Jurnal Adiguna Pengabdian Masyarakat

E-ISSN: 3064-0083
Vol. 1 No. 2 Januari 202

KONDISI KANTIN YANG SEHAT STUDI KASUS KANTIN YAYASAN AL- MA'SOME

HEALTHY CANTEEN CONDITION CASE STUDY OF AL-MA'SOEM FOUNDATION CANTEEN

Latifa Sufi Mahaba[1], Maulana Ali Rohman[1], Risya Mar'atusholihah[1*], Tri Haura Nurmawati[1], Muhammad Andi Septiadi[1]

[1]Program Studi Ilmu Politik, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati

*Email korespondensi : risyaamara03@gmail.com

(Submit: 17 Desember 2024, Revisi: 30 Januari 2025, Diterima: 31 Januari 2025, Terbit: 31 Januari 2025)

ABSTRAK

Kantin merupakan tempat menjual makanan dan minuman di setiap sekolah untuk semua warga sekolah. Akan tetapi belum semua kantin sekolah di Kota Bandung memiliki kantin yang sesuai dengan kriteria kantin sehat yang telah di tetapkan oleh puskesmas seperti hygiene sanitasi dan kualitas makanan yang bergizi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi kantin kantin yang ada di sekolah dengan memberikan edukasi kepada Masyarakat mengenai pentingnya kantin sehat di sekolah. Metode yang di gunakan pada penelitian ini adalah kualitataif dengan analisis observatif. Penelitian ini menghasilkan bahwa pentingnya keberadaan kantin sehat disebuah lingkungan sekolah untuk meningkatkan kesehatan para siswa baik itu dari segi hygiene sanitasi, kandungan pada makanan dan minumannya ataupun dari segi pengelolaan limbahnya. Penelitian ini berkontribusi untuk meningkatkan kualitas makanan di kantin melalui tata kelola kantin dan pengelolaan limbah yang efisien. Hasil Observasi menunjukkan bahwa kantin ini telah memenuhi standar kesehatan dengan menyediakan tempat cuci tangan berair mengalir, penyimpanan makanan tertutup, dan sistem pengelolaan limbah yang baik melalui bank sampah.

Kata kunci: Kantin sehat, hygiene sanitasi, sekolah, pengelolaan.

ABSTRACT

The canteen is a place to sell food and drinks in every school for all school residents. However, not all school canteens in the city of Bandung have canteens that are in accordance with the criteria for healthy canteens that have been set by the health center, such as hygiene, sanitation, and nutritious food quality. The purpose of this study is to evaluate canteens in schools by educating the community about the importance of healthy canteens in schools. The method used in this study is qualitative with observational analysis. This research results in the importance of the existence of a healthy canteen in a school environment to improve the health of students, both in terms of hygiene and sanitation, the content of food and drinks or in terms of waste management. This research contributes to improving the quality of food in canteens through canteen governance and efficient waste management.

Keywords: *Healthy canteen, sanitation hygiene, school, waste management*

PENDAHULUAN

Kesehatan para pelajar di Indonesia bergantung kepada kualitas makanan dan minuman yang telah mereka konsumsi, hal ini pun mencakup seberapa pentingnya peran dari sebuah kantin yang ideal (Kadaryati *et al*., 2023). Penjual sebagai produsen kantin perlu mengetahui seperti apa kantin yang sehat dan higenis tersebut, entah itu kebersihan alat masak, kebersihan tempat mengkonsumsi makanan dan minuman ataupun kebersihan ruangan kantin secara keseluruhan (Prasetyaningrum & Kadaryati, 2021). Dampak mengonsumsi kualitas makanan dan minuman yang buruk akan menyebabkan sakit perut dan gangguan tenggorokan serta besarnya kemungkinan masuknya virus dari makanan tersebut kedalam tubuh seseorang melalui apa yang ia konsumsi (Ronitawati *et al*., 2020). Oleh karena itu, kantin yang sehat dan higienis diciptakan dengan maksud mengatasi persoalan dan permasalahan timbulnya penyakit yang diderita oleh kaum pelajar, hal ini sangat penting untuk mencegah anak-anak terkena virus dan penyakit, serta agar meningkatkan kualitas yang baik.

