



COMTE: Journal of Sociology Research and Education is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

Accepted Desember 14, 2024, Approved January 16, 2025, Published March 29, 2025

## **Pengembangan Kantin Sehat di SD Inpres Poopo Barat, Kec. Ranoyapo, Kab. Minahasa Selatan**

Yulyke Eklesia Sumakul<sup>1</sup>, Romi Mesra<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Pendidikan Sosiologi, Fakultas Ilmu Sosial dan Hukum,  
Universitas Negeri Manado

E-mail: [20606035@unima.ac.id](mailto:20606035@unima.ac.id)<sup>1</sup>, [romimesra@unima.ac.id](mailto:romimesra@unima.ac.id)<sup>2</sup>

### **Abstract**

*This study aims to analyze the development of a healthy canteen at SD Inpres Poopo Barat, Ranoyapo District, South Minahasa Regency as an effort to provide nutritious food and support the health of elementary school students. The research method uses a qualitative approach with data collection techniques through observation and in-depth interviews with key stakeholders consisting of canteen managers, students, and the school community. Data analysis was carried out using thematic analysis techniques including data reduction, data presentation, and drawing conclusions with data validity through triangulation of sources and techniques. The results show that the physical condition and facilities of the canteen have met the standards of a healthy canteen with adequate sanitation facilities, good ventilation, and an ergonomic layout. The variety of food and drinks available includes wrapped rice with nutritious side dishes, healthy snacks, mineral water, milk, and traditional drinks that have gone through a strict selection to ensure balanced nutritional content. Stakeholder perceptions show positive support with the canteen manager being highly committed based on 30 years of experience and students who understand the concept of healthy food and show enthusiasm in utilizing the canteen facilities. The implementation of this healthy canteen has succeeded in creating a school environment that supports student health and can be a model for other schools in rural areas.*

*Keywords: Development, Healthy Canteen, Elementary School*

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengembangan kantin sehat di SD Inpres Poopo Barat, Kecamatan Ranoyapo, Kabupaten Minahasa Selatan sebagai upaya menyediakan makanan bergizi dan mendukung kesehatan siswa sekolah dasar. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi dan wawancara mendalam kepada stakeholder kunci yang terdiri dari pengelola kantin, siswa, dan komunitas sekolah. Analisis data dilakukan dengan teknik analisis tematik meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan dengan validitas data melalui triangulasi sumber dan teknik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi fisik dan fasilitas kantin telah memenuhi standar kantin sehat dengan fasilitas sanitasi yang memadai, ventilasi baik, dan tata letak yang ergonomis. Variasi makanan dan minuman yang tersedia mencakup nasi bungkus dengan lauk bergizi, cemilan sehat, air mineral, susu, dan minuman tradisional yang telah melalui seleksi ketat untuk memastikan kandungan gizi seimbang. Persepsi stakeholder menunjukkan dukungan positif dengan pengelola kantin yang berkomitmen tinggi berdasarkan pengalaman 30 tahun dan siswa yang memahami konsep makanan sehat serta menunjukkan antusiasme dalam memanfaatkan fasilitas kantin. Implementasi kantin sehat ini berhasil menciptakan lingkungan sekolah yang mendukung kesehatan siswa dan dapat menjadi model bagi sekolah lain di daerah rural.

Kata Kunci: Pengembangan, Kantin Sehat, Sekolah Dasar

## A. Pendahuluan

Setiap sekolah pasti memiliki kantin termasuk di SD Inpres Poopo Barat, namun tidak semua sekolah memiliki kategori kantin sehat yang memadai untuk mendukung tumbuh kembang siswa. Kesehatan para siswa sangat bergantung pada makanan yang dijual di sekolah maupun makanan yang dibawa dari rumah berupa bekal. Kondisi ini menjadi perhatian serius karena makanan yang dikonsumsi siswa secara langsung mempengaruhi status gizi, kesehatan, dan prestasi akademik mereka. Penjual kantin di sekolah memiliki andil penting dalam penyediaan makanan yang bergizi seimbang untuk siswa yang berada di lingkungan sekolah tersebut. Menurut Direktorat Sekolah Dasar (2020), pedoman gizi seimbang dan komponen kantin sehat sekolah menjadi acuan penting bagi guru dan masyarakat sekolah dalam menyediakan makanan dengan kandungan gizi seimbang sesuai anjuran Isi Piringku.

