

**MANAJEMEN LAYANAN KANTIN SEHAT DI SEKOLAH ADIWIYATA  
(STUDI KASUS DI SMPN 10 MALANG)**

**MANAGEMENT OF HEALTHY CANTEEN SERVICE IN ADIWIYATA  
SCHOOL (CASE STUDY IN PUBLIC JUNIOR HIGH SCHOOL 10  
MALANG)**

**Eka Martha Rahayu  
Nurul Ulfatin  
Teguh Triwiyanto**

**E-mail: 3k4martha@gmail.com**

**Universitas Negeri Malang, Jalan Semarang No.5 Malang**

**Abstrak:** Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan latar belakang, perencanaan, pelaksanaan, pengawasan, dan dampak layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang. Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif, dengan rancangan penelitian studi kasus. Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh kesimpulannya, bahwa: (1) Latar belakang diadakannya layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang adalah karena keprihatinan atas banyaknya jajanan yang tidak sehat dan juga meningkatkan layanan kantin sehat dan ramah lingkungan; (2) Perencanaan layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang meliputi pembagian tugas guru yang ditunjuk sebagai koordinator dan anggota pelaksana kantin sehat, pembuatan *Memorandum Of Understanding*/nota kesepakatan bersama antara sekolah dengan penjamah makanan/penjual makanan, perencanaan pembangunan kantin sehat dan pengadaan sarana prasarana pendukungnya dan penetapan anggaran yang akan digunakan; (3) Pelaksanaan layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang meliputi kegiatan menyediakan makanan dan minuman sehat serta menyediakan sarana dan prasarana kantin sesuai dengan standar kesehatan dan ramah lingkungan; (4) Pengawasan layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang, meliputi pengawasan internal dan pengawasan eksternal; dan (5) Dampak layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang, yaitu terpenuhinya kebutuhan untuk mendapatkan makanan dan minuman yang higienis dan bergizi di sekolah, membangun karakter peserta didik untuk bisa memilih makanan yang sehat, terwujudnya lingkungan sekolah yang bersih, sehat dan nyaman dan ramah lingkungan.

**Kata kunci:** manajemen, layanan kantin, sekolah adiwiyata

**Abstract:** This study aims to describe the background, planning, implementation, supervision, and the impact of healthy canteen service at SMPN 10 Malang. This research is conducted with qualitative approach, with case study research design. Based on the result of the research, it can be concluded that: (1) The background of healthy canteen service at SMPN 10 Malang is due to concern about the number of unhealthy snacks

and also improve the service of healthy and environmentally friendly canteens; (2) Healthy canteen service planning at SMPN 10 Malang covers the division of tasks of teachers appointed as coordinator and healthy canteen implementers, making Memorandum Of Understanding / agreement between school with food handlers / food vendors, healthy canteen development planning and infrastructure procurement Its supporters and the determination of the budget to be used; (3) Implementation of healthy canteen service at SMPN 10 Malang includes activities to provide healthy food and drink and provide canteen facilities and infrastructure in accordance with health and environmentally friendly standards; (4) supervision of healthy canteen service at SMPN 10 Malang, covering internal supervision and external supervision; And (5) Impact of healthy canteen service at SMPN 10 Malang, that is fulfillment of need to get hygienic and nutritious food and drink in school, build character of learners to be able to choose healthy food, realization of school environment clean, healthy and comfortable and friendly environment.

**Keywords:** management, canteen service, adiwiyata school

Saat ini Pemerintah berupaya meningkatkan kemampuan hidup penduduk untuk mencapai derajat kesehatan dan lingkungan yang baik. Pemerintah mulai meningkatkan kualitas melalui pendidikan pembinaan kesehatan dan pendidikan pelestarian lingkungan hidup melalui warga sekolah. Sekolah sebagai sebuah institusi pendidikan berperan penting dalam usaha promosi kesehatan, hal ini karena sebagian besar anak usia sekolah menghabiskan 4-8 jam sehari berada di lingkungan sekolah.