Berdasarkan data Dinas Pendidikan Kota Bandung, dari 1.154 sekolah hanya 10 persen atau 115 sekolah saja yang telah dilengkapi fasilitas kantin sehat. Sub Koordinator Kelembagaan dan Peserta Didik Sekolah Dasar Dinas Pendidikan Kota Bandung Risman Al Isnaeni menegaskan, dinas pendidikan telah bekerja sama dengan UPT Puskesmas untuk melakukan monitoring dan evaluasi kantin-kantin sekolah, dan mengarahkan agar dapat bertransformasi menjadi kantin sehat (Alvi soraya, 2023). Standar puskesmas untuk kantin sekolah meliputi: Hygiene sanitasi, kantin sekolah harus memenuhi standar kebersihan dan keamanan makanan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu: Tersedia tempat cuci tangan dan peralatan makan minum yang mengalirkan air, penyaji makanan harus mencuci tangan sebelum dan setelah memasak, makanan jajanan harus terbungkus atau tertutup, makanan jajanan olahan tidak boleh disajikan lebih dari 6 jam, peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan harus sesuai peruntukannya (Pertiwi, 2024).

Istiningsih (2024) Berpendapat bahwa, diperlukannya peningkatan pengetahuan bagi penjual kantin dalam hal standar kebersihan dan sanitasi makanan guna menjamin ketersediaan makanan yang aman dan sehat, Pratiwi (2024) menyatakan keamanan pangan berkaitan dengan serangkaian rutinitas yang dilakukan untuk memastikan keselamatan konsumen dan mencegah bahaya, bahaya, atau risiko terkait pangan di seluruh rantai pasokan pangan, Kurniatillah (2024) mengkaji mengenai perilaku hidup bersih dan sehat di lingkungan sekolah upaya seluruh warga sekolah untuk menjaga lingkungan sehat dan meningkatkan derajat kesehatan masyarakat, Pertiwi (2024) memiliki pandangan yaitu kebiasaan hidup bersih dan sehat membantu dalam mengolah dan memproses makanan menjadi bersih dan sehat, Raista (2024) mempunyai pandangan yang sama, kebersihan dan higenisnya makanan

merupakan faktor krusial dalam mencegah penyakit bawaan makanan seperti diare dan keracunan. Penelitian yang kami lakukan memberikan gagasan baru yang belum dilakukan oleh peneliti sebelumnya, penelitian ini memfokuskan kepada kondisi kantin yang ideal bagi para pelajar.

Teori higienis dan sanitasi, teori ini mencangkup tentang mencuci buah dan sayur, memasak makanan dengan benar, dan penggunaan air bersih juga penyediaan air bersih pengelolaan air limbah juga kebersihan kantin (Astuti & Kasmita, 2024). Teori dari Al Wafi & Fauzi (2023) Teori ini menjelaskan tentang kantin ramah lingkungan mencakup pengurangan sampah plastik, penggunaan bahan makanan organik, serta pengolahan limbah yang baik. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengedukasi masyarakat khususnya para pelajar pentingnya kantin sehat dan ideal di sekolah. Penelitian ini dilakukan agar terciptanya lingkungan kantin yang bersih dan ramah lingkungan.

