontaminasi dari serangga atau partikel lain yang tertarik oleh cahaya
- f) Ruang pengolahan harus memiliki **sistem ventilasi yang efektif** guna memastikan sirkulasi udara yang baik, membuang udara panas dan lembap, serta menggantinya dengan udara segar.
- g) Penggunaan kipas penghisap udara (*exhaust fan*) sangat dianjurkan jika memungkinkan, untuk meningkatkan efisiensi sistem ventilasi.

7) Penyajian atau penjualan pangan

Baik kantin dengan desain tertutup maupun terbuka harus dilengkapi dengan area penyajian yang memadai, seperti lemari pajang, etalase, atau lemari kaca, yang memungkinkan konsumen untuk melihat sajian makanan dengan jelas. Persyaratan spesifik untuk area penyajian ini adalah sebagai berikut:

- a) Area penyajian harus senantiasa tertutup guna melindungi makanan dari paparan debu dan serangga.
  - b) Kebersihan dan kondisi kering adalah esensial; area penyajian harus selalu bersih dan tidak lembap.
  - c) Makanan ringan atau camilan harus ditempatkan pada area penyajian yang terpisah dari makanan utama atau makanan sepinggan.
  - d) Buah-buahan yang sudah dipotong harus disimpan di tempat tersendiri, terlindung dari debu dan serangga, serta sedapat mungkin dalam kondisi dingin untuk menjaga kesegaran dan kualitasnya.
- 8) Fasilitas meja atau kursi dan tersedia rambu-rambu
- Fasilitas dan infrastruktur ruang makan kantin sehat harus memenuhi persyaratan berikut:

- a) Kantin wajib menyediakan meja dan kursi dalam jumlah yang memadai untuk mengakomodasi pengunjung.

- b) Untuk memastikan kebersihan, meja dan kursi senantiasa dibersihkan setelah digunakan, sehingga permukaan meja didesain agar mudah dibersihkan.
- c) Kantin yang berada pada ruang tertutup senantiasa dibersihkan setelah digunakan, sehingga permukaan meja didesain agar mudah dibersihkan.
- d) Tempat makan dan kantin secara keseluruhan harus selalu dijaga kebersihannya, terdapat sirkulasi udara yang baik, dan berlokasi jauh dari area penampungan sampah, toilet, serta pembuangan limbah, dengan jarak minimal 20 meter.

9) Fasilitas sanitasi

Kantin yang berada di ruang tertutup maupun yang beroperasi di ruang terbuka wajib memiliki ketersediaan air bersih dalam jumlah yang memadai, baik untuk keperluan pengolahan makanan maupun menjaga kebersihan lingkungan kantin. Sumber air yang digunakan dapat berasal dari Perusahaan Air Minum (PAM) ataupun dari sumur, tergantung pada kondisi ketersediaan dan kualitas sumber air yang ada di lingkungan sekolah secara keseluruhan. Adapun ketentuan terhadap air yang digunakan di kantin adalah sebagai berikut:

- a) Air harus terbebas dari mikroorganisme patogen maupun bahan kimia berbahaya, serta tidak memiliki warna maupun bau yang mencurigakan.

- b) Air tersebut wajib memenuhi standar kualitas air bersih atau air minum, khususnya air yang digunakan untuk mencuci dan mengolah bahan pangan harus memenuhi syarat sebagai bahan baku air minum.

Fasilitas sanitasi yang wajib disediakan oleh kantin mencakup hal-hal berikut:

- a) Tersedia bak untuk mencuci piring dan peralatan makan yang dilengkapi dengan aliran air mengalir serta rak pengering untuk mengeringkan peralatan setelah dicuci.
- b) Adanya wastafel yang dilengkapi dengan sabun atau detergen, serta lap bersih atau tisu, yang ditempatkan baik di area makan maupun di area pengolahan makanan.
- c) Ketersediaan pasokan air bersih dalam jumlah yang memadai untuk menunjang kebersihan dan proses pengolahan pangan.
- d) Tersedia alat-alat kebersihan yang terawat dengan baik, seperti sapu lidi, sapu ijuk, selang air, kain lap, sikat, kain pel, serta bahan pembersih seperti sabun dan bahan sanitasi lainnya.
- e) keberadaan Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) untuk mengelola limbah cair yang dihasilkan dari aktivitas kantin secara aman dan ramah lingkungan.

## 10) Pengunjung kantin

Keberadaan kantin sekolah memiliki peran krusial sebagai penyedia kebutuhan pangan bagi warga sekolah. Oleh karena itu, penataannya perlu disesuaikan dengan protokol kesehatan yang ketat. Beberapa aspek penting yang harus diperhatikan mencakup: pengaturan jarak antar tempat duduk pengunjung, penyediaan fasilitas cuci tangan dengan sabun dan air mengalir dalam jumlah memadai, serta jaminan kebersihan dan kesehatan makanan yang disajikan. Selain itu, kebersihan dan kesehatan para penjual serta pengelola kantin juga menjadi prioritas utama.

## 2. Makanan

Makanan merupakan kebutuhan esensial untuk kelangsungan hidup manusia, berfungsi vital dalam menopang berbagai proses biologis. Menurut Notoatmodjo, 2018), makanan berperan dalam memelihara pertumbuhan dan perkembangan tubuh, mengganti jaringan tubuh yang rusak, serta menyediakan energi untuk aktivitas sehari-hari. Selain itu, makanan juga krusial dalam mengatur metabolisme dan menjaga keseimbangan air, mineral, serta cairan tubuh lainnya. Tak kalah penting, makanan berkontribusi pada mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit. Sebagai kebutuhan pokok yang dikonsumsi setiap saat, makanan memerlukan pengolahan yang tepat agar memberikan manfaat optimal bagi tubuh. Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, karena makanan sangat diperlukan untuk oleh tubuh. Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes RI 2003), mendefinisikan

makanan sebagai semua bahan, dalam bentuk olahan, yang dikonsumsi oleh manusia, tidak termasuk air dan obat-obatan.

**a. Makanan sehat**

Makanan sehat merupakan salah satu kebutuhan fundamental bagi kehidupan manusia, karena mengandung berbagai nutrisi esensial yang dibutuhkan oleh tubuh untuk menjalankan fungsi-fungsi vitalnya. Konsumsi makanan sehat memiliki peran penting dalam mendukung proses tumbuh kembang anak, sehingga menjadi tanggung jawab orang tua untuk mengarahkan anak-anak mereka dalam memilih makanan atau jajanan yang sehat sejak usia dini. Hal ini sejalan dengan pendapat Nuraini (2007) yang menyatakan bahwa makanan sehat adalah makanan yang mengandung zat gizi dalam jumlah yang cukup dan seimbang, serta tidak mengandung komponen yang dapat membahayakan atau merusak kesehatan.

Makanan sehat mengandung nilai gizi yang diperlukan untuk menunjang pertumbuhan dan perkembangan anak secara optimal. Menurut Suparyanto (2016), terdapat beberapa syarat yang harus diperhatikan dalam penyajian makanan sehat untuk anak, antara lain: (1) mencukupi kebutuhan energi dan zat gizi sesuai dengan usia anak; (2) menu makanan disusun berdasarkan prinsip menu seimbang; (3) bentuk dan porsi makanan disesuaikan dengan kemampuan konsumsi, toleransi, dan kondisi fisiologis anak; (4) memperhatikan aspek kebersihan, baik secara individu maupun lingkungan sekitar; dan (5) menghindari penggunaan bahan pangan yang mengandung kadar lemak serta gula secara berlebihan.

Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria sebagai makanan yang layak konsumsi dan tidak menimbulkan risiko terhadap kesehatan. Beberapa ciri makanan layak konsumsi di antaranya adalah:

- 1) Memiliki tingkat kematangan yang sesuai dan diinginkan,
- 2) Terbebas dari kontaminasi pada setiap tahapan proses produksi dan penanganan pascaproduksi,
- 3) Tidak mengalami perubahan fisik dan kimia yang merugikan akibat aktivitas enzim, mikroorganisme, hewan penggerat, serangga, parasit, maupun kerusakan yang disebabkan oleh tekanan mekanik, proses pemasakan, atau pengeringan,
- 4) Terhindar dari mikroorganisme dan parasit penyebab penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan (*food borne illness*).

Makanan bermutu atau berkualitas didefinisikan sebagai produk pangan yang melalui proses pemilihan, persiapan, dan penyajian sedemikian rupa sehingga cita rasa (flavor), nilai gizi, dan daya tariknya tetap terjaga atau bahkan meningkat. Makanan tersebut juga harus dapat diterima serta aman untuk dikonsumsi baik secara mikrobiologis maupun kimiawi. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan, mutu pangan adalah nilai yang ditentukan berdasarkan kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan, dan minuman.

Sementara itu, kelayakan pangan mengacu pada kondisi pangan yang tidak mengalami kerusakan, pembusukan, menjijikkan, kotor, tercemar, atau terurai. Keamanan pangan sendiri adalah kondisi dan upaya yang esensial untuk mencegah pangan dari potensi

cemaran biologis, kimia, dan benda asing lainnya yang berpotensi mengganggu, merugikan, dan membahayakan Kesehatan manusia (Krisnamurni, 2007).

Definisi keamanan pangan juga ditegaskan dalam Undang-Undang Nomor 7 tentang Pangan, sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Secara lebih luas, keamanan pangan dapat diartikan sebagai kondisi bebasnya makanan dari zat atau bahan berbahaya yang dapat merugikan kesehatan tubuh, terlepas apakah zat tersebut secara alami ada dalam bahan makanan yang digunakan atau tercampur secara sengaja maupun tidak sengaja ke dalam bahan makanan atau produk makanan jadi (Moehyi, 2001).

Direktur Jendral Pengawasan Obat dan Makanan (2008), dalam pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik menggunakan istilah "Keamanan Pangan" dan "Kelayakan Pangan". Keamanan pangan diartikan sebagai suatu kondisi yang menjamin bahwa pangan yang akan dikonsumsi tidak mengandung bahan berbahaya yang dapat memicu penyakit, keracunan, atau insiden yang merugikan konsumen. Sementara itu, kelayakan pangan adalah suatu kondisi yang menjamin bahwa pangan yang telah diproduksi sesuai tahapan normal tidak mengalami kerusakan, bau busuk, kotor, menjijikkan, tercemar, atau terurai, sehingga layak untuk dikonsumsi.

Pangan yang tidak aman dapat menjadi penyebab penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*), yaitu gejala penyakit yang muncul akibat konsumsi pangan yang terkontaminasi bahan/senyawa beracun atau organisme patogen. Penyakit-penyakit yang disebabkan oleh pangan dapat diklasifikasikan menjadi dua kategori utama:

infeksi dan intoksikasi. Istilah infeksi digunakan ketika gejala penyakit timbul setelah mengonsumsi pangan atau minuman yang mengandung bakteri patogen. Sementara itu, intoksikasi adalah keracunan yang diakibatkan oleh konsumsi pangan yang mengandung senyawa beracun (Baliwati, 2004).

### **b. Makanan tidak sehat**

Makanan tidak sehat merupakan jenis makanan yang memiliki kandungan gizi yang tidak seimbang. Terdapat berbagai jenis makanan tidak sehat, seperti makanan cepat saji, jeroan, kue manis, dan sejenisnya. Makanan-makanan tersebut sebaiknya tidak dikonsumsi secara berlebihan karena mengandung kadar gula dan lemak yang tinggi serta rendah serat dan zat gizi penting yang dibutuhkan untuk menunjang pertumbuhan dan perkembangan tubuh.

Adapun ciri-ciri makanan yang tidak sehat bagi manusia antara lain: mengandung bahan kimia berbahaya bagi tubuh, terkontaminasi oleh bakteri atau kuman, telah melewati batas kedaluwarsa, mengandung kadar gula dan lemak yang tinggi, menggunakan pewarna buatan, serta diproduksi di lingkungan yang tidak higienis. Sementara itu, menurut Angga Krist (2015), ciri-ciri makanan tidak sehat mencakup: (1) mengandung formalin; (2) mengandung banyak pewarna makanan; (3) dihinggapi lalat; dan (4) telah tersimpan dalam waktu lama atau melewati masa kedaluwarsa.

Menurut Tamaroh (2000), gangguan keamanan pangan yang disebabkan oleh keracunan pangan dapat timbul akibat beberapa faktor berikut:

- 1) Penggunaan bahan pangan mentah yang terkontaminasi mikroba patogen.
- 2) Penyimpanan makanan dalam waktu lama pada suhu ruang sebelum dikonsumsi.

- 3) Proses pendinginan yang tidak sempurna.
- 4) Higiene pribadi penjamah makanan yang buruk.

### **3. Karakteristik Anak Sehat Usia 6-12 Tahun**

Rentang usia 6–12 tahun merupakan fase transisi dari masa pra-sekolah menuju jenjang Sekolah Dasar (SD). Periode ini juga dikenal sebagai masa peralihan dari tahap kanak-kanak awal menuju kanak-kanak akhir hingga menjelang masa pra-pubertas. Pada tahap ini, perkembangan fisik dan mental anak semakin matang, memungkinkan mereka untuk beradaptasi dengan lingkungan yang lebih kompleks (Fatmaridha Sabani, 2019).

Asupan gizi yang cukup menjadi faktor utama dalam mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak pada usia ini. Anak-anak yang mendapatkan nutrisi yang baik cenderung memiliki pertumbuhan fisik yang optimal dibandingkan dengan mereka yang mengalami kekurangan gizi (Mustafa et al., 2019). Selain itu, kesehatan mereka juga semakin stabil, sehingga lebih tahan terhadap berbagai faktor yang dapat mengganggu kondisi fisiknya.

Dalam mendukung perkembangan anak secara optimal, lingkungan memiliki peran penting dalam memenuhi kebutuhan anak sesuai dengan tahapan perkembangannya. Lingkungan yang mendukung dapat membantu anak mencapai perkembangan yang sehat dan mencegah terjadinya penyimpangan perilaku yang dapat muncul akibat kurangnya perhatian terhadap kebutuhan anak.

## B. Penelitian Terdahulu

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

Penulis (Tahun)	Judul / Sumber	Teknik Analisi Data	Kesimpulan
(Suluh, 2018: 181- 187)	Studi Kondisi <i>Hygiene</i> dan Kualitas Bakteriologis <i>Escherichia Coli</i> Makanan Jajanan Pada Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Oebobo Kota Kupang Tahun 2015	Deskriptif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kondisi <i>hygiene</i> penjamah termasuk kriteria cukup sebanyak 8 (80%), kriteria baik sebanyak 2 (20%).</li> <li>- Sanitasi peralatan 100% termasuk dalam kategori cukup.</li> <li>- Sanitasi tempat penyimpanan termasuk kriteria cukup sebanyak 8 (80%), kriteria baik sebanyak 2 (20%).</li> <li>- Hasil pemeriksaan MPN <i>E. coli</i> memenuhi syarat 3 (30%), tidak memenuhi syarat 7 (70%) dengan kandungan MPN <i>E. coli</i> berkisar antara 2,2 sampai 20.</li> </ul>
(Putri D. H., 2019)	Gambaran <i>Higiene</i> dan Sanitasi Kantin Sekolah Menengah pertama di Kecamatan Turi	Deskriptif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Higiene</i> dan sanitasi kantin SMP di Kecamatan pasar Turi sebanyak 7 kantin (63,64%) tidak memenuhi syarat dan 4 kantin (36,36%) memenuhi syarat.</li> </ul>

Penulis (Tahun)	Judul / Sumber	Teknik Analisi Data	Kesimpulan
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- sebanyak 11 penjamah makanan (100%) memenuhi syarat</li> <li>- Konstruksi bangunan 5 kantin (45,46%) tidak memenuhi syarat dan 6 kantin (54,54%) memenuhi syarat.</li> <li>- Sarana sanitasi 9 kantin (81,82%) tidak memenuhi syarat dan 2 kantin (18,18%) memenuhi syarat</li> <li>- Seluruh kantin (100%) kepadatan lalat memenuhi syarat</li> <li>- Kantin sekolah yang sehat di Kecamatan Turi terdapat 4 kantin sekolah (36,36%).</li> </ul>
(Suryapermana, 2020: 121-130)	Manajemen Kantin Sehat dalam Meningkatkan Kegiatan Belajar-Mengajar (Studi Kasus di SMAN 3 Rangkasbitung)	Kualitatif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pelaksanaan kantin sehat SMAN 3 Rangkasbitung dengan menjalankan beberapa sosialisasi program kantin tentang makan sehat yang telah meningkatkan pengetahuan siswa, pelatihan menjalankan pengelolaan kantin sehat.</li> </ul>

Penulis (Tahun)	Judul / Sumber	Teknik Analisi Data	Kesimpulan
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengawasan manajemen kantin sehat SMAN 3 Rangkasbitung yaitu melibatkan beberapa personil guru dan kepala sekolah, tim pengembang kantin SMAN 3 Rangkasbitung sudah terlaksana dengan cukup baik.</li> <li>- Pendukung kantin SMAN 3 Rangkasbitung sudah memiliki standar kantin sehat. Ini telah dibuktikan dengan pemerolehan sertifikat Adiwiyata dari kementerian ketahanan pangan. Selanjutnya SMAN 3 Rangkasbitung sudah memperoleh akreditasi A dari BAN-PT.</li> </ul>
(Sikettang, 2020)	Analisis Sanitasi Dasar, dan Tingkat Kepadatan Lalat pada Kantin Siswa Sekolah Menengah Pertama Kecamatan Kerajaan Kabupaten Pakpak Bharat 2019	Deskriptif	Sarana penyediaan air bersih dan pengelolaan air limbah pada seluruh kantin telah memenuhi syarat kesehatan. Namun pada jamban dan pembuangan sampah belum memenuhi syarat