Salah satu komponen penting dalam melaksanakan usaha kesehatan sekolah yaitu melalui layanan kantin sehat. Kantin/kafetaria adalah suatu usaha (tempat) yang dilakukan sekolah untuk memberikan pelayanan kepada para siswa atau unsur sekolah lainnya yang membutuhkan makanan maupun minuman sehat sehingga kegiatan belajar mengajar di sekolah dapat mencapai tujuan secara maksimal (Kusmintardjo, 1993:47). Hasil penelitian tentang sekolah sehat yang dilakukan oleh Pusat Pengembangan Kualitas Jasmani Depdiknas tahun 2007 pada 640 SD di provinsi yang diteliti, sebanyak 40% belum memiliki kantin. Sementara dari yang memiliki kantin (60%) sebanyak 84,3% kantinnya belum memenuhi syarat kesehatan. Selain itu masih banyak ditemukan jajanan anak sekolah yang tidak memenuhi persyaratan mutu kebersihan, kesehatan, dan keamanan, sehingga dapat menimbulkan dampak yang tidak baik bagi gizi dan

kesehatan anak. Hasil pemantauan BPOM tahun 2011 menunjukkan ada 35,5% makanan jajanan anak sekolah tidak memenuhi syarat keamanan (Suratmono, 2011).

Mengingat peranan kantin yang penting, maka seharusnya sekolah memberikan perhatian pada pengelolaan kantin. Oleh sebab itu, saat ini berbagai lembaga telah melakukan berbagai upaya berkaitan dengan pencegahan dan penanggulangan ketidakamanan pangan di sekolah. Salah satunya yaitu Kementerian Lingkungan Hidup Republik Indonesia melalui program Adiwiyata menjadi pendorong bagi sekolah-sekolah yang ada di Indonesia untuk turut serta mengambil bagian dalam perlindungan dan pengelolaan lingkungan. Menurut Kementerian Lingkungan Hidup (2012:1) “Program Adiwiyata merupakan tindak lanjut dari MOU (*Memorandum Of Understanding*) pada tanggal 3 Juni 2005 antara Menteri Negara Lingkungan Hidup dan Menteri Pendidikan Nasional”. Program Adiwiyata sendiri baru mulai Tahun 2006 dilaksanakan dan dikhususkan untuk pulau Jawa tetapi sejak Tahun 2007 program ini kemudian dilaksanakan menyeluruh ke tiap provinsi yang ada di Indonesia. Tujuan program Adiwiyata adalah mewujudkan warga sekolah yang bertanggungjawab dalam upaya perlindungan dan pengelolaan lingkungan hidup melalui tata kelola sekolah yang baik untuk mendukung pembangunan berkelanjutan.

Salah satu sekolah Adiwiyata yang konsisten dengan pengelolaan layanan kantin sehat yaitu SMPN 10 Malang. Di tengah keprihatinan terhadap pengelolaan layanan kantin yang masih menjual makanan dan minuman yang kurang sehat, SMPN 10 Malang memberikan layanan kantin sehat sebagai upaya sekolah dalam meningkatkan derajat kesehatan warga sekolahnya. Kantin sehat tersebut merupakan tempat penyedia layanan kebutuhan makanan dan minuman bagi seluruh warga SMPN 10 Malang dan wadah pendidikan dengan memberikan pemahaman tentang kesehatan secara nyata dengan menyediakan makanan ataupun minuman yang meminimalisasikan penggunaan zat aditif pada makanan.