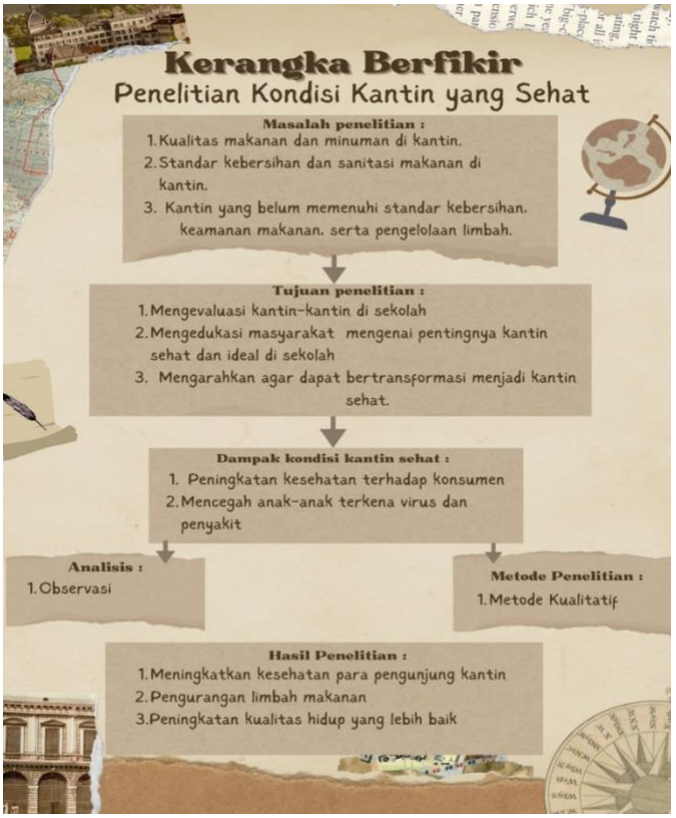
Memiliki Kantin yang sehat mempunyai manfaat positif di sebuah instansi Yayasan. Menurut Fikayuniar (2025) diantara manfaat kantin sehat ialah menyediakan makanan dan minuman bergizi yang dapat memperkuat imunitas tubuh, serta meningkatkan energi dan fokus seseorang dalam menjalani aktivitas sehari-hari. Keberadaan kantin sehat juga mendukung pola hidup sehat yang membentuk kebiasaan menjaga kelestarian lingkungan kantin. Kantin sehat juga menciptakan suasana lingkungan yang nyaman, hal ini pun menjadikan orang-orang yang berada di lingkungan Yayasan Al-Ma'soem menjadi senang.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif, alasan kami menggunakan metode penelitian ini dikarenakan kami meneliti tentang bagimana keadaan kantin yang ideal yang membutuhkan analisis secara mendalam (Nartin *et al*., 2024). Penelitian ini menggunakan teknik analisis data observatif, dalam analisis ini kita mengumpulkan data, mengamati secara langsung, interaksi sosial dan mendalami tentang situasi tertentu untuk memahami fenomena secara lebih natural.

Penelitian ini mengambil data dari berbagai pihak seperti hasil wawancara, observasi dan studi dokumen (Jailani, 2023). Wawancara yang akan kami lakukan dengan narasumber petugas puskesmas, petugas kantin sekolah, juga siswa dan mahasiswa yang akan kami wawancarai. Teknik wawancara yang akan kami lakukan dalam penelitian ini adalah dengan teknik sampling objek penelitian yaitu purposive sampling. Observasi yang kami lakukan adalah partisipan dimana observasi dilakukan di tempat yang ingin kami tuju, seperti puskesmas, kantin sekolah dan kantin universitas untuk melihat langsung bagaimana kebersihan lingkungan

kantin, ketersediaan air yang bersih, cara memasak dan penyajian makanan dikantin, dan lain sebagainya. Terakhir kami memilih data dokumen tentang sekolah yang sudah memiliki kantin yang ideal pada tahun 2024 untuk menjadi data acuan bahwa terdapat kantin yang memenuhi syarat kantin ideal.



Gambar 1. Menunjukan penelitian ini dimulai dari permasalahan kualitas makanan dan minuman di kantin, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kantin-kantin di sekolah agar meningkatan Kesehatan terhadap konsumen, dengan teknik purposive sampling (Thomas, 2022) yang menggunakan analisis observasi dan metode penelitian kualitatif yang dimana kami akan mengetahui dampak dari kondisi kantin yang sehat, dan dapat membuahkan hasil yaitu meningkatkan kesehatan bagi para pengunjung kantin.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil observasi yang kami lakukan dilapangan pada hari Senin tanggal 11 November 2024 dari jam 11.00-13.00 WIB dengan objek penelitian yaitu Kantin Sehat di Yayasan Al Ma'soem kami mendapatkan informasi bahwasannya kantin Yayasan Al Ma'soem itu diawasi dan dibina oleh Prodi Teknologi Pangan dan Agribisnis Universitas Al Ma'soem. Kantin Al Ma'soem sendiri sudah mematuhi peraturan kemenkes No 1492 tahun 2006 tentang kriteria