Penulis (Tahun)	Judul / Sumber	Teknik Analisi Data	Kesimpulan
			<p>kesehatan karena ada beberapa syarat yang tidak terpenuhi yaitu masih terciumpnya bau dari jamban dan tidak tersedianya sabun pada jamban seluruh sekolah dan tempat sampah tidak tertutup. Kepadatan lalat pada kantin sekolah antara 0-10. Kepadatan lalat yang memenuhi syarat terdapat pada pengelolaan air limbah dan penyediaan air bersih dan yang belum memenuhi syarat kesehatan yaitu <math>&gt; 0</math> terdapat pada tempat sampah dan jamban. Disarankan bagi pemilik kantin sekolah diharapkan agar dapat meningkatkan sanitasi dasar yang telah dimiliki tempat sampah yang tidak mudah berkarat, tertutup, kedap air, dan menyediakan sabun pada toilet.</p>

### C. Kerangka Pikir

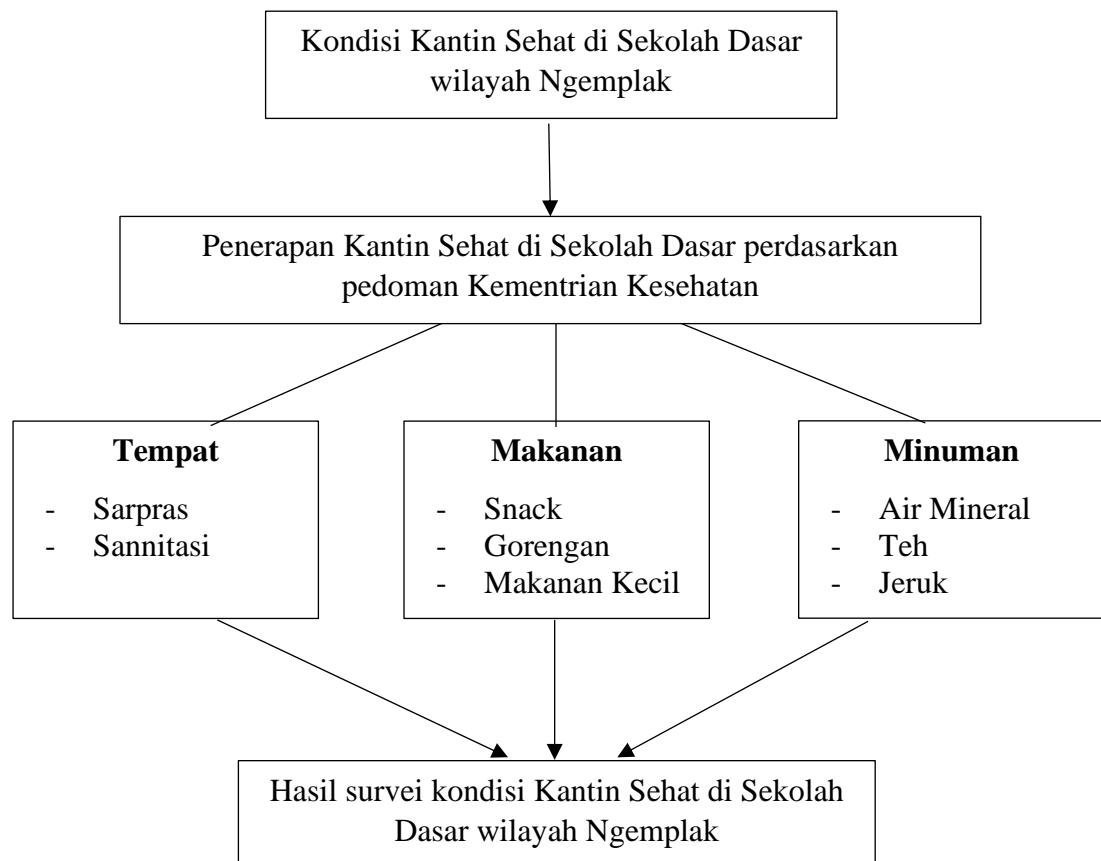
Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui implementasi kantin makanan sehat di sekolah, mengingat keberadaan kantin sehat dipandang penting, terutama pada jenjang pendidikan sekolah dasar. Maraknya peredaran jajanan tidak sehat yang dijual

secara sembarangan oleh pedagang di sekitar lingkungan sekolah menjadi permasalahan serius sekaligus ancaman bagi siswa, yang pada usia tersebut memerlukan perhatian khusus terkait asupan makanan yang dikonsumsi, karena sangat berkaitan dengan aspek kesehatan. Tidak sedikit penjaja makanan yang menggunakan bahan kimia berbahaya seperti pemanis buatan, pewarna sintetis, dan penyedap rasa untuk membuat makanan tampak lebih menarik dan tahan lama, sehingga menimbulkan kekhawatiran dari berbagai pihak, termasuk siswa, pihak sekolah, guru, dan orang tua.

Penelitian ini penting dilakukan untuk memperoleh solusi yang tepat terhadap permasalahan tersebut, melalui kajian terhadap pelaksanaan kantin makanan sehat yang telah diterapkan di sekolah dasar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pelaksanaan kantin sehat di sekolah dasar, menelaah kondisi fisik kantin sehat, serta mengidentifikasi jenis makanan sehat yang tersedia di kantin sekolah dasar, khususnya di wilayah Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman.

Berikut ini merupakan kerangka pikir dari penelitian survei mengenai kantin makanan sehat di sekolah dasar yang telah dilaksanakan.

Gambar 1. Kerangka Pikir



## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh variabel bebas terhadap variabel terikat. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif kuantitatif. Menurut Setyosari (2012) penelitian deskriptif kuantitatif adalah penelitian yang bertujuan untuk menjelaskan dengan metode perhitungan dalam suatu keadaan, peristiwa, objek, baik individu maupun hal lain yang berkaitan dengan variabel-variebel yang bisa dijelaskan baik dengan angka-angka maupun kata-kata.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian mengenai survei implementasi kantin sehat di sekolah dasar negeri se-Kapanewon Ngemplak Kabupaten Sleman ini dilakukan pada bulan Mei 2023. Sedangkan pengumpulan data penelitian dilakukan melalui observasi dengan form survei yang akan dilakukan langsung oleh peneliti pada 22 sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak Kabupaten Sleman.

#### **C. Operasionalisasi Variabel Penelitian**

Operasional variabel penelitian diartikan sebagai atribut, sifat, atau nilai dari suatu objek atau kegiatan yang menunjukkan variasi spesifik, yang telah ditentukan oleh peneliti untuk dikaji dan ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2015). Lebih lanjut, operasionalisasi variabel adalah proses menjabarkan variabel penelitian beserta dimensi dan indikator yang digunakan untuk mengukur variabel tersebut.

Variabel penelitian adalah aspek yang dapat diukur dan dapat dianalisis yang kemudian dapat menghasilkan data yang dapat dipaparkan pada pembahasan. Variabel yang akan diukur dalam penelitian ini sebagai representative yang dapat menggambarkan implementasi kantin sehat yang ada adalah dengan berdasarkan aspek-aspek menurut kementerian Pendidikan dan budaya (kemdikbud) Indonesia, yaitu sebagai berikut: (Umi, 2020)

- 1) Komitmen dan Manajemen
- 2) Sarana dan Prasarana
- 3) Sumber Daya Manusia
- 4) Bahan Pangan
- 5) Pangan jadi
- 6) Penyimpanan bahan pangan
- 7) Dapur/ruang tempat pengolahan makanan
- 8) Penyajian/penjualan pangan
- 9) Fasilitas meja/kursi dan tersedia rambu-rambu
- 10) Fasilitas sanitasi
- 11) Pengunjung kantin

#### **D. Populasi dan Sampel**

Menurut Sugiyono (2017) populasi adalah wilayah generalisasi yang mencakup objek dan subjek dengan kuantitas serta karakteristik tertentu, yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan selanjutnya ditarik kesimpulannya. Dalam penelitian

ini, populasi yang digunakan adalah seluruh sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta, yang berjumlah 22 sekolah.

Adapun teknik penentuan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode total sampling. Total sampling adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberikan peluang atau kesempatan yang sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk terpilih sebagai sampel (Sugiyono, 2017). Dikarenakan populasi adalah 22 sekolah dasar negeri, maka untuk sampel akan diambil keseluruhan dari populasi yaitu 22 sekolah dasar negeri pada wilayah Kapanewon Ngemplak Kabupaten Sleman, Yogyakarta.

#### **E. Teknik Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui teknik observasi dan survei. Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui kegiatan pengamatan secara sistematis, disertai pencatatan terhadap kondisi atau perilaku objek yang menjadi sasaran penelitian (Nasution, 2006). Sementara itu, metode survei digunakan untuk memperoleh informasi dari populasi yang besar dengan menggunakan sampel yang relatif kecil. Metode ini mulai berkembang sejak abad ke-20 dan telah banyak diterapkan dalam berbagai bidang keilmuan seperti psikologi, sosiologi, ekonomi, ilmu politik, dan statistika.

Dalam penelitian survei, data dikumpulkan dari responden melalui penggunaan kuesioner. Umumnya, survei dipahami sebagai survei sampel, yaitu pengumpulan informasi dari sebagian populasi (sampel) yang merepresentasikan keseluruhan populasi (Singarimbun, tanpa tahun). Metode survei memiliki tiga karakteristik utama,

yaitu: (1) pengumpulan data dari kelompok besar individu dengan tujuan mendeskripsikan berbagai aspek dan karakteristik seperti pengetahuan, sikap, kepercayaan, dan kemampuan populasi; (2) data diperoleh melalui pertanyaan yang diajukan secara tertulis maupun lisan; dan (3) informasi dikumpulkan dari sampel, bukan dari keseluruhan populasi (Widodo, 2017).

Sebagaimana dijelaskan di atas, terdapat beberapa tahapan atau proses dalam pelaksanaan penelitian survei. Tahapan umum tersebut dapat dirangkum secara garis besar dan dijadikan sebagai dasar dalam penyusunan langkah-langkah pelaksanaan penelitian survei.

- 1) Perumuskan masalah penelitian dan penetapan tujuan survei.
- 2) Penentuan konsep, perumusan hipotesis, dan penggalian kepustakaan relevan.
- 3) Pengambilan populasi dan penentuan sampel penelitian.
- 4) Penyusunan kuesioner dan instrumen penelitian lainnya.
- 5) Pelaksanaan kerja lapangan, yang mencakup pemilihan dan pelatihan pewawancara.
- 6) Pengolahan data yang terkumpul.
- 7) Analisis data dan penyusunan laporan hasil penelitian.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa angket survei yang diadaptasi dari *Buku Kantin Sehat SMA di Masa Kebiasaan Baru* yang diterbitkan oleh Direktorat Sekolah Menengah Atas, Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, dan Pendidikan Menengah, Kementerian Pendidikan dan

Kebudayaan. Angket tersebut dimodifikasi agar relevan dengan konteks penelitian pada jenjang Sekolah Dasar (SD), mengingat karakteristik peserta didik dan lingkungan sekolah dasar berbeda dengan jenjang sekolah menengah atas. Oleh karena itu, sejumlah butir penilaian dalam angket disesuaikan atau diubah guna merepresentasikan kondisi dan kebutuhan kantin di lingkungan SD secara lebih tepat.

Pada penelitian ini untuk memastikan validitas isi dan kesesuaian konteks, instrumen ini akan divalidasikan oleh seorang dosen ahli di bidang Pendidikan Jasmani dan Pendidikan Kesehatan. Proses validasi dilakukan untuk memastikan bahwa setiap butir dalam angket dapat mengukur indikator yang dituju secara tepat, mudah dipahami oleh responden (kepala sekolah atau pengelola kantin), serta relevan dengan standar dan prinsip kantin sehat di lingkungan Sekolah Dasar.

Penyusunan butir-butir instrumen dilakukan sebagai bentuk operasionalisasi dari isi setiap faktor yang diteliti, di mana setiap butir pertanyaan disusun secara spesifik dan sesuai dengan faktor yang dimaksud. Instrumen yang digunakan dalam bentuk lembar observasi bertujuan untuk mengumpulkan data secara langsung oleh peneliti. Lembar observasi tersebut menggunakan alternatif jawaban “Ya” dan “Tidak”, di mana jawaban “Ya” diberikan apabila kondisi yang diamati sesuai dengan butir instrumen, sedangkan jawaban “Tidak” diberikan apabila tidak sesuai. Untuk pernyataan positif, jawaban “Ya” diberi skor 1 dan jawaban “Tidak” diberi skor 0, sementara untuk pernyataan negatif berlaku sebaliknya. Untuk memberikan gambaran mengenai instrumen observasi yang digunakan dalam penelitian ini, berikut disajikan kisi-kisi variabel yang menjadi acuan.

Tabel 2. Kisi-kisi Variabel pada Penelitian Pelaksanaan kantin sehat di Sekolah Dasar se-Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman

Variabel	Penelitian Faktor	Indikator
Pelaksanaan Kantin Sehat di Sekolah Dasar se- Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman berdasarkan pedoman kementerian kesehatan	Manajemen Kantin Sehat	A. Komitmen dan Manajemen
		B. Sarana dan Prasarana
		C. Sumber Daya Manusia
	Pengelolaan Kantin Sehat	D. Bahan Pangan dan Pangan Jadi
		E. Penyimpanan Bahan Jadi
		F. Dapur atau Ruang Pengolahan Makanan
		G. Penyajian atau Penjualan Pangan
	Fasilitas Kantin Sehat	H. Fasilitas Meja atau Kursi dan tersedia rambu- rambu
		I. Fasilitas Sanitasi
		J. Pengunjung Kantin

## E. Teknik Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis data statistik deskriptif. Menurut Sugiyono (2017), statistik deskriptif bertujuan untuk mendeskripsikan atau memberikan gambaran mengenai objek yang diteliti berdasarkan data yang diperoleh dari sampel atau populasi sebagaimana adanya, tanpa melakukan analisis lebih lanjut maupun penarikan kesimpulan inferensial. Ghazali (2016) menyatakan bahwa statistik deskriptif menyajikan deskripsi data melalui ukuran-ukuran statistik seperti nilai rata-rata (*mean*), simpangan baku (standar deviasi), varians, nilai maksimum, nilai minimum, jumlah (sum), rentang (*range*), kurtosis, dan skewness (kemencengan distribusi). Teknik ini digunakan untuk memberikan informasi mengenai karakteristik data yang dimiliki, tanpa bertujuan untuk menguji

hipotesis diskriptif yang memberikan informasi tentang data yang dimiliki dan tidak bermaksud menguji hipotesis.

Kemudian langkah berikutnya data yang diperoleh dari survei yang dilakukan di Sekolah Dasar Negeri se-Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman dikategorikan dengan menggunakan rumus dalam bentuk persentase, yaitu sebagai berikut:

$$P = \frac{F}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

P : Persentase

F : Frekuensi

N : Jumlah subjek (jumlah responden)

Penentuan kategori penelitian didasarkan pada perbandingan antara jumlah jawaban yang diharapkan dengan jumlah responden. Setiap jawaban yang benar dari subjek penelitian akan diberikan skor 1, sedangkan jawaban yang salah akan diberikan skor 0.

Data penelitian yang terkumpul selanjutnya akan diinterpretasikan secara kualitatif dan dalam bentuk persentase, dengan mengkategorikan tingkat pengetahuan menjadi: pengetahuan tinggi, pengetahuan cukup tinggi, pengetahuan rendah, dan pengetahuan cukup rendah. Penilaian ini menggunakan skala empat poin dan diterapkan pada tabel norma nilai persentase berdasarkan kriteria Arikunto (2003), seperti yang disajikan pada tabel berikut:

Tabel 3. Norma Nilai Persentase

<b>Kategori Tingkat Pengetahuan</b>	<b>Persentasi Nilai Benar</b>
Sangat Tinggi	76% - 100%
Tinggi	56% - 75%
Rendah	40% - 55%
Sangat Rendah	< 40%

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Deskripsi Objek Penelitian**

##### **a. Gambaran Umum Kapanewon Ngemplak, Sleman, Yogyakarta**

Kapanewon Ngemplak memiliki luas wilayah sebesar 35,71 km<sup>2</sup> dan terdiri atas 5 desa serta 82 pedukuhan. Secara geografis, wilayah ini berbatasan dengan Kapanewon Cangkringan dan Kapanewon Pakem di bagian utara; Kabupaten Klaten, Provinsi Jawa Tengah di sebelah timur; Kapanewon Kalasan dan Kapanewon Depok di bagian selatan; serta Kapanewon Ngaglik dan Kapanewon Pakem di sebelah barat. Kelima desa yang termasuk dalam wilayah Kapanewon Ngemplak meliputi Desa Wedomartani, Umbulmartani, Widodomartani, Bimomartani, dan Sindumartani, dengan total 82 pedukuhan.

