

Peningkatan Keterampilan Pengelola Kantin Melalui Pelatihan Pembuatan Makanan Jajanan Sehat Di SD Tiyanan 1 Dan 3 Sukoharjo

Endang Nur Widiyaningsih, Muwakhidah, Eni Purwani
Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS
enw239@ums.ac.id

Abstrak

Keywords:
pengelola kantin;
makanan jajanan
sehat

Latar belakang : Semakin banyak jenis jajanan di sekolah akan tetapi pihak sekolah masih memiliki keterbatasan melakukan pengawasan makanan jajanan yang beredar di lingkungan sekolah. Keadaan ini juga terjadi di SDN Tiyanan 1 dan 3, dimana sekolah belum memiliki kemampuan untuk memproteksi siswanya terhadap jajanan yang tidak aman. Salah satu sarana untuk memenuhi makanan jajanan bagi anak sekolah yaitu kantin sehingga perlu diperhatikan pengetahuan dan keterampilan pengelola kantin. Tujuan: Pengelola kantin memiliki pemahaman tentang jajanan dan bisa membuat jajanan yang sehat sehingga mampu menyediakan jenis-jenis jajanan yang sehat untuk dikonsumsi siswa di sekolah. Metode :Pelaksanaan kegiatan di SD Tiyanan 3 Sukoharjo. Edukasi kepada pengelola kantin tentang makanan jajanan yang sehat dan diberikan contoh-contoh makanan jajanan yang sehat. Demonstrasi pembuatan tahu bakso, jamur krispi dan es kucir buah dan tutorial perhitungan biaya produksi serta keuntungan penjualan. Setelah mengikuti demonstrasi dan tutorial pengelola kantin melakukan praktek pembuatan makanan jajanan sehat. Hasil : Semua pengelola kantin bisa mempraktekkan pembuatan makanan jajanan yang sehat.

1. PENDAHULUAN

SD Tiyanan 1 dan Tiyanan 3 terletak di Desa Tiyanan Kecamatan Bulu, Kabupaten Sukoharjo. Posisi sekolah ini berjarak sekaitar 4 kilometer dari ibu kota kecamatan dan 23 kilometer dari pusat Kota Kabupaten Sukoharjo. Letak kedua sekolah ini sangat strategis karena terletak di pinggir jalan utama yang mudah untuk akses transportasi. Lingkungan kedua sekolah secara umum hampir tidak bisa dipisahkan dari penjual jajanan. Kondisi ini bisa dipahami karena siswa sekolah adalah pangsa potensial bagi para penjual makanan. Keberadaan penjual jajanan sendiri akhirnya menjadi faktor penting terkait dengan asupan makanan bagi siswa. Kegiatan di sekolah telah menyita waktu cukup besar dalam aktivitas sehari hari, termasuk aktifitas makan.

Mutu makanan jajanan terutama mutu gizi sangat mempengaruhi kondisi asupan makanan pada anak. Hal ini harus menjadi perhatian karena jajanan menjadi bagian yang memberi kontribusi asupan pangan pada. Jika jajanan yang dikonsumsi anak sehat, maka akan berpengaruh terhadap perkembangan dan kesehatan anak. Demikian juga sebaliknya, jika jajanan yang dikonsumsi anak tidak sehat, maka akan mempengaruhi perkembangan dan kesehatan anak.

Pada umumnya para penjual jajanan dengan kandungan bahan yang berbahaya bagi kesehatan beralasan karena tidak tahu adanya BTP ilegal pada bahan baku jajanan yang mereka jual. Resiko lain selain adanya BTP berbahaya, banyak makanan yang dijual oleh penjual jajanan anak pada umumnya tidak dipersiapkan secara baik. Mereka umumnya kurang memperhatikan aspek kebersihan dan higienitas seperti pembuatan es dari air mentah, jajanan dibiarkan terbuka, tempat cucian yang tidak bersih termasuk tidak memperhatikan sanitasi disekitar tempat berjualan.