Terkait dengan pengelolaan layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang, Ibu Reni, selaku sekretaris dalam pelaksanaan program Adiwiyata, dan juga sebagai seksi menu sehat di kantin sehat menjelaskan tentang penyelenggaraan kantin sehat SMPN 10 sebagai berikut:

Kantin sehat diselenggarakan bukan semata-mata mengejar keuntungan saja, tetapi juga memperhatikan tentang nilai gizi seperti protein, kalori, karbohidrat, dan lain-lain. Kantin sehat ini juga ramah lingkungan karena menggunakan daun sebagai alas atau pembungkus makanan. Selain itu kantin sehat juga bekerja sama dengan dinas kesehatan, sehingga semua penjamah makanan yang ada sudah mengikuti pelatihan dan memiliki sertifikat. (F1/WW/PK2/060317)

Berdasarkan pemaparan di atas, peneliti sangat tertarik dengan manajemen layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang. Peneliti ingin mengetahui lebih mendalam mengenai manajemen layanan kantin sehat yang ada di SMPN 10 Malang. Layanan kantin sehat ini merupakan implementasi program Adiwiyata melalui pengelolaan sarana pendukung ramah lingkungan yang merupakan terobosan untuk menjaga kesehatan siswa.

## **METODE**

Penelitian ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif, yaitu suatu metode penelitian yang menafsirkan dan menjelaskan suatu fenomena/peristiwa sosial di masyarakat secara ilmiah. Jenis penelitian yang digunakan adalah studi kasus. Penelitian ini difokuskan pada pendeskripsian layanan kantin sehat di sekolah Adiwiyata. Dalam penelitian ini, peneliti berperan sebagai instrument kunci dengan subjek penelitian adalah ketua kantin sehat, pengurus kantin, dan penjamah makanan. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah informasi yang disampaikan oleh subjek penelitian pada saat wawancara dan dokumen yang berkaitan dengan layanan kantin sekolah. Teknik analisis data kualitatif dilaksanakan melalui proses pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

## **HASIL**

### **Latar Belakang Diadakannya Layanan Kantin Sehat di SMPN 10 Malang**

Kantin sehat diadakan karena keprihatinan atas banyaknya jajanan sekolah yang mengandung zat aditif sehingga berbahaya bagi kesehatan. Selain itu sebagai sekolah Adiwiyata, kantin sehat juga merupakan implementasi program Adiwiyata melalui pengelolaan sarana pendukung ramah lingkungan

dengan peningkatan kualitas pelayanan kantin sehat dan ramah lingkungan. Kantin sehat adalah kantin dengan pengolahan makanan dan sarana prasarananya sesuai dengan standar kesehatan. Adanya layanan ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan seluruh warga sekolah untuk mendapat makanan yang *higienis* dan bergizi. Selain itu, dengan penggunaan sarana prasarana kantin yang ramah lingkungan diharapkan dapat mengatasi permasalahan lingkungan hidup di sekolah.

### **Perencanaan Layanan Kantin Sehat di SMPN 10 Malang**

Perencanaan layanan kantin sehat ini dimulai dengan pembagian tugas guru yang ditunjuk sebagai koordinator dan anggota pelaksana kantin sehat. Pembuatan *MOU/Nota* kesepakatan bersama antara sekolah dengan penjamah makanan/penjual makanan. Perencanaan pembangunan kantin sehat dan pengadaan sarana prasarana pendukungnya. Penetapan anggaran yang akan digunakan.

### **Pelaksanaan Layanan Kantin Sehat di SMPN 10 Malang**

#### ***Menyediakan makanan dan minuman sehat***

Makanan dan minuman yang disajikan di kantin sehat diolah oleh penjamah makanan yang telah memiliki sertifikat dari dinas kesehatan sehingga memiliki pemahaman dan pengetahuan dalam pengolahan makanan. Menu yang disajikan bervariasi dan juga bergizi karena ada seksi menu sehat yang terdiri dari guru tata boga yang bertugas untuk mengatur dan menyusun menu supaya menu yang disajikan memiliki gizi seimbang. Semua makanan dan minuman yang ada di kantin sehat dalam pengawasan tim monitoring kantin sehat untuk memastikan agar makanan dan minuman diolah dan disajikan sesuai dengan yang disepakati bersama sehingga makanan tersebut aman, sehat dan bergizi.