Berdasarkan proyeksi penduduk tahun 2010, jumlah penduduk Kapanewon Ngemplak pada tahun 2018 tercatat sebanyak 66.899 jiwa, yang terdiri atas 33.495 laki-laki dan 33.404 perempuan. Rasio jenis kelamin di kapanewon ini mencapai 100,27 persen. Dengan total luas wilayah 35,71 km<sup>2</sup>, kepadatan penduduk Kapanewon Ngemplak mencapai 1.873 jiwa per km<sup>2</sup>. Desa dengan tingkat kepadatan penduduk tertinggi adalah Desa Wedomartani, yaitu sebesar 2.564 jiwa per km<sup>2</sup> (BPS, 2019).

### **b. Sekolah Dasar Negeri Kapanewon Ngemplak, Sleman, Yogyakarta**

Pada penelitian ini, sekolah dasar negeri yang diobservasi dan diteliti adalah 22 sekolah dasar negeri yang bertempat di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta dengan rincian sebagai berikut.

Tabel 4. Objek Penelitian

No	Nama Sekolah	NPSN	BP	Status
1	SD MODEL KABUPATEN SLEMAN	20409736	SD	Negeri
2	SD NEGERI BANJARHARJO	20404095	SD	Negeri
3	SD NEGERI JATEN	20401730	SD	Negeri
4	SD NEGERI KARANGANYAR	20401563	SD	Negeri
5	SD NEGERI KEJAMBON 1	20401575	SD	Negeri
6	SD NEGERI KEJAMBON 2	20401574	SD	Negeri
7	SD NEGERI KOROULON 2	20401540	SD	Negeri
8	SD NEGERI KOROULON I	20401530	SD	Negeri
9	SD NEGERI KRAPYAK 2	20401549	SD	Negeri
10	SD NEGERI KRAPYAK I	20401550	SD	Negeri
11	SD NEGERI KRAWITAN	20401548	SD	Negeri
12	SD NEGERI MALANGREJO	20401617	SD	Negeri
13	SD NEGERI NGEMPLAK 1	20401602	SD	Negeri
14	SD NEGERI NGEMPLAK 2	20401601	SD	Negeri
15	SD NEGERI NGEMPLAK 3	20401600	SD	Negeri
16	SD NEGERI NGEMPLAK 4	20401599	SD	Negeri
17	SD NEGERI PENCAR	20400915	SD	Negeri
18	SD NEGERI POKOH 1	20400921	SD	Negeri
19	SD NEGERI POKOH 2	20400920	SD	Negeri
20	SD NEGERI RANDUSARI	20400984	SD	Negeri
21	SD NEGERI SEMPU	20400959	SD	Negeri
22	SD NEGERI UMBULWIDODO	20400884	SD	Negeri

### **B. Hasil Penelitian**

Instrumen angket yang digunakan dalam penelitian ini telah melalui proses validasi oleh dosen ahli di bidang Pendidikan Jasmani dan Pendidikan Kesehatan, yaitu Bapak Dr. Pasca Tri Kaloka, M.Pd. Berdasarkan hasil

validasi, diperoleh skor rata-rata sebesar 4,6 yang termasuk dalam kategori "baik".

Validator memberikan masukan terkait aspek tata tulis, khususnya dalam hal kesesuaian format dan penulisan yang perlu disesuaikan dengan pedoman penulisan skripsi. Meskipun demikian, tidak terdapat saran perbaikan terhadap isi atau substansi butir-butir pernyataan, sehingga angket dinyatakan layak digunakan dalam uji coba tanpa perlu revisi.

Merujuk pada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia (2018), kantin sehat sekolah merupakan unit kegiatan di sekolah yang memiliki manfaat penting bagi kesehatan warga sekolah. Kantin sehat bertujuan untuk menyediakan makanan utama maupun makanan ringan yang bergizi, higienis, dan aman dikonsumsi, serta menjadi media edukasi dalam menanamkan budaya makan sehat dan bergizi di lingkungan sekolah.

Di Kabupaten Sleman sendiri, implementasi kantin sehat belum sepenuhnya diwajibkan, sehingga diperlukan upaya untuk mengetahui kondisi nyata di lapangan. Berdasarkan hal tersebut, peneliti melakukan observasi melalui survei guna memperoleh gambaran mengenai pelaksanaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri yang berada di Kapanewon Ngemplak. Adapun hasil dari survei tersebut dipaparkan pada bagian berikut.

### a. Komitmen dan Manajemen

Komitmen dalam mengelola atau memenuhi kantin sehat dalam sekolah dapat dilihat dari apakah terdapat protokol Kesehatan khusus yang dilakukan oleh pihak sekolah dalam mengatur kantin sekolah. Berdasarkan hasil data survei yang telah diolah menggunakan *software* analisis IBM SPSS, maka dapat diketahui data sebagai berikut.

Tabel 5. Deskripsi Data Komitmen & Manajemen

**KM1**

Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
1	6	27.3	27.3	27.3
2	1	4.5	4.5	31.8
3	12	54.5	54.5	86.4
4	3	13.6	13.6	100.0
Total	22	100.0	100.0	

**KM2**

Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
1	16	72.7	72.7	72.7
3	3	13.6	13.6	86.4
4	3	13.6	13.6	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Dapat dilihat pada tabel di atas, bahwa tabel KM1 merupakan indikator dari Komitmen dan Manajemen yang dilihat dari apakah pihak sekolah

sudah memiliki komitmen dalam melakukan pengelolaan kantin sesuai dengan protokol Kesehatan yang dapat dibuktikan dengan adanya himbauan atau komitmen secara tertulis.

Berdasarkan tabel KM1, terlihat bahwa dari 22 sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, 27,3% dari sampel tidak melakukan komitmen secara tertulis dalam melakukan pengelolaan kantin sesuai dengan protokol Kesehatan, atau dapat dikatakan 6 sekolah dasar dari 22 sekolah dasar negeri masih tidak berkomitmen untuk mengimplementasikan kantin sehat. Dilansir dari hasil wawancara singkat, tidak terpenuhinya komitmen tersebut dikarenakan manajemen sekolah masih belum mengetahui atau belum terliterasi dengan baik mengenai protokol Kesehatan pada kantin sekolah.

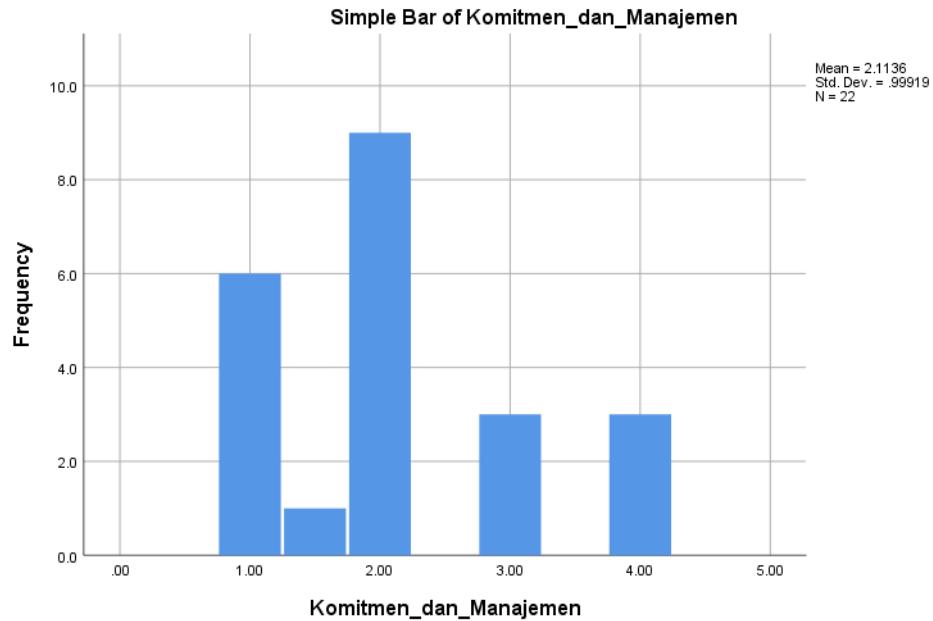
Berkesinambungan dengan hal tersebut, akan tetapi sebanyak 54,5% dari sampel atau 12 sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak sudah memiliki kesadaran dalam melakukan komitmen tertulis dengan menempelkan peraturan protokol Kesehatan pada lingkungan kantin dan juga memiliki peraturan tersendiri dalam sekolah mengenai penjagaan Kesehatan kantin sekolah. Akan tetapi ke-duabelas sekolah tersebut tidak memiliki pengawasan khusus untuk pengelolaan kantin. Berbeda dengan 3 sekolah dasar negeri di antara sampel penelitian, ketiga sekolah tersebut juga menerapkan peraturan secara tertulis, akan tetapi juga dilengkapi dengan pembentukan tim pengawas kantin yang memang secara khusus bertanggung jawab atas pengawasan dalam pengelolaan kantin sekolah.

Hal tersebut juga dapat dilihat dari hasil deskripsi data pada tabel KM2, pada tabel KM2 menjelaskan deskripsi hasil survei mengenai pengadaan tim pengawas kantin sekolah. Pada tabel tersebut dapat diketahui bahwa dari 22 sekolah dasar, terdapat masing-masing 3 sekolah yang memenuhi skor 3 dan skor 4. Yang mana artinya pada skor 3, sekolah dasar tersebut telah mengadakan tim pengawas, namun tim pengawas tidak berjalan sesuai dengan tugasnya. Sementara pada skor 4, artinya sekolah telah membentuk tim pengawas kantin dan tim pengawas kantin berjalan dengan semestinya.

Sementara itu, sebesar 72,7% sampel penelitian terlihat tidak membentuk tim pengawas kantin sekolah. Berdasarkan wawancara singkat dengan manajemen sekolah, alasan tidak adanya tim pengawas kantin sekolah karena kurangnya sumber daya manusia yang ada pada sekolah tersebut. Guru dan staff sudah sibuk dengan tupoksi kerjanya masing-masing sehingga tidak ada yang bisa diberikan tanggung jawab rangkap.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara kesuluruhan, pemenuhan aspek Komitmen & Manajemen dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, adalah sebagai berikut.

Gambar 2. Diagram Komitmen & Manajemen



Gambar diagram di atas, menunjukkan rata-rata skor dari seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek Komitmen & Manajemen dalam pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 2, dengan frekuensi lebih dari 40% dari sampel penelitian. Hal ini artinya pemenuhan aspek komitmen & Manajemen dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak masih tergolong cukup rendah.

### **b. Sumber Daya Manusia**

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. Berdasarkan hasil data survei yang telah diolah menggunakan *software* analisis IBM SPSS, maka dapat diketahui data sebagai berikut.

Tabel 6. Deskripsi Data Sumber Daya Manusia (1)

SDM1				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
1	16	72.7	72.7	72.7
3	3	13.6	13.6	86.4
4	3	13.6	13.6	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator pertama dalam aspek Sumber Daya Manusia yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana penjual atau penjaman menggunakan alat pelindung diri seperti masker, celemek, sarung tangan, dan tutup kepala secara lengkap dalam berjualan di kantin.

Sebagaimana data pada tabel tersebut, terlihat bahwa mayoritas penjual tidak menggunakan alat pelindung secara lengkap, yaitu sebesar 72,7% dari keseluruhan sampel atau sebanyak 16 sekolah dasar tidak menerapkan keharusan dalam penggunaan APD dalam berjualan. Satu-satunya yang digunakan pada ke-16 sekolah dasar tersebut adalah masker.

Akan tetapi terdapat 6 sekolah dasar yang sudah mengharuskan petugas kantin menggunakan APD secara lengkap seperti halnya celemek, sarung tangan, masker, dan tutup kepala untuk petugas yang tidak menggunakan jilbab. 3 diantara 6 sekolah tersebut melaksanaan dengan dibawah pengawasan tim pengawas khusus, namun tiga sekolah lainnya sudah melaksanakan namun tanpa pengawasan.

Tabel 7. Deskripsi Data Sumber Daya Manusia (2)

SDM2				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3	19	86.4	86.4	86.4
4	3	13.6	13.6	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kedua dalam aspek Sumber Daya Manusia yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana penjual atau penjamuan berjualan dalam keadaan sehat atau tidak menderita penyakit batuk, pilek, atau penyakit lainnya.

Sebagaimana data pada tabel tersebut, terlihat bahwa mayoritas penjual selalu berjualan dalam keadaan sehat dan pihak sekolah sudah melakukan himbauan pada petugas kantin untuk tidak berjualan apabila sakit, yaitu sebesar 86,4% dari keseluruhan sampel atau sebanyak 19 sekolah dasar menerapkan peraturan untuk petugas kantin agar berjualan

hanya Ketika mereka dalam keadaan sehat. Dalam pelaksanaannya, untuk melihat apakah petugas kantin dalam keadaan baik, petugas kantin harus melalui cek suhu terlebih dahulu sebelum memasuki areal sekolah akan tetapi 19 sekolah dasar tersebut tidak melakukan pemeriksaan atau pengawasan lebih lanjut. Satu-satunya yang digunakan pada ke-16 sekolah dasar tersebut adalah masker. Berbeda dengan tiga sekolah lainnya atau sebesar 13,6% sekolah dari keseluruhan sampel penelitian melakukan pengawasan dan pengecekan yang ketat dengan mengharuskan petugas kantin untuk mengisi form keterangan sehat selama satu minggu sekali.

Tabel 8. Deskripsi Data Sumber Daya Manusia (3)

SDM3				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3	21	95.5	95.5	95.5
4	1	4.5	4.5	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator ketiga dalam aspek Sumber Daya Manusia yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan apakah petugas kantin selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum menyentuh pangan. Sebagaimana data pada tabel tersebut, terlihat bahwa mayoritas sekolah dasar sudah melakukan himbauan pada petugas kantin untuk selalu mencuci tangan dengan menyediakan wastafel dan sabun di sekitar

kantin, yaitu sebesar 95,5% dari keseluruhan sampel atau sebanyak 21 sekolah dasar menerapkan peraturan untuk petugas kantin agar selalu mencuci tangan sebelum berjualan. Akan tetapi 21 sekolah dasar tersebut tidak melakukan pemeriksaan atau pengawasan lebih lanjut. Hanya satu sekolah yang melakukan pengecekan dan pengawasan ketat dengan adanya pengawasan atau inspeksi mendadak yang dilakukan oleh tim pengawas kantin sekolah untuk memastikan penjual makanan selalu mencuci tangan dan mematuhi peraturan yang ada.

Tabel 9. Deskripsi Data Sumber Daya Manusia (4)

SDM4				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
1	7	31.8	31.8	31.8
2	9	40.9	40.9	72.7
3	3	13.6	13.6	86.4
4	3	13.6	13.6	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator keempat dalam aspek Sumber Daya Manusia yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana penjual atau penjamah selalu menggunakan alat saat menjamah panganan.

Sebagaimana data pada tabel tersebut, terlihat bahwa mayoritas penjual tidak selalu menggunakan alat saat menjamah (capitan), ada

kalanya mereka menggunakan namun adakalanya tidak menggunakan yaitu sebanyak 9 sekolah dasar. Bahkan terdapat pula 7 sekolah dasar yang benar-benar tidak menggunakan alat apapun Ketika melayani pembelian di kantin. Sementara 6 sekolah sudah menerapkan secara tertulis dalam peraturan bahwa penjual harus menggunakan alat penjamah Ketika melayani pembelian, sekolah-sekolah tersebut juga sudah menyediakan alat penjamah seperti sarung tangan dan japitan untuk mendukung terwujudnya peraturan tersebut. Akan tetapi hanya tiga sekolah yang benar-benar melakukan control dan pengawasan secara rutin di kantin.