kantin sekolah sehat yang ditetapkan dalam peraturan tersebut, yaitu terdapat tempat cuci tangan di area kantin dengan air yang mengalir tersedia juga tempat penyimpanan makanan yang tertutup disetiap pedagang di kantin, tersedia juga tempat penyimpanan bekas peralatan makan dan terdapat beberapa tempat sampah sementara di area kantin selain itu terdapat tempat sedekah sampah yaitu untuk sampah botol plastik ,gelas plastik, kemasan plastik, dan kaleng alumunium. Selain itu, kantin Yayasan Al Ma'soem juga memenuhi standar keamanan pangan dan kesehatan lingkungan diantaranya lingkungan kantin yang bersih dan rapih serta terpisah dari toilet, tidak ada serangga dan laba-laba, peralatan makan dan minum yang bersih, penjual menggunakan penutup kepala, dalam keadaan sehat, tidak merokok dan menggunakan alas kaki yang bersih.

Setelah kami melakukan observasi kami melakukan wawancara kepada beberapa pihak terkait, seperti pengurus dari himpunan mahasiswa Teknik pangan yang membina dan mengawasi kantin Yayasan Al Ma'soem dan penjual di kantin. Dengan hasil wawancara sebagai berikut :

Pertanyaan 1: "Apakah Yayasan Al Ma'soem bekerja sama dengan puskesmas terkait kantin sehat?"

Jawaban "Yayasan Al Ma'soem tidak bekerja sama dengan puskesmas dan kriteria kantin ini murni dikelola oleh pengurus dan himpunan mahasiswa teknologi pangan dan agribisnis (HN, By interview,18/11/2024)"

Pertanyaan 2: "Apakah ada kriteria tersendiri untuk kantin sehat yang dibuat oleh Yayasan Al Ma'soem?"

Jawaban "Ada, yang pertama produk harus memiliki BPOM dan terverifikasi halal, yang kedua penggunaan tempat makan yang sudah disediakan oleh kantin seperti sendok,piring kaca, dan garpu (HN,By interview,18/11/2024)"

Pertanyaan 3: "Apakah pengelolaan kantin ini sudah berjalan dengan efektif?"

Jawaban "Cukup berjalan dengan baik dan efektif (HN, By interview,18/11/2024)"

Pertanyaan 4: "Kapan pengecekan kantin itu dilakukan?"

Jawaban " Tidak menentu, dikarenakan pengecekan ini ditentukan waktunya oleh dosen (RZ, By interview,18/11/2024)"

Wawancara kepada pedagang di kantin, sebagai berikut :

Pertanyaan 1: " Apakah ada kriteria tersendiri untuk berdagang di kantin Yayasan Al-Ma'soem?

Jawaban: " Tidak ada aturan akan tetapi makanan yang dijual harus berkualitas baik karena syarat dari Yayasan harus makanan yang memiliki label BPOM dan halal.(RB, By

interview,18/11/2024) ”

Pertanyaan 2: “ Siapa yang bertanggung jawab atas kebersihan lingkungan kantin?”

Jawaban : “Semua warga Yayasan Al Ma’soem bertanggung jawab atas kebersihan kantin karena Yayasan sudah memfasilitasi tempat sampah.(RB, By interview,18/11/2024)

Pertanyaan 3: “Apa upaya Yayasan untuk mengurangi sampah plastik dilingkungan Al Ma’soem?”

Jawaban : “ Diwajibkan kepada SD,SMP,SMA untuk membawa tempat makan dan tempat minum, juga difasilitasi wadah makanan serta sudah disediakan tempat untuk menyimpan piring kotornya. (BT, By interview,18/11/2024)