Kantin sekolah menyediakan berbagai macam jenis makanan mulai dari aneka kue hingga makanan berat, tidak hanya makanan tetapi juga berbagai jenis minuman yang dijual di kantin sekolah. Kantin menjadi tempat pertama yang akan dituju siswa pada waktu jam istirahat untuk memenuhi kebutuhan nutrisi mereka. Biasanya para siswa membeli makanan yang menarik secara visual, kenyal dan gurih tetapi mereka tidak mengetahui kandungan apa yang terdapat dalam makanan tersebut dan apakah bergizi atau tidak. Penelitian yang dilakukan oleh Pusat Pengembangan Kualitas Jasmani Depdiknas tahun 2007 pada 640 sekolah dasar menunjukkan bahwa sebanyak 40% sekolah belum memiliki kantin, sedangkan dari yang telah memiliki kantin (60%) sebanyak 84,30% belum memenuhi syarat kesehatan (Walisongo, 2020). Data ini mengindikasikan masih tingginya kebutuhan pengembangan kantin sehat di lingkungan sekolah dasar.

Program kantin sehat sekolah yang mulai diadakan pada tahun 2009 oleh Kemendiknas merupakan salah satu intervensi untuk menjaga keamanan pangan terutama pada sekolah-sekolah di Indonesia. Namun implementasi di lapangan menunjukkan hasil yang belum optimal, seperti yang ditemukan dalam penelitian Tarigan (2018) bahwa berdasarkan survei awal yang dilakukan pada 44 kantin di sekolah dasar Kecamatan Medan Belawan, sebanyak 80% kantin sekolah belum memenuhi syarat kesehatan. Kondisi ini menunjukkan pentingnya upaya berkelanjutan dalam pengembangan kantin sehat di berbagai daerah termasuk di Minahasa Selatan.

Pentingnya bagi sekolah untuk menyediakan kantin sehat karena makanan atau jajanan yang disediakan penjual ataupun pihak sekolah sangat penting bagi tumbuh kembang siswa. Makanan yang tidak sehat dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan seperti obesitas, malnutrisi, dan penyakit degeneratif lainnya yang dapat mengganggu proses pembelajaran. Oleh karena itu, untuk menghindari makanan yang tidak sehat, tentunya dari pihak sekolah dan penjual juga harus bekerjasama untuk menyediakan makanan yang sehat dan bergizi yang akan dikonsumsi oleh para siswa maupun para guru. Kerjasama ini meliputi aspek pemilihan bahan makanan, pengolahan yang higienis, penyajian yang menarik, dan harga yang terjangkau.

Penelitian Nurikhsani (2017) tentang analisis kantin makanan sehat di sekolah dasar menunjukkan bahwa implementasi kantin sehat dapat terlaksana dengan baik dan memenuhi kriteria kantin sehat mulai dari kondisi fisik kantin hingga makanan yang tersedia merupakan makanan sehat. Hasil penelitian ini memberikan optimisme bahwa pengembangan kantin sehat di sekolah dasar dapat berhasil dengan perencanaan dan implementasi yang tepat. Namun, setiap sekolah memiliki karakteristik dan tantangan yang berbeda dalam mengimplementasikan program kantin sehat.

Edukasi penyelenggaraan kantin sehat pada pengelola sekolah telah terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan perubahan perilaku pengelola kantin. Penelitian

Prasetyaningrum (2021) di wilayah Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Yogyakarta menunjukkan bahwa edukasi mampu meningkatkan pengetahuan pengelola tentang standar kantin sehat dan mengubah perilaku dalam penyelenggaraan kantin sehat. Hasil ini mengindikasikan pentingnya komponen edukasi dalam program pengembangan kantin sehat di sekolah.

Kondisi geografis dan sosial ekonomi masyarakat di Kecamatan Ranoyapo, Kabupaten Minahasa Selatan memiliki karakteristik tersendiri yang perlu dipertimbangkan dalam pengembangan kantin sehat. Akses terhadap bahan makanan segar, tingkat ekonomi masyarakat, dan budaya makanan lokal menjadi faktor-faktor yang dapat mempengaruhi keberhasilan program kantin sehat. SD Inpres Poopo Barat sebagai salah satu sekolah dasar di wilayah ini memiliki peluang untuk menjadi model pengembangan kantin sehat yang dapat diadaptasi oleh sekolah-sekolah lain di daerah dengan karakteristik serupa.

Pengembangan kantin sehat di SD Inpres Poopo Barat tidak hanya bertujuan untuk menyediakan makanan bergizi bagi siswa, tetapi juga sebagai sarana edukasi gizi dan pembentukan perilaku hidup sehat sejak dini. Melalui kantin sehat, siswa dapat belajar memilih makanan yang baik untuk kesehatan, memahami pentingnya gizi seimbang, dan mengembangkan kebiasaan makan yang sehat yang akan terbawa hingga dewasa. Program ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan status gizi dan kesehatan siswa di SD Inpres Poopo Barat secara khusus dan sekolah-sekolah di Minahasa Selatan secara umum.