Tabel 10. Deskripsi Data Sumber Daya Manusia (5)

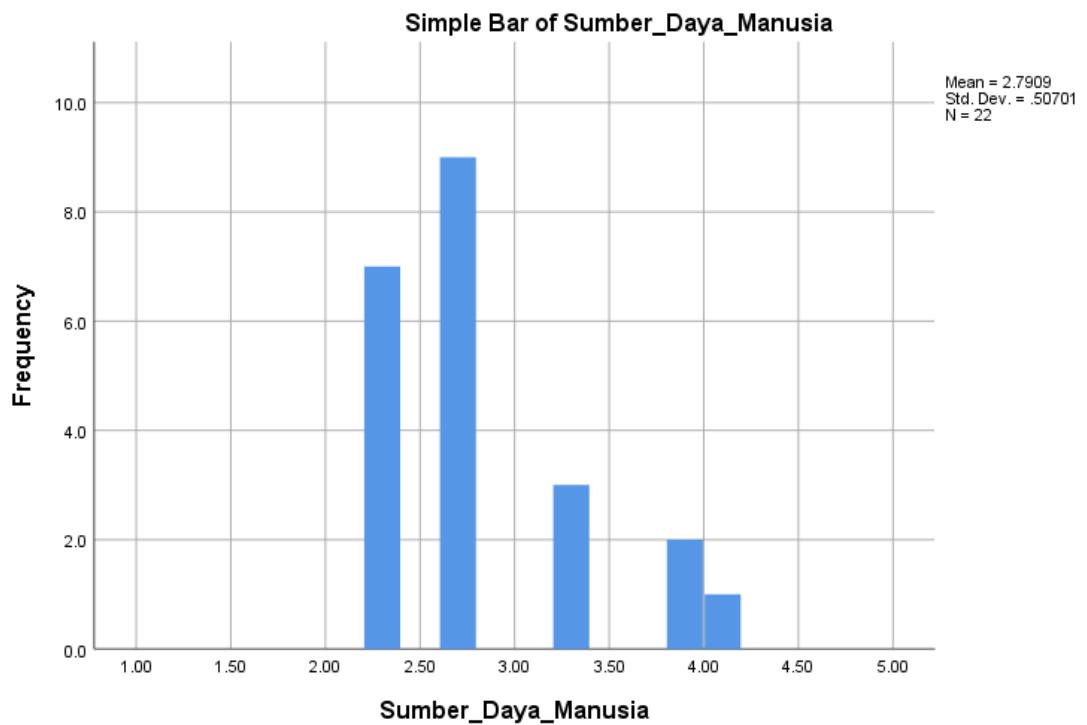
SDM5				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kelima dalam aspek Sumber Daya Manusia yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana penjual tidak merokok saat menyajikan panganan. Sebagaimana data pada tabel tersebut, terlihat bahwa seluruh penjuah tidak melakukan kegiatan merokok saat menyajikan panganan dan minuman, 100% penjual dari sampel penelitian tidak merokok dan memiliki kesadaran bahwa tidak boleh menyajikan makanan sambal

merokok. Selain itu seluruh sekolah dasar pada sampel penelitian ini juga menerapkan larangan pada seluruh warga sekolah untuk merokok di Kawasan sekolah, tidak hanya murid, guru, dan karyawan sekolah tidak boleh merokok di Kawasan sekolah, begitupun dengan petugas kantin.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara kesuluruhan, pemenuhan aspek Sumber Daya Manusia dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, adalah sebagai berikut.

Gambar 3. Diagram Batang Sumber Daya Manusia



Gambar diagram di atas, menunjukkan rata-rata skor dari seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek Sumber Daya Manusia dalam

pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 2,6 dengan frekuensi lebih dari 40% dari sampel penelitian. Hal ini artinya pemenuhan aspek Sumber Daya Manusia dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak masih tergolong cukup baik.

### c. Sarana dan 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. Berdasarkan hasil data survei yang telah diolah menggunakan *software* analisis IBM SPSS, maka dapat diketahui data sebagai berikut.

Tabel 11. Deskripsi Data Sarana dan Prasarana (1)

SP1				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3	16	72.7	72.7	72.7
4	6	27.3	27.3	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator pertama dalam aspek Sarana dan Prasarana yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana kebersihan lantai bangunan pada kantin selalu terjaga kering dan bersih.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta sudah menjaga kebersihan lantai agar bersih dan kering dimana diperlihatkan dari skor yang cukup baik yaitu masuk kepada skor 3-4. Pada enam sekolah yang menyentuh angka 4 dalam pemerolehan skornya, selain menjaga kebersihan, juga melakukan pengawasan setiap harinya.

Tabel 12. Deskripsi Data Sarana dan Prasarana (2)

SP2				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3	16	72.7	72.7	72.7
4	6	27.3	27.3	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kedua dalam aspek Sarana dan Prasarana yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana melakukan perawatan kebersihan setiap harinya.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta sudah melakukan perawatan setiap hari dimana diperlihatkan dari skor yang cukup baik yaitu masuk kepada skor 3-4. Pada enam sekolah yang menyentuh angka 4 dalam pemerolehan skornya, perawatan kebersihan dilakukan dengan lebih rutin karena selalu dipantau dan juga mewajibkan seluruh petugas kantin untuk menjaga kebersihan dapurnya. Sementara 16 sekolah dasar negeri yang lain tidak memiliki pengawas khusus untuk kebersihan kantin karena itu semua diserahkan kepada karyawan *cleaning service* yang ada di sekolah tersebut.

Tabel 13. Data Deskripsi Sarana dan Prasarana (3)

SP3				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3	16	72.7	72.7	72.7
4	6	27.3	27.3	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator ketiga dalam aspek Sarana dan Prasarana yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana ventilasi yang ada pada kantin cukup menjamin peredaran udara dengan baik.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta sudah memiliki ventilasi yang cukup baik untuk peredaran udara dimana diperlihatkan dari skor yang cukup baik yaitu masuk kepada skor 3-4 hal ini dikarenakan mayoritas kantin merupakan kantin dengan konsep terbuka tanpa adanya pintu sehingga peredaran udara dapat dengan bebas dan baik beredar. Pada enam sekolah yang menyentuh angka 4 dalam pemerolehan skornya, dikarenakan pada kantin tersebut sudah diadakan *blower* penghisap asap dapur sehingga udara yang terjaga pada kantin jauh lebih baik lagi.

Tabel 14. Data Deskripsi Sarana dan Prasarana (4)

SP4				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
2	10	45.5	45.5	45.5
3	6	27.3	27.3	72.7
4	6	27.3	27.3	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator keempat dalam aspek Sarana dan Prasarana yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana pencahayaan di dalam kantin sudah baik sehingga mendukung kegiatan yang terjadi di dalamnya.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa mayoritas dari sampel atau 45,5% dari sampel masih belum memiliki pencahayaan yang baik. Hal ini terlihat dari lampu dalam kantin yang kurang dan juga tidak pembangunan bangunan kantin yang tidak begitu efektif untuk menerima cahaya ke dalam. Akan tetapi meski begitu 6 sekolah sudah memasuki skor 3 dengan bangunan yang baik menerima cahaya. Sementara 6 sekolah lainnya yang mendapatkan skor 4 dikarenakan selain bangunan yang baik dalam menerima cahaya, ke-enam sekolah dasar tersebut juga menyediakan lampu dengan cahaya yang cukup terang untuk para penjual yang ada di dalam bilik-bilik ruangan dapurnya masing-masing, sehingga sangat jauh membantu penjual dalam melakukan aktivitas.

Tabel 15. Data Deskripsi Sarana dan Prasarana (5)

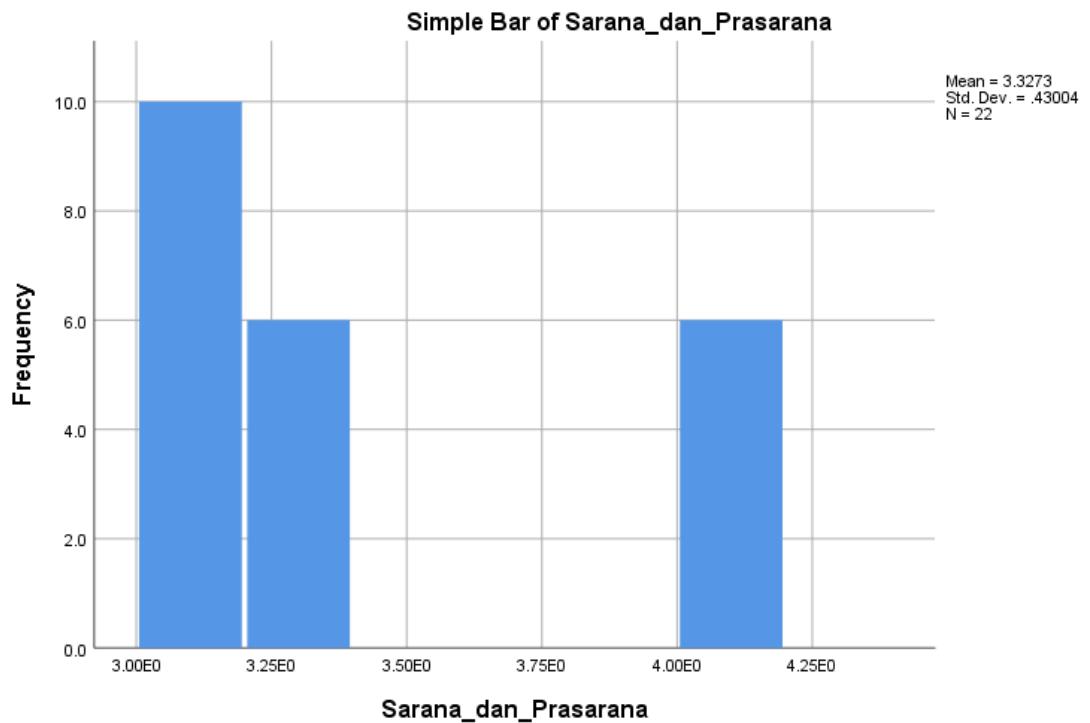
SP5				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kelima dalam aspek Sarana dan Prasarana yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana kebersihan kantin sudah terbebas dari kecoa, lalat, dan tikus.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta sudah menjaga kebersihan kantinnya bebas dari kecoa, lalat, dan tikus. Hal ini dikarenakan untuk serangga dan hama, pihak sekolah selalu mengawasi dengan baik dan bahkan terdapat beberapa sekolah yang sudah menemui adanya hama tersebut, langsung menyewa pembersih hama agar dapat membersihkan areal dapur dan kantin.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara keseluruhan, pemenuhan aspek Sarana dan Prasarana dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, adalah sebagai berikut.

Gambar 4. Diagram Batang Sarana dan Prasarana



Gambar diagram di atas, menunjukkan rata-rata skor dari seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek Sarana dan Prasarana dalam pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 3 dengan frekuensi lebih dari 40% dari sampel penelitian. Hal ini artinya pemenuhan aspek Sarana dan Prasarana dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak sudah tergolong baik.

#### **d. Bahan Pangan**

Kualitas dari bahan pangan yang akan diolah untuk dijajakan pada siswa juga sangat penting dalam implementasi dari kantin sehat di sekolah. Kandungan yang ada di dalam olahan makanan dan kualitas bahan-bahan tersebut menjadi sorotan pada bagian ini. Maka data hasil survei yang dilakukan peneliti dan diolah dengan IBM SPSS untuk aspek Bahan Pangan adalah sebagai berikut.

Tabel 16. Data Deskripsi Bahan Pangan

BP1				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3	13	59.1	59.1	59.1
4	9	40.9	40.9	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator pertama dalam aspek Bahan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana kondisi atau kualitas dari bahan pangan harus dipastikan dalam kondisi segar, tidak busuk maupun rusak.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta sudah menjaga kualitas bahan pangannya yang mana ditunjukkan dari didapatkannya skor 3 dan 4. Hal ini dikarenakan meskipun pada sekolah-sekolah yang tidak memiliki tim pengawas kantin sekolah secara khusus, akan tetapi setiap bahan pangan maupun jajanan yang hendak masuk dan dijajakan di dalam sekolah selalu melewati pemeriksaan dari sekolah terlebih dahulu sebelum diijinkan untuk dijual di dalam sekolah.

Tabel 17. Data Deskripsi Bahan Pangan (2)

BP2				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kedua dalam aspek Bahan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana kandungan dari bahan pangan yang akan diolah,

dimana harus bebas dari kandungan berbahaya dan beracun seperti borax, formalin, rhodaminB, mathil yellow, dan lain-lain.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta sudah menjaga keamanan bahan pangannya. Hal ini dikarenakan seluruh sekolah mengecam dan benar-benar menjaga atas kandungan yang ada pada bahan pangan yang hendak diolah untuk dijajakan. Penjagaan tersebut dilakukan secara tertulis pada kontrak Kerjasama antara penjual kantin dan sekolah, bahwa kandungan pangan yang akan dijajakan harus terbebas dari zat-zat berbahaya dan apabila ketahuan melanggar, maka akan ada sanksi dari sekolah berupa pelaporan kepada apparat kepolisian.

Tabel 18. Data Deskripsi Bahan Pangan (3)

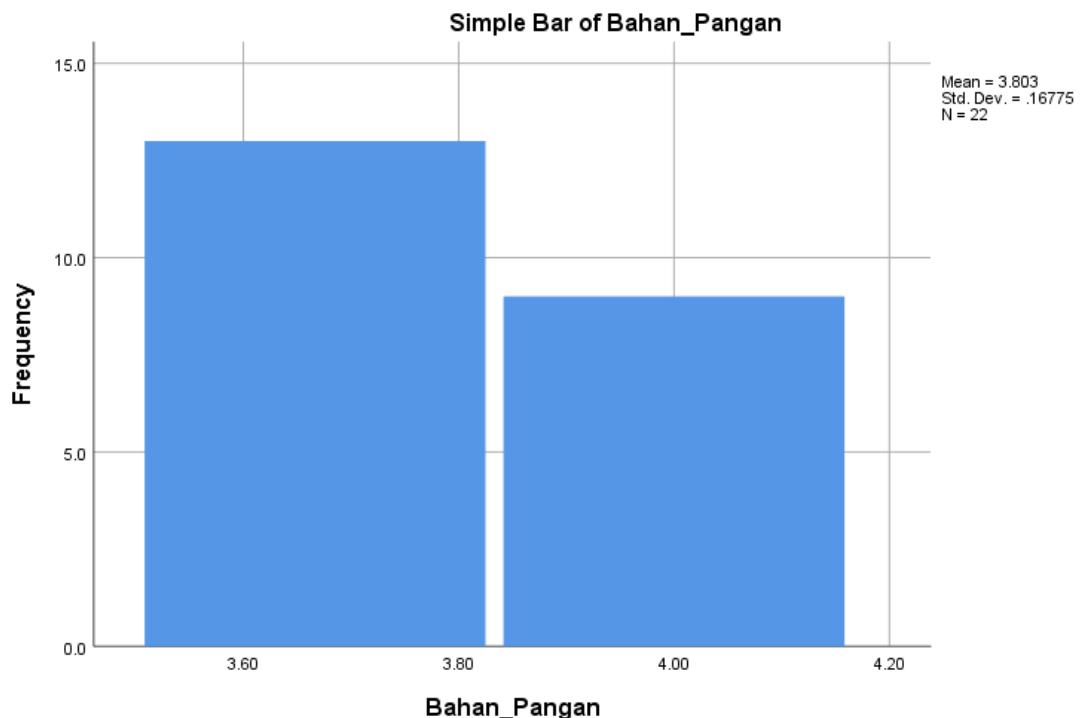
BP3				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator ketiga dalam aspek Bahan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana bahan pangan yang akan diolah harus tidak boleh kadaluarsa.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta sudah benar-benar menjaga tidak adanya bahan pangan kemasan yang kadaluarsa. Hal ini dikarenakan bahan pangan yang kadaluarsa dapat membahayakan siswa sehingga pihak sekolah juga sering melakukan sidak dadakan untuk melihat apakah ada bahan pangan yang kadaluarsa atau tidak.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara keseluruhan, pemenuhan aspek Bahan Pangan dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, adalah sebagai berikut.

Gambar 5. Diagram Bahan Pangan



Gambar diagram di atas, menunjukkan rata-rata skor dari seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek Bahan Pangan dalam pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 3,67 dengan frekuensi lebih dari 50% dari sampel penelitian. Hal ini artinya pemenuhan aspek bahan pangan dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak sudah tergolong sangat baik.

#### **e. Pangan Jadi**

Selain kualitas bahan pangan, kualitas pangan jadi juga perlu untuk diperhatikan. Hal ini dikarenakan terkadang penjual di kantin tidak hanya menjual makanan olahan, namun juga makanan yang sudah jadi. Sehingga perlu untuk memperhatikan kualitas dan kondisi panganan atau jajanan jadi tersebut agar sesuai dengan ketentuan Kesehatan dan keamanan pangan yang sudah ditentukan oleh kemendikbud. Maka data hasil survei yang dilakukan peneliti dan diolah dengan IBM SPSS untuk aspek Pangan Jadi adalah sebagai berikut.

Tabel 19. Data Deskripsi Pangan Jadi

PJ1					
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
1	5	22.7	22.7	22.7	
2	8	36.4	36.4	59.1	
4	9	40.9	40.9	100.0	
Total	22	100.0	100.0		

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator pertama dalam aspek Pangan Jadi yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana bahan tambahan pangan kadarnya sudah memenuhi persyaratan dalam perundang-undangan.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui mayoritas sampel peneleitian, yaitu sebesar 40,9% sudah menjual panganan yang kadarnya sudah memenuhi persyaratan peraturan perundangan yang berlaku. Hal tersebut ditandai oleh manajemen sekolah yang hanya memperbolehkan penjualan makanan yang jelas ijin edarnya dan apabila tidak memiliki ijin edar maka manajemen sekolah perlu untuk mengetahui siapa yang membuat jajanan tersebut agar dapat melakukan pemeriksaan secara langsung.

Tabel 20. Data Deskripsi Pangan Jadi

<b>PJ2</b>				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kedua dalam aspek Pangan Jadi yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana panganan jadi yang diedarkan atau diperjualkan tidak kadaluarsa.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman telah melakukan pengawasan pada tanggal kadaluarsa makanan yang diperjualkan dan juga telah memperingati penjual kantin sekolah untuk selalu mengecek tanggal kadaluarsa, serta memberikan sanksi pada penjual yang ketahuan menjual panganan kadaluarsa.