Studi dokumen modul Petunjuk Praktis Pengembangan Kantin Sehat Sekolah dari Repositori Kemendikbud di jelaskan kantin merupakan fasilitas yang penting dalam menunjang pembelajaran, sementara sekolah yang memiliki kantin dengan kualitas yang buruk mengalami kendala terkait lemahnya menejemen, kurangnya pelatihan bagi pengelola kantin dan instansi yang tekait. Terbentuknya tim yang bertanggung jawab dalam mengawasi mutu pangan jajanan termasuk yang membantu menjamin ketersediaan pangan yang aman di kantin. Ketika menyiapkan makanan, tubuh penjual harus dalam keadaan bersih baik tangan ataupun pakaian penjual harus mencuci tangan dengan sabun dan terhindar dari kotoran kotoran. Penjual yang pernah menerima pelatihan tentang hygine sanitasi akan memiliki pengetahuan dan kepedulian dalam menjaga kesehatan diri dan menjaga mutu makanan minuman yang sehat dan aman. Dalam fasilitas sanitasi kondisi air perlu di perhatikan karena kuman dapat bertahan hidup di air dan ketersediaan air harus cukup sesuai kebutuhan serta terjaga sesuai standar kesehatan. Lalu tempat sampah menjadi sumber pencemaran sehingga tempat sampah harus di usahakan dalam keadaan bersih, tertutup, dan isi sampah di buang secara teratur.

Kualitas Makanan Dan Minuman Di kantin

Kualitas Makanan dan minuman mempunyai peran penting terhadap standar Kesehatan dan kebersihan. Laela (2021) mengemukakan bahwa kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang diterima oleh konsumen. Penyajian makanan yang baik dan layak menjadi ciri bahwa makanan atau minuman tersebut terjamin akan ke bersihannya.

Dari hasil obsersvasi dan wawancara yang kami lakukan di kantin Yayasan almasoem, mereka telah memenuhi standar kantin sehat yang telah ditetapkan dibawah naugan mahasiswa teknik pangan dan agribisnis dengan di pantau oleh dosen teknik pangan dan agribisnis. Kriteria-kriteria yang telah ditetapkan terdiri dari pembatasan produk luar negri, produk ber bpom dan halal, larangan memperjual belikan makanan dan minuman instan.

Makanan instan atau dalam istilahnya makanan siap saji, merupakan makanan dengan proses pembuatan dan penyajiannya sangat praktis dan cepat. Makanan instan yaitu jenis makanan yang dikemas secara menarik, penyajiannya yang mudah, serta dibuat dengan menggunakan cara yang sederhana oleh industri pengolah makanan yang menggunakan teknologi tinggi dan mengandung zat adiktif untuk membuat makanan menjadi awet dan memberi aneka rasa untuk jenis makanan yang akan dijual (Harianto, 2022).

Makanan dan minuman berkualitas dapat menghasilkan hasil baik dan meningkatkan kekebalan tubuh, terlebih jika makanan dan minuman tersebut diberikan pada siswa-siswi yang saat ini berada di masa pertumbuhan, jika makanan yang disajikan kurang baik akan berdampak buruk dan menghambat tumbuh kembang siswa-siswi, pentingnya edukasi penyuluhan makanan sehat dan berkualitas bagi kantin maupun siswa. Makanan yang berkualitas dan bergizi adalah landasan kesehatan yang manfaatnya dapat dirasakan seumur hidup Nutrisi memberikan energi dan zat pengatur yang diperlukan untuk mendukung pertumbuhan, perkembangan, dan menjaga kesehatan tubuh (Muzakir *et al*., 2023).

Kualitas makanan dan minuman sangat penting bagi kesehatan, terutama untuk siswa dalam masa pertumbuhan. Kantin Yayasan Almasoem telah memenuhi standar kantin sehat dengan menyediakan produk bersertifikat BPOM, halal, dan bebas makanan instan. Makanan bergizi mendukung tumbuh kembang, meningkatkan imun, dan menjadi dasar kesehatan jangka panjang. Edukasi tentang pentingnya makanan sehat diperlukan untuk memastikan konsumsi yang aman dan bernutrisi.

Standar Kebersihan dan sanitasi makanan di kantin

Higiene dan sanitasi makanan adalah salah satu upaya untuk mencegah terjadinya kontaminasi makanan yang dapat menyebabkan adanya foodborne disease dan sebagai salah satu upaya untuk tetap menjaga kebersihan dan Kesehatan (Nurpratama *et al*., 2023). Pengolahan makanan yang baik, bersih dan benar akan menghasilkan makanan sehat dan aman untuk dikonsumsi dan syarat konsumsi makanan yang baik berada pada tingkat kematangan, bebas dari pencemaran di tahap produksi serta penyajian (Ismainar *et al*., 2022).