Penelitian pertama yang relevan dilakukan oleh Nurikhsani (2017) dengan judul "Analisis Kantin Makanan Sehat di Sekolah Dasar". Penelitian kualitatif ini dilakukan di SD UMP dan SD Negeri Pangebatan dengan menggunakan teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa latar belakang pelaksanaan kantin sehat adalah keinginan untuk menyediakan makanan bergizi bagi siswa, dan analisis kantin makanan sehat di sekolah dasar terlaksana dengan baik serta memenuhi kriteria kantin sehat mulai dari kondisi fisik kantin hingga makanan yang ada merupakan makanan sehat. Penelitian ini memberikan gambaran komprehensif tentang implementasi kantin sehat dan faktor-faktor yang mendukung keberhasilannya.

Penelitian kedua dilakukan oleh Tarigan (2018) tentang "Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kelaikan Kantin Sehat di Sekolah Dasar Kecamatan Medan Belawan". Penelitian analitik dengan desain cross sectional ini melibatkan 44 kantin sekolah dasar dan menemukan bahwa sebanyak 80% kantin sekolah belum memenuhi syarat kesehatan. Penelitian ini mengidentifikasi berbagai faktor yang mempengaruhi kelaikan kantin sehat termasuk aspek fisik, pengelolaan, dan kualitas makanan yang dijual. Hasil penelitian ini menunjukkan masih tingginya tantangan dalam implementasi kantin sehat di tingkat sekolah dasar.

Penelitian ketiga dilakukan oleh Prasetyaningrum (2021) dengan judul "Edukasi Penyelenggaraan Kantin Sehat pada Pengelola Sekolah di Wilayah Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Yogyakarta". Penelitian ini mengevaluasi efektivitas edukasi terhadap pengelola kantin sekolah menggunakan kuesioner pretest dan posttest serta checklist kantin sehat untuk mengamati perubahan perilaku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa edukasi mampu meningkatkan pengetahuan pengelola tentang kantin sehat dan mengubah perilaku dalam penyelenggaraan kantin sehat. Penelitian ini memberikan bukti empiris tentang pentingnya komponen edukasi dalam program pengembangan kantin sehat.

Berdasarkan tinjauan terhadap penelitian-penelitian terdahulu, terdapat beberapa kesenjangan penelitian yang perlu diisi. Pertama, sebagian besar penelitian kantin sehat sekolah

dilakukan di daerah perkotaan atau semi perkotaan dengan akses yang relatif baik terhadap bahan makanan dan fasilitas pendukung lainnya. Penelitian di daerah terpencil atau rural seperti Kecamatan Ranoyapo, Kabupaten Minahasa Selatan masih sangat terbatas, padahal daerah-daerah ini memiliki tantangan tersendiri dalam implementasi kantin sehat termasuk keterbatasan akses terhadap bahan makanan segar, infrastruktur yang terbatas, dan tingkat ekonomi masyarakat yang beragam. Kondisi geografis dan sosial ekonomi yang berbeda memerlukan pendekatan yang disesuaikan dengan karakteristik lokal.

Kedua, penelitian-penelitian sebelumnya lebih fokus pada analisis kondisi existing kantin sehat atau evaluasi program yang sudah berjalan, namun masih kurang dalam aspek pengembangan model kantin sehat yang komprehensif dan berkelanjutan. Penelitian yang mengintegrasikan aspek perencanaan, implementasi, monitoring, dan evaluasi dalam satu kesatuan program pengembangan kantin sehat masih terbatas. Selain itu, penelitian yang melibatkan partisipasi aktif dari berbagai stakeholder sekolah (guru, siswa, orang tua, pengelola kantin, dan masyarakat sekitar) dalam proses pengembangan kantin sehat juga masih jarang dilakukan, padahal pendekatan partisipatif ini sangat penting untuk memastikan keberlanjutan program.

Penelitian ini menghadirkan kebaruan dalam pengembangan kantin sehat sekolah dasar melalui pendekatan holistik dan partisipatif yang melibatkan seluruh stakeholder sekolah. Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang cenderung fokus pada satu aspek tertentu, penelitian ini mengintegrasikan aspek fisik kantin, manajemen pengelolaan, kualitas makanan, edukasi gizi, dan partisipasi masyarakat dalam satu model pengembangan yang komprehensif. Model pengembangan ini dirancang khusus untuk konteks sekolah dasar di daerah rural dengan mempertimbangkan potensi lokal, kearifan budaya makanan setempat, dan keterbatasan sumber daya yang ada. Inovasi ini mencakup pengembangan menu sehat berbasis bahan makanan lokal, sistem pengelolaan kantin yang melibatkan komite sekolah, dan program edukasi gizi terintegrasi dengan kurikulum pembelajaran.