Di sisi lain, siswa tidak memiliki cukup pengetahuan dalam memilih jajanan. Mereka membeli jajanan sesuai dengan selera tanpa memperhatikan baik buruknya bagi kesehatan. Kondisi ini diperparah dengan kebiasaan anak jajan di sekolah. Seolah-olah jajan sudah menjadi wajib bagi sebagian besar siswa. Jajan di sekolah juga sudah menjadi bagian dari budaya sekolah. Hasil survei makanan jajanan yang dijual di kantin kedua sekolah tersebut menunjukkan masih ada beberapa jajanan yang banyak mengandung zat pengawet, penyedap rasa dan memiliki warna yang menyolok. Hasil wawancara dengan pengelola kantin menunjukkan bahwa para pengelola kantin kurang memiliki pengetahuan yang baik tentang makanan jajanan yang sehat. Pihak sekolah juga belum pernah memberikan masukan ataupun pemeriksaan berkala pada makanan jajanan yang dijual di kantin sekolah padahal siswa-siswa di SD Tiyaran 1 dan SD Tiyaran 3 banyak yang jajan di kantin sekolah. Oleh karena itu perlu adanya pembinaan berupa pelatihan pada pengelola kantin di kedua sekolah tersebut supaya bisa dijual makanan jajanan yang sehat dan murah.

Target kegiatan ini adalah membantu sekolah dalam meningkatkan kapasitasnya terhadap makanan jajanan yang tidak sehat bagi siswa dan siswi melalui pelatihan bagi pengelola kantin tentang pembuatan makanan jajanan yang sehat dan murah untuk siswa. Luaran dari kegiatan ini, para pengelola memiliki pemahaman tentang jajanan dan bisa membuat jajanan yang sehat sehingga mampu menyediakan jenis-jenis jajanan yang sehat untuk dikonsumsi siswa di sekolah tersebut.

2. METODE

Kegiatan pelatihan ketrampilan bagi pengelola kantin di SD Tiyaran 1 dan Tiyaran 3 Sukoharjo ini dilaksanakan selama 2 hari. Hari pertama memberikan edukasi pada pengelola kantin dan hari kedua demonstrasi serta praktek pembuatan makanan jajanan yang sehat. Makanan jajanan yang didemonstrasikan adalah makanan jajanan yang bisa dibuat sendiri yaitu tahu bakso, jamur krispi dan es kucir. Baik di SD Tiyaran 1 maupun Tiyaran 3 masing-masing memiliki dua kantin yang pengelolanya adalah orang yang tinggal di dekat dengan sekolah dan sudah mengelola kantin cukup lama yaitu lebih dari sepuluh tahun. Jumlah pengelola kantin di SD Tiyaran 1 dan 3 adalah enam orang dengan rentang usia 32 sampai 55 tahun dan latar belakang pendidikan SD sampai SMP. Pelaksanaan kegiatan di SD Tiyaran 3 dengan pertimbangan tempat yang lebih luas dan sarana memasak yang lebih memadai.

Kegiatan yang pertama adalah pemberian edukasi bagi pengelola kantin selama 30 menit dengan metode penyuluhan menggunakan contoh-contoh gambar makanan sehat. Pemberian contoh makanan jajanan yang sehat ini bertujuan supaya pengelola kantin bisa menilai makanan jajanan yang dijual di kantinnya apakah sudah termasuk makanan jajanan yang sehat atau belum. Pengelola kantin tidak hanya ditunjukkan contoh makanan jajanan yang sehat tetapi juga dijelaskan tentang jenis-jenis makanan jajanan yang sehat, ciri-ciri makanan yang sehat dan cara pembuatan makanan jajanan yang sehat. Setelah itu dilakukan tutorial perhitungan biaya yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan jajanan yang akan didemonstrasikan dan perhitungan keuntungan dari penjualan makanan jajanan tersebut. Kisi-kisi edukasi makanan jajanan dan tutorial perhitungan bahan baku serta keuntungan penjualan makanan jajanan dapat dilihat pada tabel 1 dan tabel 2.