Hasil wawancara dari beberapa pedagang kantin Al Ma'soem bahwa di kantin Al Ma'soem penggunaan tempat makan sudah disediakan oleh kantin seperti sendok, piring kaca, dan garpu (Wawancara. Hana, 2024) dan di kantin Al Ma'soem sendiri tidak bekerja sama dengan puskesmas tetapi dikelola oleh pengurus dan himpunan mahasiswa teknologi pangan dan agribisnis (Wawancara. Hana, 2024). Di kantin Al Ma'soem sudah memenuhi standar kebersihan dan sanitasi karena di sekitar kantin sudah di sediakan tempa cuci tangan dengan air yang

mengalir, banyak di sediakan tempat sampah sementara, jauh dari wc dan lingkungan sekitaar kantin yang bersih terawat . Dengan pengetahuan yang memadai tentang hygiene sanitasi makanan, individu dapat mengurangi risiko kontaminasi makanan, mencegah penyakit yang disebabkan oleh makanan, dan menciptakan lingkungan makan yang lebih aman dan sehat (Novitry & Heryanto, 2024).

Higiene dan sanitasi makanan di kantin Al Ma'soem sudah cukup baik, dengan penggunaan perlengkapan makan yang disediakan oleh kantin dan upaya pengurangan limbah plastik yang mendukung kebersihan. Lingkungan kantin juga terjaga dengan baik, memberikan kenyamanan bagi pengunjung. Meskipun demikian, untuk lebih meningkatkan kebersihan dan sanitasi makanan, disarankan agar kantin bekerja sama dengan puskesmas dan memberikan sosialisasi lebih lanjut kepada pedagang kantin mengenai pentingnya penerapan standar kebersihan yang lebih ketat demi menjaga kualitas makanan yang aman dan sehat bagi konsumen, berikut dokumentasi dari hasil observasi yang kami lakukan.

Gambar 2. Hasil observasi kantin menunjukan pemakain piring saat membeli makanan, adanya tempat sampah sementara di sekitar kantin, serta adanya tempat cuci tangan dengan air yang mengalir.

Kantin yang belum memenuhi standar kebersihan, keamanan makanan, serta pengelolaan limbah

Pengelolaan limbah merupakan sebuah proses menguraikan suatu sampah makanan ataupun minuman baik itu beralaskan kertas ataupun plastik (Nurhayaty *et al.*, 2024). Menurut Nurdiansyah (2024) Untuk mengatasi masalah pengelolaan limbah, kantin perlu menerapkan

sistem pengelolaan limbah yang efisien dan terstruktur. Salahsatunya ialah mengelola limbah sampah plastik yang harus diperhatikan dengan baik. Selain itu, edukasi bagi para pedagang kantin mengenai pentingnya pengelolaan limbah yang benar juga sangat diperlukan untuk memastikan kebersihan dan kelestarian lingkungan kantin.

Tujuan kami meneliti kondisi kantin yayasan Al-Ma'soem yaitu ingin mengetahui seberapa bersih dan sehatnya kantin tersebut dalam mengelola limbah yang sesuai dengan standar kesehatan, karena Al-Ma'soem merupakan salahsatu instansi yang memerhatikan kesehatan lingkungan kantinnya. Pangastuti (2024) berpendapat bahwa pengelolaan limbah di kantin pada umumnya merupakan tanggungjawab dari pihak yang mengelola kantin tersebut, akan tetapi dengan seiringnya berjalan waktu, pengelolaan limbah ini harus didasari oleh kesadaran semua pihak yang terlibat di instansi tersebut.

Dari hasil obervasi yang telah kami lakukan, kami mendapat sejumlah data yang memastikan bahwa pengelolaan limbah di kantin Al-Ma'soem ini sesuai dengan standar kesehatan nasional. Mereka memberikan fasilitas khusus menyediakan tempat sampah plastik berupa bank sampah. Kemudian tahapan selanjutnya ialah mengumpulkan semua sampah plastik dibank sampah, lalu memindahkan dan memberikan sampah plastik tersebut kepada yayasan Al-Ma'soem untuk dikelola.