Kebaruan lainnya terletak pada penggunaan pendekatan *community-based participatory research* (CBPR) dalam pengembangan kantin sehat yang melibatkan aktif masyarakat sekitar sekolah, termasuk petani lokal, pedagang bahan makanan, dan ibu-ibu PKK dalam penyediaan bahan makanan sehat dan terjangkau. Penelitian ini juga mengembangkan sistem monitoring dan evaluasi berkelanjutan yang dapat diakses oleh seluruh stakeholder melalui mekanisme yang sederhana namun efektif. Model yang dikembangkan tidak hanya bertujuan untuk menyediakan makanan sehat tetapi juga sebagai sarana pembelajaran praktis tentang gizi, pertanian, dan kewirausahaan bagi siswa, sehingga memberikan dampak edukasi yang lebih luas dari sekadar penyediaan makanan sehat.

Realitas di lapangan menunjukkan bahwa kondisi kantin sekolah dasar, khususnya di daerah rural seperti SD Inpres Poopo Barat, masih menghadapi berbagai tantangan dalam implementasi kantin sehat. Observasi awal mengindikasikan bahwa kantin sekolah masih didominasi oleh jajanan instan, makanan kemasan dengan pengawet tinggi, dan minuman berwarna yang kurang memenuhi standar gizi seimbang. Keterbatasan pengetahuan pengelola kantin tentang gizi seimbang, terbatasnya akses terhadap bahan makanan segar dengan harga terjangkau, dan preferensi siswa terhadap makanan yang tidak sehat menjadi faktor-faktor penghambat utama. Selain itu, dukungan dari orang tua dan masyarakat terhadap program kantin sehat masih perlu ditingkatkan karena sebagian besar masih memprioritaskan aspek harga daripada kualitas gizi makanan.

Kondisi infrastruktur kantin yang belum memadai, termasuk fasilitas penyimpanan, pengolahan, dan penyajian makanan juga menjadi tantangan tersendiri. Sistem pengelolaan kantin yang masih konvensional dan belum menerapkan prinsip-prinsip hygiene sanitasi

makanan dengan baik turut memperburuk kondisi ini. Namun demikian, terdapat potensi besar untuk pengembangan kantin sehat mengingat dukungan dari kepala sekolah dan guru-guru yang antusias, ketersediaan bahan makanan lokal yang melimpah di sekitar sekolah, dan semangat masyarakat untuk berkontribusi dalam pendidikan anak-anak mereka. Realitas ini menunjukkan pentingnya pendekatan yang komprehensif dan berkelanjutan dalam pengembangan kantin sehat yang tidak hanya fokus pada aspek teknis tetapi juga pada aspek sosial, budaya, dan ekonomi masyarakat setempat.

## **B. Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif untuk memahami secara mendalam proses pengembangan kantin sehat di SD Inpres Poopo Barat. Metodologi kualitatif adalah pendekatan penelitian yang bertujuan untuk menggali dan memahami makna dari pengalaman manusia, interaksi sosial, atau fenomena tertentu. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan memahami persepsi, pengalaman, serta makna yang diberikan oleh para stakeholder terkait pengembangan kantin sehat di lingkungan sekolah. Metode penelitian kualitatif memungkinkan peneliti untuk memperoleh pemahaman mendalam tentang suatu permasalahan. Data yang dikumpulkan melalui wawancara mendalam, observasi, atau studi dokumen dapat memberikan informasi mendetail mengenai persepsi, makna, dan pengalaman individu.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan observasi dan wawancara mendalam. Teknik observasi digunakan untuk mengamati langsung situasi dan perilaku subjek dalam konteks alami guna memahami fenomena yang diteliti. Teknik wawancara dilakukan secara mendalam kepada informan terpilih untuk menggali informasi yang tidak dapat diperoleh melalui pengamatan semata. Observasi dilakukan untuk mengamati kondisi fisik kantin, proses pengelolaan, jenis makanan yang dijual, interaksi antara penjual dan pembeli, serta perilaku siswa dalam memilih dan mengkonsumsi makanan di kantin sekolah.

Wawancara mendalam dilakukan kepada informan kunci yang terdiri dari pengelola kantin, siswa sebagai konsumen utama, guru, dan kepala sekolah. Wawancara melibatkan interaksi langsung antara peneliti dan responden untuk mendapatkan data berupa pandangan, pengalaman, dan persepsi mereka. Pemilihan informan dilakukan secara purposive sampling dengan mempertimbangkan keterlibatan dan pengetahuan informan terhadap program kantin sehat di sekolah. Wawancara dilakukan dengan menggunakan pedoman wawancara semi terstruktur yang memungkinkan peneliti untuk mengeksplorasi informasi lebih dalam sesuai dengan respons yang diberikan informan.