Tabel 21. Data Deskripsi Pangan Jadi

<b>PJ3</b>				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator ketiga dalam aspek Pangan Jadi yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan

dimana panganan yang diedarkan tidak berbau yang bukan aroma khasnya.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, untuk kualitas panganan jadi, manejemen sekolah selalu melakukan pengecekan pada kondisi panganan tersebut, salah satunya juga memastikan bahwa panganan yang diedarkan tidak berbau busuk atau berbau yang bukan aroma khasnya.

Tabel 22. Data Deskripsi Pangan Jadi

PJ4				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

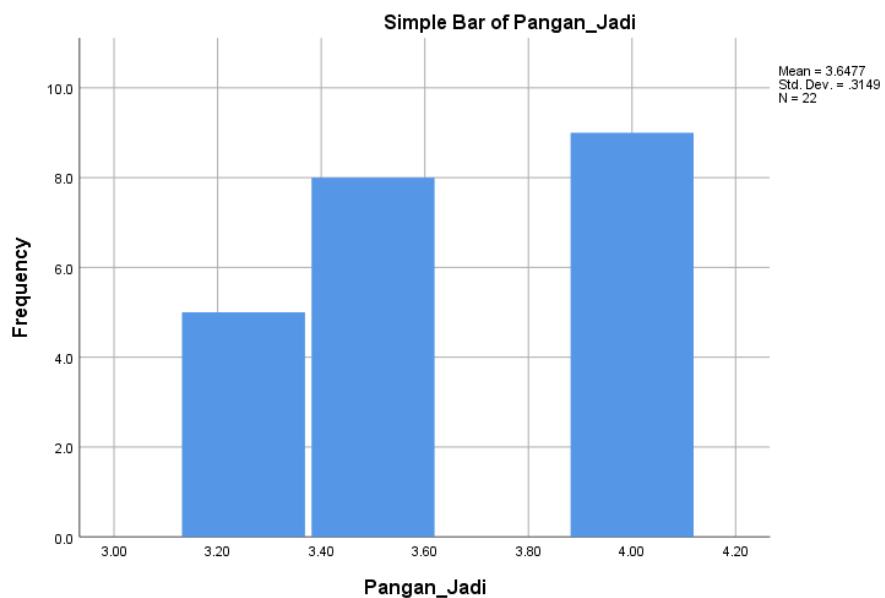
Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator keempat dalam aspek Pangan Jadi yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana panganan yang diedarkan tidak berlendir dan tidak berjamur

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, untuk kualitas panganan jadi, manejemen sekolah selalu melakukan

pengecekan pada kondisi panganan tersebut, salah satunya juga memastikan bahwa panganan diedarkan tidak berlendir dan berjamur.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara kesuluruhan, pemenuhan aspek Pangan Jadi dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar negeri di Ngemplak, Sleman, sebagai berikut.

Gambar 6. Diagram Pangan Jadi



Gambar diagram di atas, menunjukkan rata-rata skor dari seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek Bahan Pangan dalam pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 4,00 dengan frekuensi lebih dari 40% dari sampel penelitian. Hal ini artinya pemenuhan aspek bahan pangan dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak sudah tergolong sangat baik.

#### **f. Penyimpanan Bahan Pangan**

Tempat penyimpanan makanan baik bagi kantin tertutup maupun kantin di ruang terbuka memiliki persyaratan yang sama, yaitu harus dimiliki secara terpisah, tidak lembab, jauh dari bahan berbahaya, dan suhu penyimpanan yang harus sesuai. Hal-hal ini penting agar dapat menjaga bahan pangan agar tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan berbahaya yang dapat membahayakan siswa dan juga tidak terkontaminasi dengan kotoran/polusi serta dapat menjaga agar terhindar dari kebusukan. Maka data hasil survei yang dilakukan peneliti dan diolah dengan IBM SPSS untuk aspek Pangan Jadi adalah sebagai berikut.

Tabel 23. Data Deskripsi Penyimpanan Bahan Pangan

PBP1					
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
3	13	59.1	59.1	59.1	
4	9	40.9	40.9	100.0	
Total	22	100.0	100.0		

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator pertama dalam aspek Penyimpanan Bahan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana penempatan bahan pangan terpisah dengan pangan jadi.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa mayoritas sampel penelitian yaitu 59.1% dari sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah

mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena penyimpanan bahan pangan sudah terkontrol dengan baik dan sudah dipisahkan dari bahan pangan karena areal penjualan kantin yang sudah cukup mumpuni untuk memisahkan keduanya.

Tabel 24. Data Deskripsi Penyimpanan Bahan Pangan

<b>PBP2</b>				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kedua dalam aspek Penyimpanan Bahan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana tempat penyimpanan tidak boleh ada pestisida.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena manajemen sekolah melarang keras adanya bahan-bahan pestisida atau bahan-bahan kimia lain yang dapat mengkontaminasi jajanan yang ada dan berdampak buruk pada Kesehatan siswa.

Tabel 25. Data Deskripsi Penyimpanan Bahan Pangan

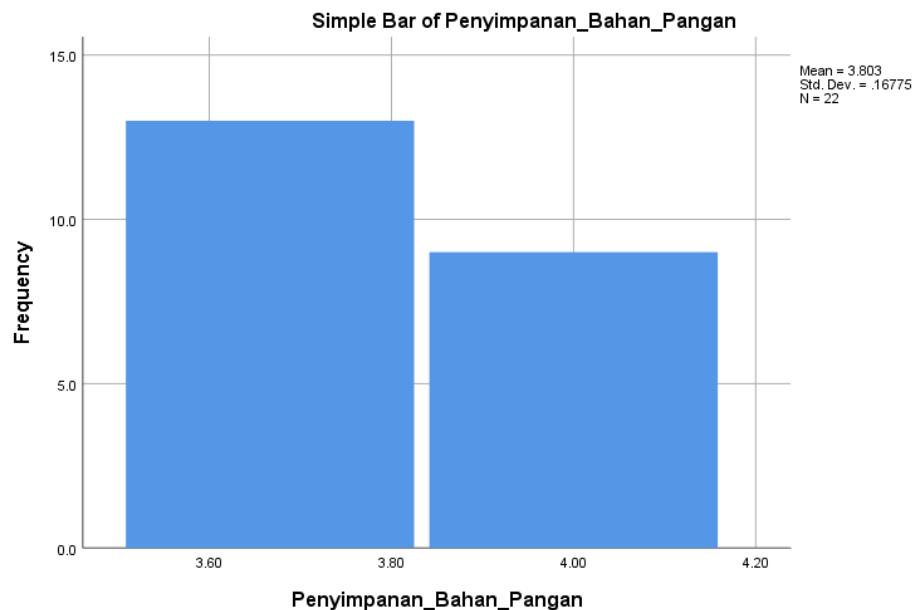
<b>PBP3</b>				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator ketiga dalam aspek Penyimpanan Bahan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana tempat penyimpanan memiliki kulkas yang dapat digunakan untuk menyimpan panganan.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena manajemen sekolah sudah menyediakan kulkas bagi penjual kantin. Meskipun begitu terdapat beberapa sekolah yang menyediakan satu kulkas untuk beberapa kantin agar digunakan bersama karena masalah anggaran yang belum sesuai. Akan tetapi penggunaan kulkas sudah dilakukan oleh seluruh sampel penelitian.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara keseluruhan, pemenuhan aspek Penyimpanan Bahan Pangan dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, adalah sebagai berikut.

Gambar 7. Diagram Penyimpanan Bahan Pangan



Gambar diagram di atas, menunjukkan rata-rata skor dari seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek Penyimpanan Bahan Pangan dalam pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 3,57 dengan frekuensi lebih dari 50% dari sampel penelitian. Hal ini artinya pemenuhan aspek penyimpanan bahan pangan dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak sudah tergolong sangat baik.

#### **g. Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan**

Tempat pengolahan atau dapur yang digunakan untuk mengolah dan menyiapkan makanan merupakan aspek yang penting pula dalam melihat apakah kantin tersebut sesuai dengan protokol Kesehatan yang diberlakukan atau tidak. Karena dengan tempat pengolahan yang sesuai

kebersihannya akan membawaakan panganan atau jajanan yang sehat pula. Maka dari itu, berikut adalah paparan data hasil survei pada aspek Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan yang telah diolah oleh *software* analisis data IBM SPSS.

Tabel 26. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan

DR1				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator pertama dalam aspek Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana tempat pengolahan atau dapur sudah dijaga kebersihannya.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena manajemen sekolah memiliki *cleaning service* yang selalu merawat dan menjaga kebersihan sekolah, khususnya kantin setiap harinya.

Tabel 27. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan

**DR2**

Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kedua dalam aspek Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana meja dapur selalu dalam kondisi bersih.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena manajemen sekolah memiliki *cleaning service* yang selalu merawat dan menjaga kebersihan sekolah, khususnya kantin setiap harinya. Manajemen sekolah juga selalu mewanti penjual untuk selalu membersihkan meja dapur agar tidak menimbulkan kuman dan bakteri jahat.

Tabel 28. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan

**DR3**

Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator ketiga dalam aspek Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan yang harus

dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana ruang pengolahan makanan tidak berdesakan.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena ruangan untuk penjual kantin sudah cukup lapang dengan ukuran standart adalah 3x4 meter.

Tabel 29. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan

DR4				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator keempat dalam aspek Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana bebas dari serangga dan tikus.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena manajemen sekolah memiliki *cleaning service* yang selalu merawat dan menjaga kebersihan sekolah, khususnya kantin setiap harinya. Selain itu, manajemen sekolah juga selalu melakukan pembersihan menyeluruh dengan menyewa pembasmi

serangga dan hewat pengerat Ketika terdapat laporan adanya tikus atau kecoa di sekolah.

Tabel 30. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan

DR5				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kelima dalam aspek Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana lantai yang digunakan bersih.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena manajemen sekolah memiliki *cleaning service* yang selalu merawat dan menjaga kebersihan sekolah, khususnya kantin setiap harinya.

Tabel 31. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan

DR6				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
4	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator keenam dalam aspek Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan yang harus

dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana tersedianya sarana atau tempat cuci tangan yang dilengkapi sabun.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena semenjak adanya *covid-19* seluruh sekolah sudah menambah jumlah wastafel dan selalu melengkapinya dengan sabun cuci tangan untuk mencegah penularan *covid-19*. Penambahan jumlah wastafel tersebut ditaruh di beberapa titik ramai siswa, salah satunya adalah kantin.

Tabel 32. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan

DR7				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	4	22	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator ketujuh dalam aspek Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana tersedia tempat pencucian perlatan.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena manajemen sekolah sudah melengkapi

tempat cuci piring pada areal kantin khusus untuk penjual kantin. Beberapa sekolah sudah melengkapi satu tempat cuci piring untuk satu kantin, akan tetapi beberapa sekolah lainnya melengkapi satu tempat cuci piring untuk beberapa kantin agar dapat digunakan secara bergantian.

Tabel 33. Data Deskripsi Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan

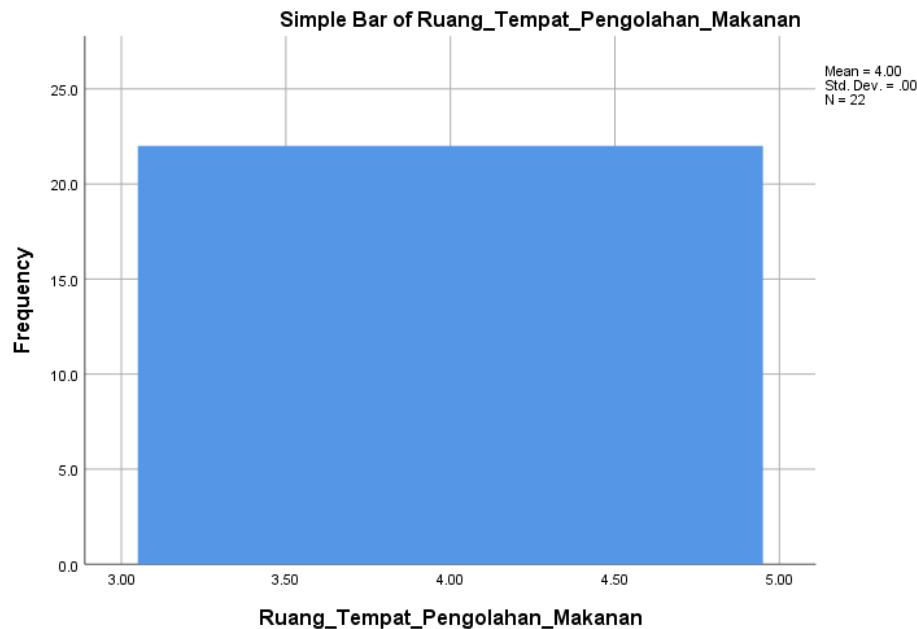
DR8				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	4	22	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kedelapan dalam aspek Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana tersedianya tempat sampah yang kuat, kedap air, dan tertutup.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena manajemen sekolah sudah melengkapi penyediaan tempat sampah di beberapa titik, terutama kantin. Sebagian besar sekolah sudah menerapkan tempat sampah daur ulang pula.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara keseluruhan, pemenuhan aspek Penyimpanan Bahan Pangan dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar di Ngemplak, Sleman, sebagai berikut.

Gambar 8. Diagram Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan



Gambar diagram di atas, menunjukkan rata-rata skor dari seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek Dapur/Ruang Pengolahan Makanan dalam pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 4 dengan frekuensi menacai 100% dari sampel penelitian. Hal ini artinya pemenuhan aspek dapur/ruang pengolahan makanan dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak sudah tergolong sangat baik.

#### **h. Penyajian/Penjualan Pang**

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. Maka berikut adalah paparan data hasil survei yang telah diolah oleh peneliti menggunakan *software* IBM SPSS.

Tabel 34. Data Deskripsi Penyajian/Penjualan Pangan

PP1					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	2	10	45.5	45.5	45.5
	3	9	40.9	40.9	86.4
	4	3	13.6	13.6	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator pertama dalam aspek Penyajian/Penjualan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana wadah penyajian harus tertutup, tidak berkarat, bersih, dan tara pangan (*food grade*)

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa mayoritas dari sampel penelitian masih belum menerapkan wadah penyajian yang tertutup dan sesuai dengan tara pangan atau *food grade* hingga mencapai 45,5%. Tara pangan merupakan penandaan yang menunjukkan bahwa suatu kemasan pangan namun digunakan untuk pangan. 45,5% sekolah dari sampel penelitian sudah menggunakan kotak yang tidak berkarat dan bersih, akan tetapi penyajian dilakukan dengan tidak tertutup dan para penjual masih belum memahami dan belum terliterasi mengenai tara pangan yang perlu diterapkan dalam penjualan pangan.

Tabel 35. Data Deskripsi Penyajian/Penjualan Pangan

		PP2			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	3	13.6	13.6	13.6
	2	16	72.7	72.7	86.4
	3	3	13.6	13.6	100.0
Total		22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kedua dalam aspek Penyajian/Penjualan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana waktu penyajian tidak melebihi enam jam setelah pemasakan untuk pangan protein tinggi dan bersantan dan setelah lebih 6 jam harus dipanaskan kembali.

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa mayoritas dari sampel penelitian masih belum menerapkan indikator ini yaitu dilihat dari persentasenya adalah 72,7% sampel kantin sekolah yang belum melakukan pengawasan lebih mengenai waktu penyajian dikarenakan tidak memiliki tim pengawas khusus yang dapat mengawasi waktu penyajian tersebut.

Tabel 36. Data Deskripsi Penyajian/ Penjualan Pangan

PP3					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	9	40.9	40.9	40.9
	2	10	45.5	45.5	86.4
	3	2	9.1	9.1	95.5
	4	1	4.5	4.5	100.0
Total		22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator ketiga dalam aspek Penyajian/Penjualan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana wadah penyajian bukan merupakan berbahan plastic atau stereofom.

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa mayoritas dari sampel penelitian masih belum menerapkan penyajian pangan pada wadah bukan berbahan plastic yang mana terlihat dari pemerolehan skor 1 sebanyak 40,9% dari sampel, dan pemerolehan skor 2 adalah 45,5% dari sampel penelitian. Hal ini dikarenakan mayoritas kantin sekolah masih menggunakan plastic dalam membungkus jajanan yang diberikan kepada siswa.

Tabel 37. Data Deskripsi Penyajian/Penjualan Pangan

<b>PP4</b>					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	3	19	86.4	86.4	86.4
	4	3	13.6	13.6	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator keempat dalam aspek Penyajian/Penjualan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana wadah pangan merupakan wadah yang bisa dicuci, dengan air panas maupun air mengalir dan sabun.

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa mayoritas dari sampel penelitian sudah mencuci wadah pangan yang digunakan. Seperti halnya Ketika penjual soto di kantin yang menggunakan wadah mangkok, selalu mencuci mangkok-mangkoknya menggunakan air mengalir dan sabun.