Pengelolaan limbah di kantin yayasan Al-Ma'soem telah berjalan sesuai standar kesehatan nasional, dengan menyediakan fasilitas seperti bank sampah untuk mengelola sampah plastik. Sampah yang terkumpul kemudian diserahkan kepada yayasan untuk dikelola lebih lanjut. Hal ini mencerminkan upaya yang terstruktur dan efisien dalam menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan. Selain itu, edukasi kepada pedagang kantin juga dilakukan untuk meningkatkan kesadaran tentang pentingnya pengelolaan limbah yang benar, sejalan dengan komitmen institusi terhadap lingkungan yang sehat dan bersih.

SIMPULAN

Penelitian ini bertujuan mengamati pentingnya keberadaan kantin sehat disebuah lingkungan sekolah untuk meningkatkan kesehatan para siswa. Studi kasus di Kantin Yayasan Al Ma'soem ini menunjukkan bahwa pengelolaan kantin telah memenuhi standar kesehatan dan kebersihan yang telah ditetapkan, seperti penggunaan perlengkapan makan yang bersih, penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai, serta pengelolaan limbah plastik melalui sistem bank sampah. Kriteria lain seperti penyediaan makanan bersertifikat BPOM dan halal juga menjadi poin unggulan.

Namun, ada beberapa rekomendasi untuk bisa meningkatkan kualitas kantin, seperti kerja

sama dengan puskesmas untuk memberikan arahan mengenai kesehatan dan sosialisasi kepada para pedagang kantin sebagai implementasi standar kebersihan dan sanitasi kantin yang baik. Penelitian ini juga menegaskan, bahwa keberadaan kantin sehat tidak hanya mencakup kualitas makanan dan kebersihan, tetapi juga pengelolaan limbah yang efisien dan edukasi berkelanjutan untuk seluruh pihak terkait. Kantin sehat berperan penting dalam menyediakan makanan bergizi yang mendukung tumbuh kembang siswa, mencegah penyakit, dan menciptakan lingkungan belajar yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

Al Wafi, A., & Fauzi, I. I. A. (2023). Strategi Komunikasi SD Muhammadiyah 1 Wringinanom dalam Mewujudkan Kantin Sehat Bebas Sachet. *Environmental Pollution Journal*, *3*(2), 719–730.

Alvi soraya, D. (2023). *Hanya 10 persen Sekolah di Bandung yang Miliki Kantin Sehat*.

Astuti, S. D., & Kasmita, K. (2024). Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Karyawan di Pangeran Beach Hotel Padang. *Jurnal Ilmiah Dan Karya Mahasiswa*, *2*(4), 19–32.

Fikayuniar, L., Wahyuningsih, E. S., Abriyani, E., Sugiharta, S., Gunarti, N. S., & Agustina, P. (2025). Edukasi Pengenalan Dan Peran Senyawa Kimia Dalam Rimpang Curcuma Untuk Meningkatkan Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Adiguna Pengabdian Masyarakat*, *1*(2), 40–47.

Harianto, S. (2022). Konsumerisme makanan siap saji sebagai gaya hidup remaja di kota surabaya: studi kasus siswi sma muhammadiyah 4 kota surabaya. *Jurnal Analisa Sosiologi*, *11*(1).

Ismainar, H., Harnani, Y., Sari, N. P., Zaman, K., Hayana, H., & Hasmaini, H. (2022). Hygiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan murid sekolah dasar di kota pekanbaru, riau. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, *21*(1), 27–33.

Istiningsih, G., Mara, S. W. N., Septiana, S. Y., Ferasari, A. D. N., & Salsabila, A. D. (2024). PENGUATAN KANTIN SEHAT RAMAH LINGKUNGAN SDN KROGOWANAN MELALUI EDUKASI LEAFLET DAN VOUCHER MAKANAN. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, *3*(1), 26–31.

Jailani, M. S. (2023). Teknik pengumpulan data dan instrumen penelitian ilmiah pendidikan pada pendekatan kualitatif dan kuantitatif. *IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, *1*(2), 1–9.

Kadaryati, S., Prasetyaningrum, Y. I., Wulan, Y. K., Wardani, D. F., & Nareswara, A. S. (2023). Manajemen Sekolah Sebagai Pilar Penyelenggaraan Kantin Sehat. *Jurnal Gizi*, *12*(2), 72–84.