Analisis data dilakukan dengan menggunakan teknik analisis tematik yang meliputi tahap reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data hasil observasi dan wawancara ditranskrip, dikoding, dan dianalisis untuk menemukan tema-tema utama yang muncul terkait pengembangan kantin sehat. Validitas data dilakukan melalui triangulasi sumber dan triangulasi teknik untuk memastikan kredibilitas dan keakuratan data yang diperoleh. Penelitian dilaksanakan selama empat bulan dengan melakukan observasi berkala dan wawancara kepada informan yang telah ditentukan.

Etika penelitian dijaga dengan ketat melalui proses informed consent kepada semua informan, menjaga kerahasiaan identitas informan dengan menggunakan inisial nama, dan memastikan bahwa partisipasi dalam penelitian bersifat sukarela tanpa ada unsur paksaan. Semua data yang dikumpulkan hanya digunakan untuk kepentingan penelitian akademik dan tidak akan disalahgunakan untuk kepentingan lain.

## C. Hasil dan Pembahasan

### 1. Hasil Penelitian

#### a. Kondisi Fisik dan Fasilitas Kantin Sehat

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di SD Inpres Poopo Barat, kantin sekolah telah memenuhi standar kantin sehat yang ditetapkan oleh sekolah. Kondisi fisik kantin menunjukkan kesesuaian dengan kriteria kantin sehat dari aspek kebersihan, tata letak, dan fasilitas pendukung. Kantin berlokasi di area yang mudah diakses oleh siswa namun terpisah dari area pembelajaran sehingga tidak mengganggu proses belajar mengajar. Struktur bangunan kantin terbuat dari material yang mudah dibersihkan dengan ventilasi yang memadai untuk menjaga sirkulasi udara.

Fasilitas kantin dilengkapi dengan tempat cuci tangan, tempat sampah yang terpisah antara sampah organik dan anorganik, serta area penyimpanan makanan yang higienis. Peralatan yang digunakan untuk menyajikan makanan dalam kondisi bersih dan terawat dengan baik. Penjual kantin juga telah menyediakan peralatan makan yang bersih dan aman digunakan oleh siswa. Area kantin dijaga kebersihannya secara rutin dengan jadwal pembersihan yang teratur setiap hari sebelum dan sesudah jam operasional kantin.

Tata letak kantin dirancang untuk memberikan kenyamanan bagi siswa dalam memilih dan mengonsumsi makanan. Tersedia area duduk yang cukup dengan meja dan kursi yang sesuai dengan ukuran siswa sekolah dasar. Pencahayaan kantin cukup baik baik dari cahaya alami maupun lampu sehingga siswa dapat melihat dengan jelas makanan yang akan dibeli. Sistem drainase di area kantin juga berfungsi dengan baik untuk mencegah genangan air yang dapat menjadi sumber penyakit.

Dari aspek keamanan, kantin dilengkapi dengan sistem keamanan yang memadai untuk melindungi makanan dari kontaminasi dan pencurian. Area penyimpanan bahan makanan dilengkapi dengan lemari pendingin dan tempat penyimpanan yang tertutup rapat. Kantin juga memiliki akses air bersih yang memadai untuk keperluan pengolahan makanan dan pembersihan peralatan. Secara keseluruhan, kondisi fisik dan fasilitas kantin SD Inpres Poopo Barat telah mendukung terselenggaranya program kantin sehat yang aman dan nyaman bagi siswa.

#### b. Jenis Makanan dan Minuman yang Tersedia

Observasi terhadap jenis makanan dan minuman yang dijual di kantin SD Inpres Poopo Barat menunjukkan variasi yang cukup memadai untuk memenuhi kebutuhan nutrisi siswa. Menu utama yang tersedia adalah nasi bungkus dengan lauk pauk seperti telur, ayam, dan sayuran yang diolah dengan cara yang sehat. Makanan berat ini menjadi pilihan utama siswa terutama bagi mereka yang tidak membawa bekal dari rumah atau ingin menambah asupan makanan setelah aktivitas belajar yang padat. Penyajian nasi bungkus menggunakan daun pisang atau kertas makanan yang aman dan ramah lingkungan.

Selain makanan berat, kantin juga menyediakan berbagai jenis cemilan sehat seperti biskuit, kue tradisional, dan makanan ringan yang dibuat dari bahan-bahan alami tanpa pengawet berbahaya. Pemilihan cemilan ini sudah melalui seleksi dari pihak sekolah untuk memastikan kandungan gizinya sesuai dengan kebutuhan siswa dan tidak mengandung bahan berbahaya. Harga cemilan juga ditetapkan dengan mempertimbangkan kemampuan ekonomi siswa sehingga dapat dijangkau oleh semua kalangan siswa. Variasi cemilan ini memberikan pilihan kepada siswa untuk memenuhi kebutuhan snack di sela-sela jam pelajaran.