Tabel 38. Data Deskripsi Penyajian/ Penjualan Pangan

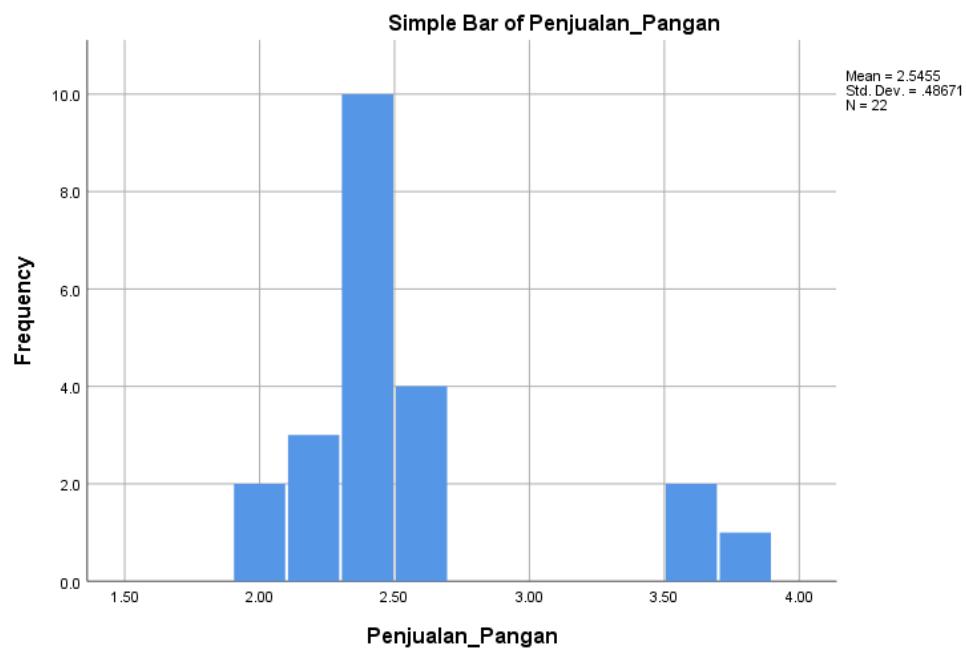
<b>PP5</b>					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	3	19	86.4	86.4	86.4
	4	3	13.6	13.6	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kelima dalam aspek Penyajian/Penjualan Pangan yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana etalase pangan mudah dibersihkan.

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa mayoritas dari sampel penelitian sudah memiliki etalase pangan yang mudah dibersihkan dan selalu dibersihkan untuk menjaga kebersihan kantin dalam menyajikan makanan.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara kesluruhan, pemenuhan aspek Penyimpanan Bahan Pangan dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, adalah sebagai berikut.

Gambar 9. Diagram Penyajian/Penjualan Pangan



Gambar diagram di atas, menunjukkan rata-rata skor dari seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek penyajian/penjualan pangan dalam pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 2,4 dengan frekuensi mencapai lebih dari 40% dari sampel penelitian. Hal ini artinya pemenuhan aspek penyajian/penjualan pangan dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak sudah tergolong cukup rendah.

#### **i. Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu**

Kantin sekolah perlu memiliki sarana dan prasarana yang memang memadai, meskipun sesederhana dalam penyediaan meja dan kursi beserta rambu-rambunya. Apalagi saat ini kita memasuki era baru paska *covid-19* sehingga perlu adanya strategi untuk mengurangi jumlah kerumunan di kantin agar dapat mencegah penyebaran virus *covid-19*. Maka dari itu, berikut adalah data hasil survei yang telah diolah oleh *software IBM SPSS* mengenai fasilitas Meja/Kursi dan tersedianya rambu-rambu pada sampel penelitian.

Tabel 39. Data Deskripsi Fasiltias Meja/ Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu (1)

FM1				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	3	19	86.4	86.4
	4	3	13.6	13.6
Total	22	100.0	100.0	100.0

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator pertama dalam aspek Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana meja dan kursi selalu dibersihkan sebelum dan sesudah waktu istirahat.

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa seluruh kantin sekolah dasar sampel penelitian sudah melakukan pembersihan meja dan kursi pada areal kantin sebelum dan sesudah waktu istirahat. Akan tetapi hanya 13,6% sekolah yang juga melakukan pengawasan keta tatas kegiatan tersebut. Sementara 86,4% lainnya meski sudah menugaskan *cleaning service* untuk membersihkan meja dan kursi sebelum dan sesudah istirahat, namun tanpa dibarengi dengan adanya pengawasan lebih lanjut.

Tabel 40. Data Deskripsi Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu (2)

M2					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid 1	2	9.1	9.1	9.1	
2	8	36.4	36.4	45.5	
3	9	40.9	40.9	86.4	
4	3	13.6	13.6	100.0	
Total	22	100.0	100.0		

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kedua dalam aspek Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana meja harus berjarak minimal 1 meter dengan meja lainnya.

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa tidak semua kantin sekolah dasar sampel penelitian sudah melakukan pemberian jarak antar meja. Dapat dilihat bahwa 36,4% sampel penelitian mendapatkan skor 2, artinya terdapat wacana atau rencana untuk melakukan pemberian jarak namun masih belum dilakukan karena keterbatasan dana. Sementara 9,1% dari sampel penelitian menyatakan bahwa memang tidak melakukan pemberian jarak dan tidak merencanakan untuk melakukan itu. Akan tetapi 40,9% sampel sekolah sudah melakukan pemberian jarak namun

tanpa pengawasan, dan 13,6% dari sampel penelitian juga sudah melakukan pemberian jarak dengan pengawasan.

Tabel 41. Data Deskripsi Fasiltias Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu (3)

		FM3			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2	13	59.1	59.1	59.1
	3	6	27.3	27.3	86.4
	4	3	13.6	13.6	100.0
Total		22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator ketiga dalam aspek Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana tempat duduk dalam satu meja hanya boleh diisi 2 orang secara selang-seling.

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa mayoritas sampel penelitian sebanyak 59,1% dari keseluruhan sampel masih belum menerapkan peraturan tersebut. Hal ini dikarenakan keterbatasan ruang kantin yang tidak sebanding dengan banyaknya siswa, sehingga apabila diberlakukan peraturan tersebut dapat membuat penumpukan antrian yang malah akan membuat kantin menjadi lebih tidak tertib. Maka dari itu dengan pertimbangan tersebut, sekolah tidak memberikan peraturan bahwa satu meja hanya boleh diisi 2 orang secara selang-seling, namun

sekolah hanya mengimbau untuk tidak berdesakkan dan memberikan jarak ketika duduk.

Tabel 42. Data Deskripsi Fasiltias Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu (4)

FM4					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	1	9	40.9	40.9	40.9
	2	10	45.5	45.5	86.4
	4	3	13.6	13.6	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator keempat dalam aspek Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana terdapat jarak antrian pemesanan makanan.

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa mayoritas sampel penelitian tidak menerapkan jarak antrian pemesanan makanan yang *proper*. Hal ini ditunjukkan dari pemerolehan skor 1 sebanyak 40.9% dari sampel penelitian, dan 45,5% sampel penelitian memperoleh skor 2. Hal ini dikarenakan tidak mencukupinya areal kantin apabila diberlakukan jarak antrian saat memesan makanan. Akan tetapi mayoritas kantin ini untuk menyikapi hal tersebut, menerapkan jam istirahat yang bergantian agar tidak menciptakan penumpukan siswa di areal kantin.

Tabel 43. Data Deskripsi Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu (5)

FM5					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	1	3	13.6	13.6	13.6
	2	5	22.7	22.7	36.4
	3	11	50.0	50.0	86.4
	4	3	13.6	13.6	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

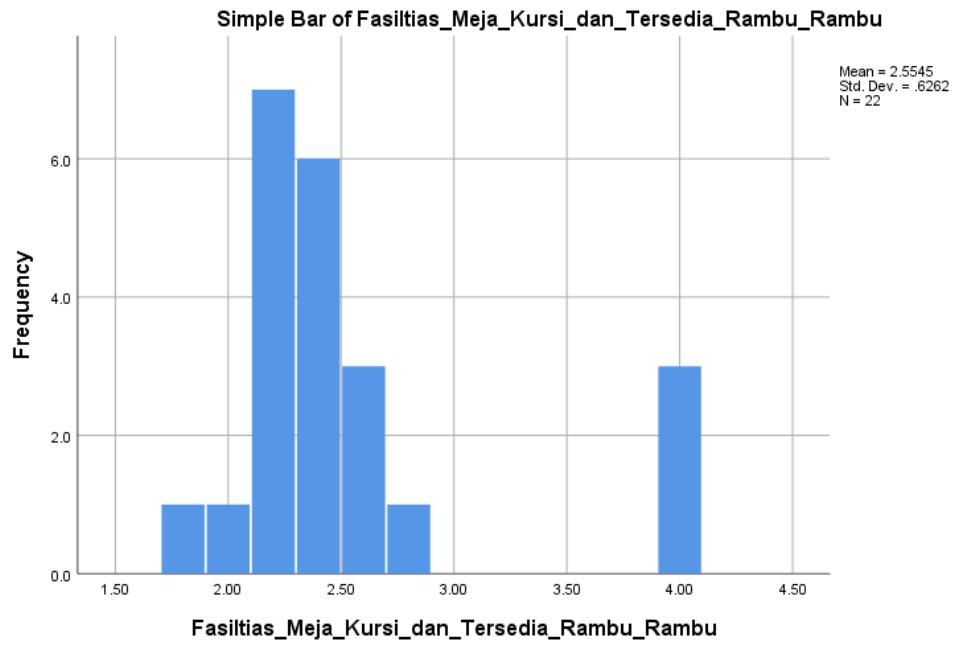
Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kelima dalam aspek Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana membuat pengaturan lalu lintas 1 arah untuk masuk dan keluar kantin.

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa mayoritas kantin dalam sampel penelitian ini sebesar 50% (dengan skor 3) ditambah 13,6% (dengan skor 4) sudah memberlakukan pengaturan lalu lintas satu arah yaitu dengan adanya arah masuk dan arah keluar yang dibedakan agar menghindari berdesak-desakan. Akan tetapi hanya 13,6% dari sampel penelitian yang juga memberikan batas pemisah. Untuk 50% lainnya hanya memberikan penanda arah jalur dan arahan dari guru setempat.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara keseluruhan, pemenuhan aspek Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu

dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, adalah sebagai berikut.

Gambar 10. Diagram Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu



Seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu dalam pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 2,2 dengan frekuensi menacpai lebih dari 30% dari sampel penelitian. Hal ini artinya pemenuhan aspek fasilitas meja/kursi dan tersedia rambu-rambu dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak sudah tergolong cukup rendah.

### j. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi merupakan fasilitas yang sangat penting, dikarenakan dengan adanya fasilitas sanitasi yang baik maka dapat menciptakan kebersihan yang baik pula pada siswa, terlebih saat akan menjamah makanan yang akan dimakannya. 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. Maka dari itu, berikut adalah hasil survei pada aspek sanitasi yang sudah diolah menggunakan IBM SPSS.

Tabel 44. Data Deskripsi Fasilitas Sanitasi

FS1				
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	4	22	100.0	100.0

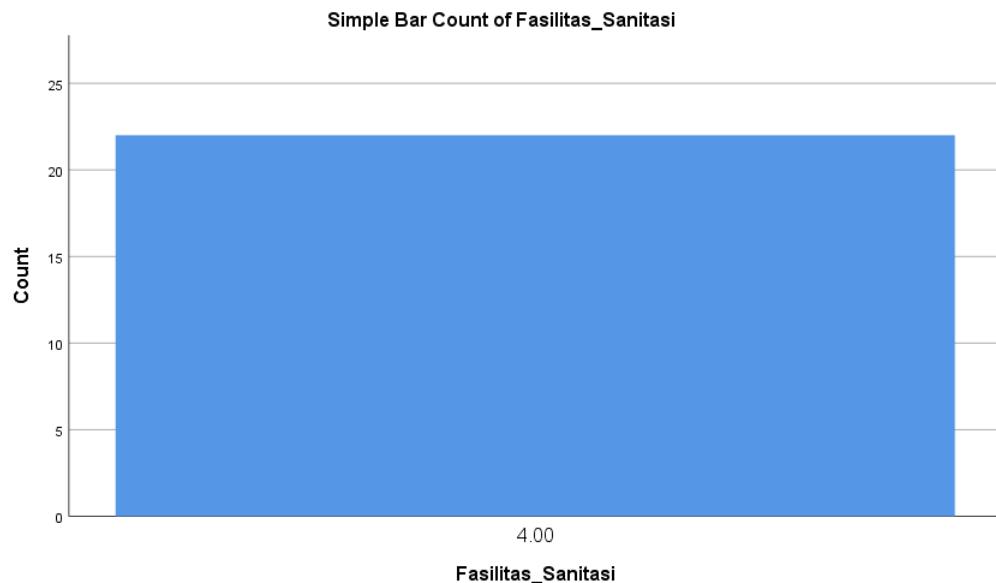
Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator dalam aspek Fasilitas Sanitasi yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana tersedia dan berfungsinya baik fasilitas air bersih, tempat cuci tangan, dan tempat sampah.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator tersebut dengan baik karena manajemen sekolah sudah melengkapi

fasilitas air bersih, tempat cuci tangan yang baik dengan dilengkapi sabun cuci tangan, dan tempat sampah yang tertutup dan selalu dijaga kebersihannya.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara kesuluruhan, pemenuhan aspek Fasilitas Sanitasi dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, adalah sebagai berikut.

Gambar 11. Diagram Fasilitas Sanitasi



Gambar diagram di atas, menunjukkan rata-rata skor dari seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek Fasilitas Sanitasi dalam pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 4 dengan frekuensi menacpai 100% dari sampel penelitian. Hal ini artinya pemenuhan aspek

fasiltias sanitasi dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak sudah tergolong sangat baik.

#### **k. Pengunjung Kantin**

Berkaitan dengan adanya virus *covid-19* yang sempat merebak, maka pengaturan pengunjung kantin juga merupakan aspek yang perlu dilakukan agar dapat mencegah penyebaran *covid-19* di era *new normal*. Maka dari itu, berikut adalah hasil data survei yang telah diolah oleh IBM SPSS mengenai aspek pengunjung kantin.

Tabel 45. Data Deskripsi Pengunjung Kantin

<b>PK1</b>				
Valid	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
3	19	86.4	86.4	86.4
4	3	13.6	13.6	100.0
Total	22	100.0	100.0	

Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator pertama dalam aspek pengunjung kantin yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana semua pengunjung kantin harus memakai masker dan melakukan cuci tangan pakai sabun sebelum menjamah makanan.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa seluruh sekolah dasar Kapanewon Ngemplak sudah mewujudkan indikator

tersebut dengan baik, dapat dilihat seluruh sampe penelitian mendapatkan skor 3 dan 4 pada indikator ini. Yang artinya pada skor 3, sekola sudah menyediakan faasiltias cuci tangan untuk mewajibkan siswa cuci tangan dan juga memberikan masker pula, akan tetapi pengawasan tidak selalu dilakukan setiap hari dikarenakan kekurangan personel untuk tim pengawas. Sementara skor 4 pada indikator ini menjelaskan bahwa selain mewajibkan dalam bentuk peraturan, sekolah juga melakukan pengawasan secara ketat setiap harinya.

Tabel 46. Data Deskripsi Pengunjung Kantin

PK2					
	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent	
Valid	2	9	40.9	40.9	40.9
	3	10	45.5	45.5	86.4
	4	3	13.6	13.6	100.0
	Total	22	100.0	100.0	

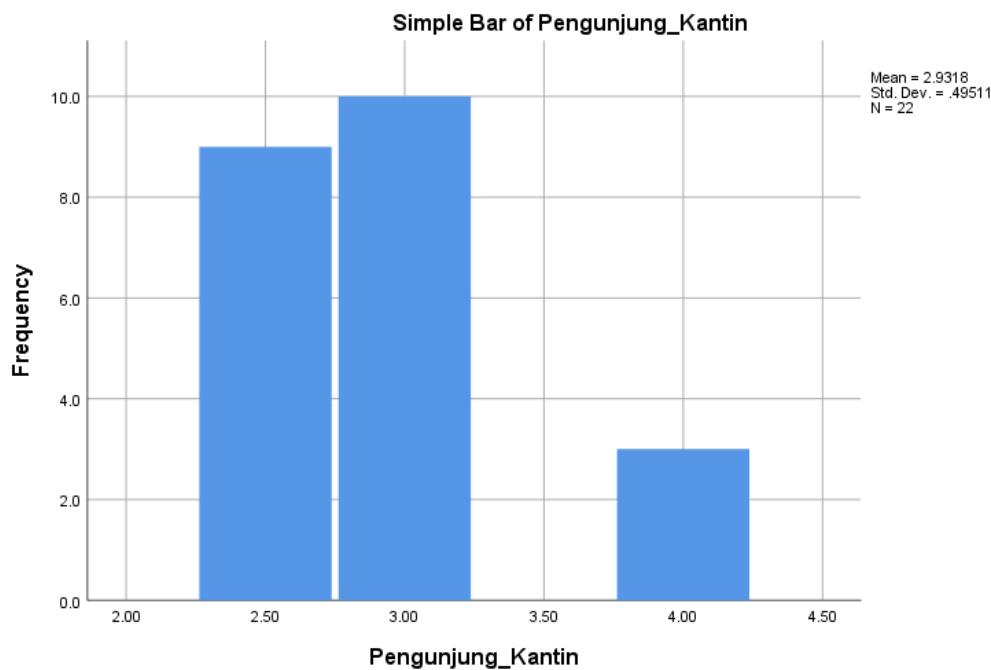
Tabel di atas menunjukkan deskripsi data pada indikator kedua dalam aspek pengunjung kantin yang harus dipenuhi untuk mewujudkan kantin sehat. Data di atas menunjukkan hasil pelaksanaan protokol Kesehatan dimana posisi tempat duduk harus berjarak minimal 1,5 meter dari teman di sebelahnya.