Tabel 1. Kisi-kisi edukasi makanan jajanan sehat

No	Kisi-kisi materi
1.	Pengertian makanan jajanan sehat
2.	Contoh-contoh makanan jajanan sehat
3.	Jenis makanan jajanan sehat
4.	Ciri-ciri makanan jajanan sehat

Tabel 2. Perhitungan bahan baku dan keuntungan makanan jajanan buatan sendiri

No	Jenis makanan dan bahan baku	Harga bahan baku	Keuntungan
1.	Tahu bakso : tahu, tepung		

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Edukasi Pengelola Kantin

Edukasi pada pengelola kantin dilakukan dengan tujuan supaya pengelola kantin memahami dan mengetahui jenis-jenis makanan jajanan yang sehat, ciri-ciri makanan jajanan yang sehat serta mengetahui bagaimana menyediakan makanan jajanan sehat bagi siswa SD. Kegiatan edukasi ini lebih banyak pada kegiatan Tanya jawab dengan para pengelola kantin

3.2 Pelatihan Pembuatan Makanan Jajanan

Kegiatan ini meliputi pelatihan pembuatan jajanan tahu bakso, cilok, jamur crispy, tahu crispy, es lilin jambu merah, es lilin jeruk peras dan es lilin dari teh. Kegiatan ini dihadiri oleh guru-guru dan kepala sekolah di kedua sekolah. Pelatihan pembuatan jajanan sehat berlangsung setelah diadakan kegiatan pendidikan dan demonstrasi uji jajanan. Adapun kegiatan ini seperti terdapat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Jajanan Sehat pada Pengelola Kantin

Penyediaan paket contoh jajanan sehat baik jajanan kemasan maupun tradisional diberikan kepada semua siswa maupun pengelola kantin. Adapun contoh jajanan sehat terdapat pada Gambar 2.



Gambar 2. Contoh Paket Jajanan Sehat

Contoh jajanan sehat ini diberikan kepada semua siswa dan pengelola kantin. Contoh jajanan yang diberikan meliputi jajanan kemasan maupun tradisional. Contoh jajanan yang diberikan kepada siswa bertujuan agar siswa mampu untuk memilih jajanan yang aman untuk dikonsumsi. Jajanan yang diberikan kepada pengelola kantin bertujuan agar pengelola kantin mengetahui jenis-jenis jajanan yang aman untuk dijual di kantinnya.

4. KESIMPULAN

- Meningkatnya pengetahuan jajanan yang aman dan tidak aman pada siswa, guru sekolah dan pengelola kantin sekolah
- Pihak sekolah mampu menguji berbagai jajanan dengan reagen kit borak, formalin, pewarna sintetis methanyl yellow dan rodhamin b
- Pengelola kantin mampu membuat jajanan sehat

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami sampaikan kepada guru-guru SD Tiyanan 1 dan Tiyanan 3 yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada mahasiswa-mahasiswa Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS yang terlibat pada kegiatan pengabdian ini.

REFERENSI

- BPOM. 2006 Keamanan Pangan Jajan Anak Sekolah (PJAS). BPOM NA-DFC. Jakarta.
- FAO. 1997. Street Foods. Report Of An FAO Technical Meeting On Street Foods, Calcutta, 6-9 November 1995. FAO Food And Nutrition Paper 63. FAO, Rome.
- Judarwanto Widodo, 2006. Perilaku Makan Anak Sekolah. Children Allergen Center. Jakarta.
- Kaem, D. 2007. Pengetahuan Keamanan Pangan : Tentang Pewarna. www.tonangardyanto.com.
- WHO. 2000. Foodborne Disease: A Focus For Health Education. World Health Organization, Geneva.
- WHO/ICD/SEAMEO. 1999. Persyaratan Utama Keamanan Makanan Jajanan Kaki Lima. (Terjemahan). SEAMEO TROPMED RCCN UI. Jakarta.