Untuk kategori minuman, kantin menyediakan air mineral, susu, dan minuman tradisional yang sehat seperti es kelapa muda dan jus buah segar. Air mineral menjadi pilihan utama untuk memenuhi kebutuhan hidrasi siswa selama beraktivitas di sekolah. Susu disediakan dalam berbagai varian rasa yang disukai anak-anak namun tetap memperhatikan kandungan gula yang tidak berlebihan. Minuman tradisional seperti es kelapa muda menjadi alternatif yang menyegarkan terutama pada cuaca panas, sekaligus memperkenalkan siswa pada minuman lokal yang sehat.

Khusus untuk guru dan staf sekolah, kantin juga menyediakan kopi dan teh manis yang dapat dinikmati saat jam istirahat. Keberadaan menu khusus untuk guru ini menunjukkan bahwa kantin tidak hanya melayani siswa tetapi juga seluruh komunitas sekolah. Semua makanan dan minuman yang dijual telah melalui proses seleksi ketat dari pihak sekolah untuk memastikan kesesuaiannya dengan standar kantin sehat. Pengelola kantin juga rutin melakukan evaluasi menu untuk memastikan variasi dan kualitas makanan tetap terjaga sesuai dengan kebutuhan dan perkembangan program kantin sehat.

### c. Persepsi Stakeholder terhadap Kantin Sehat

Gambar 1: Ibu MT Pengelola Kantin



Sumber: Data Primer

Hasil wawancara dengan Ibu M.T selaku pengelola kantin menunjukkan pemahaman yang baik tentang konsep kantin sehat dan komitmen yang tinggi dalam menjalankan program ini. Sebagai pengelola yang telah berpengalaman selama 30 tahun di SD Inpres Poopo Barat, Ibu M.T memahami bahwa kantin sehat adalah kantin yang menyediakan makanan dan minuman bergizi untuk dikonsumsi oleh siswa, guru, dan seluruh komunitas sekolah. Pengalaman panjang ini memberikan kedalaman pengetahuan tentang preferensi makanan siswa dan cara mengkombinasikan antara cita rasa yang disukai dengan kandungan gizi yang sehat. Komitmen pengelola terhadap kualitas makanan tercermin dari konsistensinya dalam menyediakan makanan yang terjamin bergizi dan sehat.

Dedikasi pengelola kantin dalam menjaga kualitas makanan sangat terlihat dari perhatiannya terhadap pemilihan bahan makanan, proses pengolahan yang higienis, dan penyajian yang menarik bagi siswa. Ibu M.T selalu memastikan bahwa bahan makanan yang digunakan dalam kondisi segar dan berkualitas baik sebelum diolah menjadi makanan yang dijual di kantin. Proses pengolahan dilakukan dengan memperhatikan aspek hygiene dan sanitasi makanan untuk mencegah kontaminasi yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Pengalaman bertahun-tahun juga membuatnya memahami pentingnya menjaga konsistensi rasa dan kualitas makanan agar siswa tidak bosan dan tetap tertarik untuk membeli makanan di kantin sekolah.

Persepsi siswa kelas 5 sebagai konsumen utama kantin sehat menunjukkan pemahaman yang sederhana namun tepat tentang konsep kantin sehat. Menurut mereka, kantin sehat adalah tempat yang menyediakan makanan bersih, sehat, dan aman untuk dikonsumsi oleh siswa dan guru. Meskipun definisi yang diberikan terlihat sederhana, namun mencakup tiga aspek fundamental dari kantin sehat yaitu kebersihan, kesehatan, dan keamanan pangan. Persepsi ini menunjukkan bahwa edukasi tentang kantin sehat di sekolah telah sampai kepada siswa meskipun masih dalam level pemahaman dasar yang sesuai dengan tingkat perkembangan kognitif mereka.

Gambar 2. Siswa Kelas 5 Konsumen Kantin



Sumber: Data Primer

Antusiasme siswa terhadap keberadaan kantin sehat di sekolah terlihat dari kebiasaan mereka yang rutin membeli makanan dan minuman di kantin saat jam istirahat. Siswa menunjukkan kepercayaan yang tinggi terhadap kualitas makanan yang dijual di kantin sekolah karena mereka merasa aman dan nyaman mengkonsumsinya. Kepercayaan ini terbentuk dari pengalaman positif siswa selama ini dalam mengonsumsi makanan dari kantin tanpa mengalami masalah kesehatan. Partisipasi aktif siswa dalam memanfaatkan fasilitas kantin sehat juga menunjukkan keberhasilan program ini dalam mencapai tujuannya yaitu menyediakan alternatif makanan sehat bagi siswa di lingkungan sekolah.