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa masih banyak sekolah yang belum menerapkan hal ini dikarenakan adanya keterbatasan

luas dari ruangan kantin yaitu sebanyak 40.9% dari sampel penelitian masih belum bisa menerapkan hal tersebut.

Maka dari itu, dapat disimpulkan secara kesuluruhan, pemenuhan aspek pengunjung kantin dalam terbentuknya kantin sehat pada sekolah dasar negeri di Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, adalah sebagai berikut.

Gambar 12. Diagram Pengunjung Kantin



Gambar diagram di atas, menunjukkan rata-rata skor dari seluruh sekolah dalam pemenuhan aspek Pengunjung Kantin dalam pengadaan kantin sehat. Dapat dilihat bahwa rata-rata skor tertinggi dari sampel penelitian adalah pada rata-rata skor sebesar 3,00 dengan frekuensi mencapai lebih dari 40% dari sampel penelitian. Hal ini artinya

pemenuhan aspek pengunjung kantin dalam pengadaan kantin sehat di Sekolah Dasar Negeri di Kapanewon Ngemplak sudah tergolong baik.

### C. Pembahasan

Berdasarkan hasil data survei yang telah dipaparkan pada sub-bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa survei kantin sehat di sekolah dasar negeri se-Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta adalah sebagai berikut:

Tabel 47. Kesimpulan Data Survei

No.	Indikator	Modus Rata-Rata Skor	Keterangan
1	Komitmen & Manajemen	2,00	Cukup rendah
2	Sumber Daya Manusia	2,60	Cukup baik
3	Sarana dan Prasarana	3,00	Baik
4	Bahan Pangan	3,64	Sangat baik
5	Pangan Jadi	4,00	Sangat baik
6	Penyimpanan Bahan Pangan	3,67	Sangat baik
7	Dapur/Ruang Tempat Pengolahan Makanan	4,00	Sangat baik
8	Penyajian/Penjualan Pangan	2,40	Cukup rendah
9	Fasilitas Meja/Kursi dan Tersedia Rambu-Rambu	2,20	Cukup rendah
10	Fasilitas Sanitasi	4,00	Sangat baik
11	Pengunjung Kantin	3,00	Baik
<b>Kesimpulan</b>		<b>3,33</b>	<b>Baik</b>

Berdasarkan data di atas dapat diketahui bahwa keseluruhan hasil survei kantin sehat di sekolah dasar negeri se-Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta dapat dikatakan sudah baik. Akan tetapi melihat dari hasil

tersebut, dapat diketahui bahwa aspek paling rendah adalah pada aspek 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 (Umi, 2020). Komitmen dan manajemen yang baik pada pengaturan kantin sehat maka dapat membawa kantin sehat yang bermutu dan berkualitas.

Maka dari itu, sangat perlu untuk meningkatkan komitmen dan kualitas manajemen dengan cara memberikan pelatihan kepada pihak guru mengenai peningkatan mutu pada kantin sehat dan pentingnya kantin sehat pada Kesehatan siswa. Serta juga mengerahkan beberapa guru pilihan untuk turut pula melakukan pengawasan terhadap jalannya kantin sehat. Apabila kekurangan sumber daya manusia, manajemen sekolah juga dapat mengakalinya dengan melakukan *shift* pengawas yang biasa juga disebut dengan guru piket dimana guru piket juga bertanggung jawab atas pengawasan kantin pada hari tersebut.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan paparan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, maka dapat dinyatakan bahwa kesimpulannya adalah sebagai berikut:

1. Hasil survei kantin sehat pada Sekolah Dasar Negeri se-Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta hasil survei kondisi kantin di sekolah dasar negeri dinyatakan sudah tergolong kategori “baik” dikarenakan telah mendapatkan rata-rata skor sebesar 3,33.
2. Berdasarkan hasil survei, rata-rata skor tertinggi ada pada indikator kualitas pangan jadi, pengolahan makanan, dan fasilitas sanitasi dengan skor rata-rata sebesar 4,00. Hal ini menunjukkan bahwa seluruh Sekolah Dasar Negeri se-Kapanewon Ngemplak, Kabupaten Sleman, Yogyakarta sudah melakukan pengawasan terhadap kualitas pangan dengan baik dan juga sudah menyediakan fasilitas sanitasi yang memadai pula.
3. Sementara rata-rata skor terendah ada pada aspek komitmen dan manajemen, hal ini menyatakan bahwa meski dalam fasilitas sudah baik, namun dalam memperkuat komitmen dan manajemen pada sekolah masih belum berjalan dengan optimal sehingga masih belum terawasi dengan baik pengawasannya.
4. Selain itu aspek lain yang mendapatkan skor rata-rata dalam kategori cukup rendah ada pada penyajian/penjualan pangan dan fasilitas meja/kursi dan tersedianya rambu-rambu.

## **B. Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang telah dipaparkan, maka saran yang diberikan oleh peneliti adalah sebagai berikut:

1. Untuk manajemen sekolah, agar meningkatkan komitmen dan manajemen dalam pengawasan kantin sehat dengan cara membentuk tim pengawasan kantin sehat agar jalannya kantin dapat terawasi dengan baik dan lebih ketat. Untuk sekolah yang memiliki keterbatasan sumber daya manusia, dapat menerapkan system *shift* atau piket sehingga secara bergantian guru dapat mengawasi kantin sekolah.
2. Untuk peneliti selanjutnya, agar melakukan penelitian secara mendalam dengan mengambil salah satu sekolah dengan hasil survei kantin sehat yang paling rendah untuk menelusik lebih dalam alasan yang melandasi terjadinya hal tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriyan, F. A. (2021). Pengaruh Strategi Promosi dan Fluktuasi Harga Emas terhadap Nasabah untuk Berinvestasi di PT. Pegadaian Cabang Kebumen. Purwokerto: IAIN Purwokerto.
- Baliwati, K. D. (2004). Pengantar Pangan dan Gixi. Jakarta: Swadaya , 115-118..
- BPS. (2019). Kapanewon Ngemplak Dalam Angka 2019. Sleman: Badan Pusat Statistik Kabupaten Sleman.
- Cahyono, S. T. (2000). Pengaruh Pengetahuan terhadap Praktik dan Sikap Karyawan Usaha Jasa Boga untuk Menjamin Keamanan Makanan. Tesis PPS FTP Universitas Gadjah Mada.
- Fatimatul, F. (2019). Pengaruh Fluktuasi Harga Emas terhadap Minat Masyarakat untuk Berinteraksi di Pegadaian Syariah (Studi Kasus Pegadaian Syariah Daan Mogot Jakarta barat). Jakarta: Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Febrianti. (2016). Konsep Kantin Sehat di Sekolah. Retrieved from pediapendidikan: <http://www.pediacipendidikan.com/>
- Februhartanty, J. I. (2018). Petunjuk Praktis Pengembangan Kantin Sehat Sekolah. Jakarta: SEAMEO RECFON 1(2), 15-29..
- Ghozali, I. (2016). Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hapsari, E. R. (2020). Faktor yang Mempengaruhi Kondisi Kantin di Sekolah Dasar Kota Semarang. Tesis, Universitas Negeri Semarang.
- Jogja, R. (2022, September 23). 70 Persen Siswa Keracunan Belum Masuk Sekolah. Retrieved from RADAR JOGJA: <https://radarjogja.jawapos.com/magelang/2022/09/23/70-persen-siswa-keracunan-belum-masuk-sekolah/>
- Krisnamurni. (2007). Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit. Pertemuan Ilmiah Nasional . Semarang: Asosiasi Dietisien Indonesia, 19-21.
- Mensink F, d. S. (2012). The Healthy School Canteen Programme: A Promising Intervention to Make the School Food Environment Healthier. Journal of Environmental and Public Health, 415746-415746.
- Moehyi. (2001). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata.
- Nasution. (2006). Metode Research (Penelitian Ilmiah). Bandung: Bumi Aksara, 9-11.
- Notoatmodjo. (2018). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta, 87-91.
- Nuraida. (2011). Menuju Kantin Sehat di Sekolah. Jakarta: Jenderal Pendidikan Dasar Kementerian Pendidikan Nasional , 7(3), 131-140.
- Putri, D. H. (2019). Gambaran *Higiene* dan Sanitasi Kantin Sekolah Menengah pertama di Kecamatan Pasar Turi. Skripsi, Poltekkesjogja.
- Putri, Z. S. (2021). Analisis Fluktuasi Harga Emas dan Tingkat Inflasi terhadap Pendapatan Gadai Emas Syariah di Bank Syariah Mandiri. Indonesian Journal of Economics and Management, 1(3), 489-498.

- Rachmi CN, A. K. (2016). Stunting, Underweight and Overweight in Children Aged 2, 0-4 years in Indonesia: Pravelance Trends and Associated Risk Factors. *Plos One*, 1-17.
- Rahayu, W. P. (2015). Perubahan Sikap Keamanan Pangan Siswa Berdasarkan Persepsi Orang Tua dan Anak. 112-118.
- Setyawan, P. (2013, September 06). Makan Permen, 27 Murid SD di Sleman Keracunan. Retrieved from Okenews: <https://news.okezone.com/read/2013/09/06/510/862046/makan-permen-27-murid-sd-di-sleman-keracunan>
- Setyosari. (2012). Metode Penelitian Pendidikan. Jakarta: Kencana Prenada Media, 96.
- Sikettang, H. (2020). Analisis Sanitasi Dasar, dan Tingkat Kepadatan Lalat pada Kantin Siswa Sekolah Menengah Pertama Kecamatan Kerajaan Kabupaten Pakpak Bharat 2019. Skripsi, Universitas Sumatera Utara.
- Sodik, M. (2017). Pengaruh Fluktuasi Harga Emas terhadap Minat Bertransaksi Nasabah Pegadaan Syariah (Studi pada Pegadaian Syariah Cabang Raden Intan Bandar Lampung 2016-2017. Lampung: Universitas Islam negeri Raden Intan.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suluh, D. (2018). Studi Kondisi Hygiene Dan Kualitas Bakteriologis Escherichia Coli Makanan Jajanan Pada Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Oebobo Kota Kupang Tahun 2015. Prosiding Seminar Nasional Kebidanan, 181-187.
- Suryapermana, I. T. (2020). Manajemen Kantin Sehat dalam Meningkatkan Kegiatan Belajar Mengajar. ADAARA: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam, 10(2), 121-130.
- Theresia Pratiwi Elingsetyo Sanubari, P. R. (2017). Analisis Kantin Sekolah Dasar Negeri Mangunsari 03 Salatiga Berdasarkan Kebijakan Pemerintah. Kes Mas: Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat 11(2), 181-186.
- Umi Wahyuningsih, W. W. (2020). Kantin Sehat SMA di Masa Kebiasaan Baru. Jakarta Selatan: Kementerian Pendidikan dan Budaya Indonesia, 26-32.
- Verayani, M. (2019). Pengaruh Fluktuasi Harga Emas dan Strategi Promosi Penjualan terhadap Minat Beli Emas pada Bank Syariah Mandiri Banda Aceh. Banda Aceh: UIN Ar-Raniry.
- Widodo. (2017). Metodologi Penelitian: Populer dan Praktis. Jakarta: Rajawali Pers, 74-85.

## **LAMPIRAN**

### Lampiran 1. Lembar Angket Penelitian

#### **LEMBAR SURVEI KANTIN SEHAT**

##### **Data Responden**

**Nama :**

**Sekolah :**

1. Isilah tanda check (□) pada kolom yang sesuai dengan aspek penilaian yang ada.
2. Kriteria penilaian:

S = Sudah Dilakukan

B = Belum Dilakukan

3. Penilaian Bahasa

<b>Indikator Penilaian</b>	<b>Butir Penilaian</b>	<b>Alternatif Pilihan</b>	
		<b>S</b>	<b>B</b>
A. Komitmen dan Manajemen	1. Komitmen ini bisa dibuktikan dengan surat tugas kepada penanggung jawab kantin		
	2. Manajemen memberikan aturan dan kebijakan mengenai kantin		
B. Sarana dan Prasarana	3. Fasilitas Sanitas		
	i. Dapur		
	4. Tempat makan		
	5. Tempat penyimpanan		
	6. Sarana pengendalian hama dan serangga		
	8. Penjual tidak dalam keadaan sakit		
C. Sumber Daya Manusia			

	9. Penjual mempunyai perilaku higenis		
D. Bahan Pangan dan Pangan Jadi	10. Pangan yang disediakan atau dijual adalah makanan dan minuman yang aman serta mengandung zat gizi		
E. Penyimpanan Bahan Jadi	11. Penyimpanan bahan baku dan makanan jadi yang akan disajikan dan tempat penyimpanan peralatan harus terpisah		
	12. Tempat penyimpanan peralatan makan harus steril		
	13. Bahan-bahan bukan pangan seperti; minyak, bahan pencuci harus terpisah		
	14. Bahan berbahaya seperti racun tikus, kecoa tidak boleh disimpan di kantin		
	15. Penyimpanan bahan baku produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanan yang dianjurkan		
F. Dapur atau Ruang Pengolahan Makanan	16. Pengolahan dan persiapan makanan di kantin dilakukan si ruang khusus 17. Terdapat penerangan yang cukup		
	18. Terdapat ventilasi yang cukup		
G. Penyajian atau Penjualan Pangan	19. Tempat penyajian makanan seperti le,ari panjang, etalase, atau lemari kaca		

H. Fasilitas Meja atau Kursi dan tersedia rambu-rambu	20. Tempat makan dan kantin secara keseluruhan harus selalu dijaga kebersihannya, ada pertukaran udara, serta jauh dari tempat penampungan sampah, WC, dan pembungunan limbah (jarak minimal 20 m)		
I. Fasilitas Sanitasi	21. kantin dengan ruangan tertutup maupun kantin terbuka harus memiliki suplai air bersih yang cukup, baik untuk mengelola makanan maupun untuk kebersihan		
J. Pengunjung Kantin	22. Tempat duduk diatur berjarak		
	23. tersedia tempat cuci tangan		
	24. Makanan harus terjamin kebersihan dan kesehatanya		
	25. Pengelola kantin harus menjaga kebersihan dan kesehatanya		

## Lampiran 2. Surat Permohonan Validator

### **SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN**

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Bapak Dr. Pasca Tri Kaloka, S.Pd., M.Pd.  
Dosen Jurusan Pendidikan Guru Sekolah Dasar Pendidikan Jasmani  
di FIKK UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Lutfy Choirul Huda  
NIM : 18604224054  
Program Studi : Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar  
Judul TAS : Kondisi Kantin Sehat di Sekolah Dasar Negeri se-Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman

Dengan hormat memohon Bapak berkenan memberikan validasi tetrhadap instrument penilaian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, Bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrument penelitian TAS, dan (3) lembar instrument penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas kesediaan, bantuan dan perhatian Bapak diucapkan terima kasih.

Pembimbing TAS,

  
Dr. Ranintya Meikahani, M.Pd.  
NIP. 199205162019032027

Yogyakarta, 9 April 2023  
Pemohon,

  
Lutfy Choirul Huda  
NIM. 18604224054

## Lampiran 3. Angket Penilaian Validasi

### ANGKET PENILAIAN VALIDASI

**Judul Skripsi** : Kondisi Kantin Sehat Di Sekolah Dasar Negeri Se-Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman  
**Nama Mahasiswa** : Lutfy Choirul Huda  
**NIM** : 18604224054  
**Program Studi** : Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar

#### A. Pengantar

Lembar validasi ini digunakan untuk memperoleh penilaian bapak/ibu terhadap instrument angket yang akan digunakan untuk pengambilan data penelitian yang akan saya lakukan. Saya ucapkan banyak terima kasih atas ketersediaan bapak/ibu menjadi validator dan mengisi validasi ini.

#### B. Petunjuk

1. Berikan tanda centang (✓) pada kolom penilaian yang sesuai.
2. Gunakan kriteria pada lampiran dengan kriteria sebagai berikut:

5 = sangat baik
4 = baik
3 = cukup baik
2 = cukup
1 = tidak baik

#### C. Penilaian

Sebelum melakukan penilaian, bapak/ ibu kami mohon untuk mengisi identitas terlebih dahulu.

##### Identitas Validator

Nama : Dr. Pasca Tri Valona, M.Pd  
NIP : 199109092020121009  
Instansi : PJSO

No	Aspek yang Dinilai	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Kejelasan tiap butir penilaian					✓
2.	Kejelasan petunjuk pengisian penilaian				✓	

3.	Butir penilaian sesuai masing-masing dengan indikator penilaian					✓
4.	Butir penilaian menggunakan kaidah bahasa Indonesia yang baik dan benar.				✓	
5.	Menggunakan pilihan kata yang sederhana dan mudah dipahami validator dan penilai.					✓

D. Komentar umum dan saran

Secara keseluruhan baik, tetapi perlu di perhatikan tata tulis mengikuti pedoman skripsi UNY.

.....

.....