Kurniatillah, N., Hayat, F., & Nurjaman, N. (2024). Penerapan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat

Pada Siswa Sekolah Dasar Negeri 6 Panimbang di Kabupaten Pandeglang Tahun 2023. *JOURNAL OF BAJA HEALTH SCIENCE*, *4*(01), 62–71.

Laela, E. (2021). Kualitas makanan, kualitas pelayanan dan persepsi harga terhadap minat pembelian ulang pada rumah makan Ciganea Purwakarta. *Eqien-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, *8*(1), 180–186.

Muzakir, H., Ashari, C. R., & Listiowaty, E. (2023). Edukasi Zat Aditif Makanan dan Jajanan Sehat Pada Pelajar. *Lamahu: Jurnal Pengabdian Masyarakat Terintegrasi*, *2*(2), 103–108.

Nartin, S. E., Faturrahman, S. E., Ak, M., Deni, H. A., MM, C. Q. M., Santoso, Y. H., SE, S., Paharuddin, S. T., Suacana, I. W. G., & Indrayani, E. (2024). *Metode penelitian kualitatif*. Cendikia Mulia Mandiri.

Novitry, F., & Heryanto, E. (2024). Faktor yang Berhubungan dengan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah. *Lentera Perawat*, *5*(1), 87–96.

Nurdiansyah, N., Setyani, M., Sespira, D., Anggiriani, F., Aqbal, J., Erlangga, M. B., Pratiwi, M. M. A., Meilani, D., Andri, R. Z., & Triansyah, R. P. (2024). Inovasi Teknologi Briket Solusi Cerdas Untuk Pengelolaan Limbah Dan Energi Berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, *2*(7), 2774–2780.

Nurhayaty, E., Masripah, S., & Purwandani, I. (2024). Green Economy Dengan Pengelolaan Limbah Berbasis Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi Pada Bank Sampah 3g. *Jurnal AbdiMas Nusa Mandiri*, *6*(2), 86–95.

Nurpratama, W. L., Azmi, N. F., & Puspasari, K. (2023). Higiene dan sanitasi makanan pada pedagang makanan sebagai upaya mencegah foodborne disease di pasar cikarang kabupaten bekasi. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, *10*(1), 1–8.

Pangastuti, E. I., Nurdin, E. A., Kurnianto, F. A., Wulandari, P., & Nurysyah, A. D. (2024). Pemahaman Siswa Terhadap Responsible Consumption and Production Melalui Pelatihan Pengelolaan Limbah Kantin di Lingkungan Sekolah. *KIAT Journal of Community Development*, *3*(2), 60–66.

PERTIWI, A. L. (2024). *PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN DI KANTIN SEKOLAH DASAR DI WILAYAH KERJA UPT PUSKESMAS SERUPA INDAH KABUPATEN WAY KANAN TAHUN 2024*. Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.

Prasetyaningrum, Y. I., & Kadaryati, S. (2021). Edukasi Penyelenggaraan Kantin Sehat pada Pengelola Sekolah di Wilayah Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *12*(1), 118–124.

Pratiwi, V. N., Setiarsih, D., Putri, E. B. P., Aini, Z. A. N., & Ramadhani, M. T. (2024). PENGUATAN LITERASI TENTANG KEAMANAN PANGAN DAN KANTIN SEHAT PADA SISWA DAN PENGELOLA KANTIN UPTD SMPN 1 BANGKALAN. *GANESHA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *4*(2), 250–256.

RAISTA, E. K. (2024). *GAMBARAN HYGIENE DAN SANITASI MAKANAN JAJANAN PADA KANTIN SEKOLAH DASAR NEGERI 3 SIDODADI KABUPATEN LAMPUNG TIMUR TAHUN 2024*. Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.

Ronitawati, P., Nuzrina, R., Swamilaksita, P. D., Sitoayu, L., Melani, V., & Gifari, N. (2020).

Peningkatan Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Pembinaan Kantin Sehat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, *4*(1), 84–92.

Thomas, F. B. (2022). The role of purposive sampling technique as a tool for informal choices in a social Sciences in research methods. *Just Agriculture*, *2*(5), 1–8.