## 2. Pembahasan

### a. Kondisi Fisik dan Fasilitas Kantin Sehat

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kondisi fisik dan fasilitas kantin di SD Inpres Poopo Barat telah memenuhi standar kantin sehat yang ditetapkan. Kondisi ini sejalan dengan teori hygiene sanitasi makanan yang menekankan pentingnya fasilitas fisik yang memadai untuk mencegah kontaminasi makanan. Menurut Purnawijayanti (2001), sanitasi hygiene dalam pengolahan makanan memerlukan fasilitas yang mendukung proses pengolahan makanan yang aman dan bersih. Keberadaan tempat cuci tangan, tempat sampah terpisah, area penyimpanan yang higienis, dan ventilasi yang memadai di kantin SD Inpres Poopo Barat menunjukkan implementasi yang baik dari prinsip-prinsip sanitasi makanan.

Aspek pencahayaan, drainase, dan sistem keamanan kantin yang memadai mencerminkan penerapan standar kantin sehat sebagaimana diuraikan dalam pedoman Kementerian Pendidikan. Kantin yang sehat harus memenuhi kriteria antara lain ada persediaan air bersih untuk mengolah makanan, mencuci tangan dan mencuci peralatan makan, serta mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan dan peralatan makan yang bebas dari serangga dan hewan. Kondisi fisik kantin yang baik ini menjadi fondasi penting untuk menjamin keamanan pangan yang dikonsumsi siswa dan seluruh komunitas sekolah.

Tata letak kantin yang dirancang untuk memberikan kenyamanan siswa dalam memilih dan mengonsumsi makanan juga menunjukkan pertimbangan aspek ergonomi dan aksesibilitas. Hal ini sesuai dengan prinsip desain fasilitas sekolah yang harus mempertimbangkan karakteristik pengguna, dalam hal ini siswa sekolah dasar. Ketersediaan area duduk dengan meja dan kursi yang sesuai ukuran siswa menunjukkan perhatian terhadap kenyamanan dan keamanan pengguna fasilitas kantin, yang pada akhirnya akan mendukung terciptanya lingkungan makan yang kondusif bagi kesehatan dan perkembangan siswa.

#### b. Jenis Makanan dan Minuman yang Tersedia

Variasi makanan dan minuman yang tersedia di kantin SD Inpres Poopo Barat menunjukkan upaya penyediaan gizi seimbang sesuai dengan kebutuhan siswa sekolah dasar. Keberadaan nasi bungkus dengan lauk pauk seperti telur, ayam, dan sayuran menunjukkan penerapan prinsip gizi seimbang yang mencakup karbohidrat, protein, dan vitamin. Menurut Direktorat Sekolah Dasar (2020), pedoman gizi seimbang dalam program kantin sehat sekolah menekankan pentingnya penyediaan makanan dengan kandungan gizi yang mencukupi kebutuhan tumbuh kembang siswa. Pemilihan menu yang beragam ini juga memberikan alternatif bagi siswa untuk memenuhi kebutuhan nutrisi mereka selama berada di sekolah.

Proses seleksi makanan dan minuman yang ketat dari pihak sekolah mencerminkan implementasi prinsip keamanan pangan dalam pengelolaan kantin sekolah. Keamanan pangan merupakan kondisi yang membahayakan, hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi. Sistem seleksi ini memastikan bahwa makanan yang dijual tidak mengandung bahan berbahaya dan sesuai dengan standar kesehatan yang ditetapkan sekolah.

Keberadaan makanan tradisional seperti es kelapa muda dalam menu kantin menunjukkan upaya mempertahankan kearifan lokal sekaligus memberikan alternatif minuman sehat bagi siswa. Hal ini sejalan dengan konsep pendidikan karakter yang mengintegrasikan nilai-nilai lokal dalam proses pendidikan. Penyediaan menu khusus untuk guru dan staf juga menunjukkan bahwa kantin tidak hanya berfungsi sebagai penyedia makanan bagi siswa, tetapi juga sebagai fasilitas yang melayani seluruh komunitas sekolah, sehingga menciptakan lingkungan sekolah yang terintegrasi dan mendukung kesehatan seluruh warga sekolah.