.....

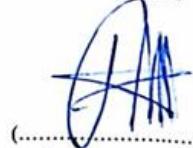
E. Kesimpulan

Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan maka dinyatakan:

1. Layak digunakan untuk uji coba tanpa revisi
2. Layak digunakan untuk uji coba setelah revisi
3. Tidak layak digunakan untuk uji coba

Yogyakarta, 18 April 2023

Validator,



(.....)

Dr. Pasca Tri Kalona, M.Pd

## Lampiran 4. Surat Izin Penelitian

### URAT IZIN PENELITIAN

<https://admin.eservice.uny.ac.id/surat-izin/cetak-penelitian>



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,  
RISET, DAN TEKNOLOGI**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
Mergangsan, Jalan Colosem No.1 Yogyakarta 55281  
Telepon (0274) 580148, ext. 569, 557, 0274-530826, Fax. 0274-513692  
Lamaran: fik.uny.ac.id E-mail: fik@uny.ac.id

Nomor : B/1167-UN34.16/PT.01.04/2023

15 Mei 2023

Lamp. : 1 Benda

Hal. : Izin Penelitian

Yth. Kepala Sekolah SD NEGERI SE-KECAMATAN NGEMPLAK

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama	:	Luffy Choirul Huda
NIM	:	18604224054
Program Studi	:	Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar - S1
Tujuan	:	Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Judul Tugas Akhir	:	SURVEY KANTIN SEHAT DI SEKOLAH DASAR NEGERI SE-KECAMATAN NGEMPLAK KABUPATEN SLEMAN
Waktu Penelitian	:	15 - 26 Mei 2023

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perlakuan dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Wakil Dekan Bidang Akademik,  
Kemahasiswaan dan Alumni,



Dr. Gunur, M.Pd.  
NIP 19810926 200604 1 001

Tembusan :

1. Kepala Layanan Administrasi;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.

## Lampiran 5. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN  
DINAS PENDIDIKAN  
SEKOLAH DASAR NEGERI SEMPU

*Adipaten Ngemplak Sleman*

Sempu, Wedomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta 55584  
Telepon (0274) 283857, Surel: [sdnsempu5@gmail.com](mailto:sdnsempu5@gmail.com)

**SURAT KETERANGAN**

Nomor 77 /S Ket/SD-SP-V/2023

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini :

- a. Nama : SUDARINIS Pd
- b. NIP : 19660330 198604 2 002
- c. Jabatan : Kepala Sekolah
- d. unit kerja : SD Negeri Sempu

dengan ini menerangkan bahwa :

- e. Nama : Lutfy Choirul Huda
- f. NIM : 18604224054
- g. prodi : S1 - Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar
- h. Fakultas : Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan
- i. Instansi : Universitas Negeri Yogyakarta
- j. alamat instansi : Jl. Colombo Nomor 1 Yogyakarta

Telah melaksanakan penelitian dengan judul "Survey Kantis Sehat di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman di SD Negeri Sempu, Sempu, Wedomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta" dengan baik, pada tanggal 20 Mei 2023

Demikian Surat keterangan ini dibuat, untuk digunakan seperlunya



Ngemplak, 20 Mei 2023  
Kepala SD Negeri Sempu  
SUDARINIS Pd SD  
Pembina, IV: a  
NIP. 19660330 198604 2 002



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN  
DINAS PENDIDIKAN  
SEKOLAH DASAR NEGERI POKOK 2

Kregan Wedomartani Ngemplak Sleman Yogyakarta KP 55584  
HP 083834143049, Email: [pokoh.2@gmail.com](mailto:pokoh.2@gmail.com)

## **SURAT KETERANGAN**

Nomor : 421.2/ 032/V/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala Sekolah SD Negeri Pokoh 2 Ngemplak Sleman Yogyakarta.

Nama : SUKARSIH, S.Pd  
NIP : 19710626 199102 20 001  
Pangkat / Golongan : Pembina/ IV a  
Unit Kerja : SD Negeri Pokoh 2 Kec. Ngemplak, Sleman

Memberikan ijin kepada :

Nama : LUTFY CHOIRUL HUDA  
NIM/ NIK : 118604224054  
Prodi : Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar - SI  
Instansi/ Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta

Untuk melakukan pengumpulan data dalam rangka memenuhi Tugas akhir Skripsi pada tanggal 15 s.d 26 Mei 2023.

Demikian surat keterangan ini kami buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ngemplak, 17 Mei 2023  
Kepala Sekolah

SUKARSIH, S.Pd  
NIP. 19710626 199102 2 001



PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN  
DINAS PENDIDIKAN  
SEKOLAH DASAR NEGERI MALANGREJO

## ମିଟାକାରିତାକୁ ବାନ୍ଦିବାର କିମ୍ବା କିମ୍ବା

Jetis, Wedomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta, 55584  
Telepon (0274) 889475, Surel: malangrejo\_sd@gmail.com

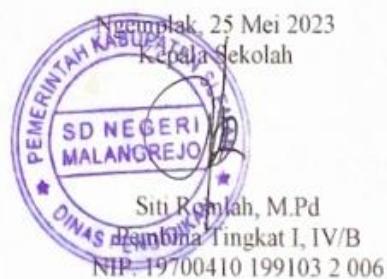
## SURAT KETERANGAN

Surat Nomor: 422 / 14/V/2023

Yang bertanda tangan di bawah ini, Kepala Sekolah Dasar Negeri Malangrejo, Wedomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta, menerangkan bahwa:

Nama : Lutfy Choirul Huda  
No Induk Mahasiswa : 18604224054  
Jenis Kelamin : Laki-Laki  
Fakultas : Ilmu Keolahragaan  
Semester/Prodi : X/PGSD Penjas  
Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta  
Keterangan : Telah melaksanakan penelitian dengan judul "SURVEY KANTIN SEHAT DI SEKOLAH DASAR NEGERI SEKECAMATAN NGEMPLAK KABUPATEN SLEMAN"

Demikian Surat Keterangan ini dibuat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.





PEMERINTAH KABUPATEN SLEMAN  
DINAS PENDIDIKAN  
SEKOLAH DASAR NEGERI POKOH 1

Surat Keterangan

Pokoh, Wedomartani, Ngemplak, Sleman, Yogyakarta, 55584  
Telepon (0274) 4533508, E-mail: pokoh.satoe@gmail.com

SURAT KETERANGAN

Nomor: 060/SD Pk 1/V/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini Kepala SDN Pokoh 1 Korwil Ngemplak, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, menerangkan bahwa saudara:

nama : Lutfy Choirul Huda  
NIM : 18604224054  
universitas : Universitas Negeri Yogyakarta  
program studi: Pendidikan Jasmani Sekolah Dasar – S1  
keterangan : Telah melaksanakan penelitian

Mahasiswa tersebut benar-benar melaksanakan kegiatan penelitian di SDN Pokoh 1, pada tanggal 19 Mei 2023 dengan judul penelitian:

**“SURVEY KANTIN SEHAT DI SEKOLAH DASAR NEGERI SE-KECAMATAN NGEMPLAK KABUPATEN SLEMAN”**

Demikian surat keterangan ini kami buat dengan sebenarnya, agar dapat digunakan sebagaimana mestinya

Ngemplak, 25 Mei 2023

Kepala Sekolah



Lampiran 6. Angket Penelitian Yang Telah di Isi

**LEMBAR SURVEY KANTIN SEHAT**

**Data Responden**

Nama : Nur Aini, S.Kom

Sekolah : SD Negeri Sempu

1. Isilah tanda check (✓) pada kolom yang sesuai dengan aspek penilaian yang ada.

2. Kriteria penilaian:

SB = Sudah Dilakukan

B = Belum Dilakukan

3. Penilaian Bahasa

Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Alternatif Pilihan	
		S	B
A. Komitmen dan Manajemen	1. Komitmen ini bisa dibuktikan dengan surat tugas kepada penanggung jawab kantin	✓	
	2. Manajemen memberikan aturan dan kebijakan mengenai kantin	✓	
B. Sarana dan Prasarana	3. Fasilitas Sanitas	✓	
	4. Dapur	✓	
	5. Tempat makan	✓	
	6. Tempat penyimpanan	✓	
	7. Sarana pengendalian hama dan serangga	✓	
	8. Penjual tidak dalam keadaan sakit	✓	
	9. Penjual mempunyai perilaku higenis	✓	
C. Sumber Daya Manusia			

D. Bahan Pangan dan Pangun Jadi	10. Pangan yang disediakan atau dijual adalah makanan dan minuman yang aman serta mengandung zat gizi	✓	
E. Penyimpanan Bahan Jadi	11. Penyimpanan bahan baku dan makanan jadi yang akan disajikan dan tempat penyimpanan peralatan harus terpisah	✓	
	12. Tempat penyimpanan peralatan makan harus steril	✓	
	13. Bahan-bahan bukan pangan seperti; minyak, bahan pencuci harus terpisah	✓	
	14. Bahan berbahaya seperti racun tikus, kecoa tidak boleh disimpan di kantin	✓	
	15. Penyimpanan bahan baku produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanan yang dianjurkan	✓	
F. Dapur atau Ruang Pengolahan Makanan	16. Pengolahan dan persiapan makanan di kantin dilakukan si ruang khusus	✓	
	17. Terdapat penerangan yang cukup	✓	
	18. Terdapat ventilasi yang cukup	✓	
G. Penyajian atau Penjualan Pangan	19. Tempat penyajian makanan seperti le,ari panjang, etalase, atau lemari kaca		✓
H. Fasilitas Meja atau Kursi dan tersedia rambu-rambu	20. Tempat makan dan kantin secara keseluruhan harus selalu dijaga kebersihannya, ada pertukaran udara, serta jauh dari tempat penumpungan sampah, WC, dan pembunginan limbah (jarak minimal 20 m)	✓	

I. Fasilitas Sanitasi	21. kantin dengan ruangan tertutup maupun kantin terbuka harus memiliki suplai air bersih yang cukup, baik untuk mengelola makanan maupun untuk kebersihan	✓	
J. Pengunjung Kantin	22. Tempat duduk diatur berjarak	✓	
	23. tersedia tempat cuci tangan	✓	
	24. Makanan harus terjamin kebersihan dan kesehatanya	✓	
	25. Pengelola kantin harus menjaga kebersihan dan kesehatanya	✓	

## LEMBAR SURVEY KANTIN SEHAT

### Data Responden

Nama : Kartini

Sekolah : SD Pekoh ]

1. Isilah tanda check (✓) pada kolom yang sesuai dengan aspek penilaian yang ada.

2. Kriteria penilaian:

SB = Sudah Dilakukan

B = Belum Dilakukan

3. Penilaian Bahasa

Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Alternatif Pilihan	
		S	B
A. Komitmen dan Manajemen	1. Komitmen ini bisa dibuktikan dengan surat tugas kepada penanggung jawab kantin	✓	-
	2. Manajemen memberikan aturan dan kebijakan mengenai kantin	✓	-
B. Sarana dan Prasarana	3. Fasilitas Sanitas	✓	-
	4. Dapur	-	✓
	5. Tempat makan	✓	-
	6. Tempat penyimpanan	✓	-
	7. Sarana pengendalian hama dan serangga	✓	-
	8. Penjual tidak dalam keadaan sakit	✓	-
	9. Penjual mempunyai perilaku higenis	✓	-
C. Sumber Daya Manusia	8. Penjual tidak dalam keadaan sakit	✓	-
	9. Penjual mempunyai perilaku higenis	✓	-

D. Bahan Pangan dan Pangan Jadi	10. Pangan yang disediakan atau dijual adalah makanan dan minuman yang aman serta mengandung zat gizi	✓	
E. Penyimpanan Bahan Jadi	11. Penyimpanan bahan baku dan makanan jadi yang akan disajikan dan tempat penyimpanan peralatan harus terpisah	✓	
	12. Tempat penyimpanan peralatan makan harus steril	✓	
	13. Bahan-bahan bukan pangan seperti; minyak, bahan pencuci harus terpisah	✓	
	14. Bahan berbahaya seperti racun tikus, kecoa tidak boleh disimpan di kantin	✓	
	15. Penyimpanan bahan baku produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanan yang dianjurkan	✓	
F. Dapur atau Ruang Pengolahan Makanan	16. Pengolahan dan persiapan makanan di kantin dilakukan si ruang khusus	✓	
	17. Terdapat penerangan yang cukup	✓	
	18. Terdapat ventilasi yang cukup	✓	
G. Penyajian atau Penjualan Pangan	19. Tempat penyajian makanan seperti le,ari panjang, etalase, atau lemari kaca		✓
H. Fasilitas Meja atau Kursi dan tersedia rambu-rambu	20. Tempat makan dan kantin secara keseluruhan harus selalu dijaga kebersihannya, ada pertukaran udara, serta jauh dari tempat penampungan sampah, WC, dan pembunginan limbah (jarak minimal 20 m)	✓	

I. Fasilitas Sanitasi	21. kantin dengan ruangan tertutup maupun kantin terbuka harus memiliki suplai air bersih yang cukup, baik untuk mengelola makanan maupun untuk kebersihan	✓	
J. Pengunjung Kantin	22. Tempat duduk diatur berjarak	✓	
	23. tersedia tempat cuci tangan	✓	
	24. Makanan harus terjamin kebersihan dan kesihatannya	✓	
	25. Pengelola kantin harus menjaga kebersihan dan kesihatannya	✓	

## LEMBAR SURVEY KANTIN SEHAT

### Data Responden

Nama : Nurhuda Ramelan

Sekolah : SDN Pokoh 2

1. Isilah tanda check (✓) pada kolom yang sesuai dengan aspek penilaian yang ada.

2. Kriteria penilaian:

SB = Sudah Dilakukan  
B = Belum Dilakukan

3. Penilaian Bahasa

Indikator Penilaian	Butir Penilaian	Alternatif Pilihan	
		S	B
A. Komitmen dan Manajemen	1. Komitmen ini bisa dibuktikan dengan surat tugas kepada penanggung jawab kantin 2. Manajemen memberikan aturan dan kebijakan mengenai kantin	✓ ✓	
B. Sarana dan Prasarana	3. Fasilitas Sanitas 4. Dapur 5. Tempat makan 6. Tempat penyimpanan 7. Sarana pengendalian hama dan serangga	✓ ✓ ✓ ✓ ✓	
C. Sumber Daya Manusia	8. Penjual tidak dalam keadaan sakit 9. Penjual mempunyai perilaku higenis	✓ ✓	

D. Bahan Pangan dan Pangan Jadi	10. Pangan yang disediakan atau dijual adalah makanan dan minuman yang aman serta mengandung zat gizi	✓	
E. Penyimpanan Bahan Jadi	11. Penyimpanan bahan baku dan makanan jadi yang akan disajikan dan tempat penyimpanan peralatan harus terpisah	✓	
	12. Tempat penyimpanan peralatan makan harus steril	✓	
	13. Bahan-bahan bukan pangan seperti; minyak, bahan pencuci harus terpisah	✓	
	14. Bahan berbahaya seperti racun tikus, kecoa tidak boleh disimpan di kantin	✓	
	15. Penyimpanan bahan baku produk pangan harus sesuai dengan suhu penyimpanan yang dianjurkan		✓
F. Dapur atau Ruang Pengolahan Makanan	16. Pengolahan dan persiapan makanan di kantin dilakukan si ruang khusus	✓	
	17. Terdapat penerangan yang cukup		
	18. Terdapat ventilasi yang cukup	✓	
G. Penyajian atau Penjualan Pangan	19. Tempat penyajian makanan seperti le,ari panjang, etalase, atau lemari kaca		✓
H. Fasilitas Meja atau Kursi dan tersedia rambu-rambu	20. Tempat makan dan kantin secara keseluruhan harus selalu dijaga kebersihannya, ada pertukaran udara, serta jauh dari tempat penampungan sampah, WC, dan pembungan limbah (jarak minimal 20 m)	✓	

I. Fasilitas Sanitasi	21. kantin dengan ruangan tertutup maupun kantin terbuka harus memiliki suplai air bersih yang cukup, baik untuk mengelola makanan maupun untuk kebersihan	✓	
J. Pengunjung Kantin	22. Tempat duduk diatur berjarak	✓	
	23. tersedia tempat cuci tangan	✓	
	24. Makanan harus terjamin kebersihan dan kesehatanya	✓	
	25. Pengelola kantin harus menjaga kebersihan dan kesehatanya	✓	

## Lampiran 7. Dokumentasi



NO	MENU YANG DIJUAL	JENIS		HARGA
		MAKANAN	MINUMAN	
1	Oteke Oteke Sos's	✓		1.000
2	Telur Puyuh	✓		1.000
3	Pisang Aroma	✓		1.000
4	Star roti tawar	✓		2.000
5	Sushi	✓		2.000
6	Spaghetti	✓		2.000
7	Es lumut		✓	2.000
8				
9				
10				

**NAMA WARUNG : KUY KUY BAROKAH.....**

**NAMA PEMILIK : HANI**

Mengetahui  
Kepala Sekolah

Ngemplak,  
Seksi UKS

Siti Romlah, M.Pd.  
Pembina Tingkat I, IV/b  
NIP. 19700410 199103 2 006

Suratna, S.Pd.  
Pembina, IV/a  
NIP. 19640909 198804 1 002