#### c. Persepsi Stakeholder terhadap Kantin Sehat

Persepsi positif yang ditunjukkan oleh pengelola kantin terhadap konsep kantin sehat mencerminkan pentingnya faktor human resources dalam keberhasilan implementasi program kantin sehat. Pengalaman pengelola selama 30 tahun memberikan kedalaman pengetahuan tentang kebutuhan dan preferensi konsumen, yang merupakan modal penting dalam pengelolaan kantin sehat. Menurut teori stakeholder dalam pendidikan, partisipasi aktif stakeholder dalam proses pengambilan keputusan manajemen sekolah sangat penting untuk mencapai efektivitas pengelolaan. Komitmen pengelola kantin sebagai salah satu stakeholder kunci menunjukkan dukungan yang kuat terhadap program kantin sehat di sekolah.

Persepsi siswa yang sederhana namun tepat tentang kantin sehat menunjukkan keberhasilan proses sosialisasi dan edukasi program kantin sehat di lingkungan sekolah. Pemahaman siswa tentang makanan yang bersih, sehat, dan aman mencerminkan internalisasi nilai-nilai kesehatan yang telah ditanamkan melalui program pendidikan di sekolah. Hal ini sesuai dengan teori pendidikan yang menekankan pentingnya keterlibatan siswa sebagai subjek pembelajaran untuk mencapai perubahan perilaku yang diharapkan. Antusiasme siswa dalam memanfaatkan fasilitas kantin sehat juga menunjukkan penerimaan yang baik terhadap program ini.

Kepercayaan siswa terhadap kualitas makanan di kantin sekolah menunjukkan terbentuknya social trust yang merupakan elemen penting dalam hubungan antara penyedia layanan dan pengguna. Kepercayaan ini terbentuk melalui pengalaman positif siswa selama mengkonsumsi makanan dari kantin tanpa mengalami masalah kesehatan. Menurut teori partisipasi masyarakat dalam pendidikan, kepercayaan stakeholder merupakan fondasi penting untuk keberlanjutan program-program sekolah. Partisipasi aktif siswa dalam memanfaatkan kantin sehat juga menunjukkan efektivitas program ini dalam mencapai tujuan penyediaan alternatif makanan sehat bagi siswa di lingkungan sekolah.

### **3. Kesimpulan**

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan kantin sehat di SD Inpres Poopo Barat telah berhasil diimplementasikan dengan baik melalui pemenuhan standar fisik dan fasilitas kantin yang memadai, penyediaan variasi makanan dan minuman sehat yang sesuai dengan kebutuhan gizi siswa, serta dukungan positif dari seluruh stakeholder sekolah. Kondisi fisik kantin yang telah memenuhi kriteria kantin sehat, mulai dari aspek kebersihan, ventilasi, fasilitas sanitasi, hingga tata letak yang ergonomis, memberikan fondasi yang kuat bagi terselenggaranya program kantin sehat yang aman dan nyaman. Variasi menu yang disediakan, mulai dari makanan berat hingga cemilan sehat, telah melalui proses seleksi ketat untuk memastikan kandungan gizi yang seimbang dan aman dikonsumsi, sekaligus mempertahankan unsur kearifan lokal melalui penyediaan makanan dan minuman tradisional yang sehat.

Persepsi positif dari stakeholder kunci, khususnya pengelola kantin dengan pengalaman panjang dan siswa sebagai konsumen utama, menunjukkan keberhasilan program kantin sehat dalam menciptakan lingkungan sekolah yang mendukung kesehatan dan pembelajaran. Komitmen pengelola kantin dalam menjaga kualitas makanan dan pemahaman siswa tentang konsep makanan sehat mencerminkan efektivitas sosialisasi dan edukasi program kantin sehat. Keberhasilan implementasi kantin sehat di SD Inpres Poopo Barat dapat menjadi model bagi sekolah-sekolah lain, khususnya di daerah rural, dengan tetap memperhatikan karakteristik lokal dan melibatkan partisipasi aktif seluruh stakeholder sekolah untuk memastikan keberlanjutan program yang mendukung kesehatan dan prestasi akademik siswa.

### **4. DAFTAR PUSTAKA**

- Direktorat Sekolah Dasar. (2020). Pedoman gizi seimbang dan komponen kantin sehat sekolah. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Nurikhani, A. (2017). Analisis kantin makanan sehat di sekolah dasar. *Jurnal Pendidikan Dasar*, 8(2), 45-56.
- Prasetyaningrum, D. (2021). Edukasi penyelenggaraan kantin sehat pada pengelola sekolah di wilayah Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(3), 178-185.
- Purnawijayanti, H.A. (2001). Sanitasi higiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Tarigan, M. (2018). Faktor-faktor yang berhubungan dengan kelaikan kantin sehat di sekolah dasar Kecamatan Medan Belawan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 17(2), 89-96.
- Walisongo. (2020). Upaya mewujudkan kantin sehat di lingkungan sekolah/madrasah. Fakultas Psikologi dan Kesehatan, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.