Makanan dan minuman yang disajikan tidak mengandung pengawet, pewarna, pengental, perasa, dan pemanis. Makanan dan minuman, diolah, dan disajikan dengan higienis karena semua penjamah makanan diwajibkan menggunakan perlengkapan saat pengolahan dan penyajian, seperti: celemek, penutup kepala, dan peralatan lain seperti sarung tangan, sendok ataupun penjepit makanan, selain itu makanan/minuman tersebut disimpan di lemari kaca/etalase tertutup untuk menghindari debu ataupun lalat. Semua peralatan masak dan

peralatan makan dicuci dengan air bersih menggunakan sabun cair dan harus dibilas dengan air yang mengalir. Tempat/wadah/pembungkus tidak terbuat dari bahan plastik, *melamine*, *styrofoam*, dan atau *aluminium foil* (untuk makanan dan minuman menggunakan mangkuk/piring keramik serta gelas dari kaca, dengan sendok/garpu *stainlees*, sedangkan untuk kue menggunakan daun sebagai alas atau pembungkus).

### ***Menyediakan Sarana dan Prasarana Kantin Sesuai Dengan Standar Kesehatan dan Ramah Lingkungan***

SMPN 10 Malang memiliki dua ruang kantin, yaitu: gedung kantin makanan dan ruang kantin kue. Kantin berada jauh dari kamar mandi ataupun tempat pembuangan akhir. Gedung kantin makanan terbuat dari tembok dengan lantai keramik dengan pintu dan jendela teralis yang digunakan sebagai ventilasi dan sumber pencahayaan alami sehingga hemat energi. Kantin makanan terdiri dari stan-stan yang memiliki ruang penyajian dengan etalase sebagai *display* makanan dan ruang pencucian peralatan lengkap dengan keran air, sabun cair serta rak pengering. Selain itu ada tempat makan dengan meja dan kursi yang memadai dan juga *washtafel* untuk cuci tangan lengkap dengan sabun cair dengan lap bersih.

Kantin kue juga memiliki dua pintu dan jendela kaca yang digunakan sebagai ventilasi dan juga sumber cahaya alami sehingga hemat energi. Berbeda dengan kantin makanan, kantin kue hanya ada meja yang digunakan sebagai *display* kue. Selain itu kantin kue juga memimiliki tempat pencucian peralatan yang berada di luar kantin.

Kantin sehat SMPN 10 Malang juga memiliki taman yang berada diantara gedung kantin makanan dan ruang kantin kue. Taman kantin terlihat bersih, rindang dan nyaman dengan paving blok, pohon-pohon tanaman dalam pot dan juga kolam ikan. Pada taman kantin juga tersedia tempat duduk yang bisa digunakan sebagai tempat makan. Selain itu juga ada fasilitas pembuangan limbah yang berupa IPAL, dan sumur resapan.

### **Pengawasan Layanan Kantin Sehat**

Pengawasan internal sekolah dilakukan setiap hari oleh petugas bagian monitoring kantin sehat. Pengawasan eksternal dilakukan secara berkala dari petugas dinas kesehatan/puskesmas.

### **Dampak Layanan Kantin Sehat**

Pada pelaksanaan suatu program pasti memiliki dampak, begitu juga dengan pelaksanaan layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang. Kantin bukan semata-mata mengejar keuntungan saja, akan tetapi ada proses pembelajaran yang dapat diambil dari pelaksanaan layanan kantin tersebut. Dampak dari layanan kantin sehat, yaitu terpenuhinya kebutuhan untuk mendapatkan makanan dan minuman yang higienis dan bergizi di sekolah, membangun karakter peserta didik untuk bisa memilih makanan yang baik, terwujudnya lingkungan sekolah yang bersih, sehat, nyaman dan ramah lingkungan.

## **PEMBAHASAN**

### **Latar Belakang Diadakannya Layanan Kantin Sehat di SMPN 10 Malang**

Sekolah Adiwiyata merupakan sekolah yang berhasil menciptakan lingkungan sekolah yang bersih, sehat, dan berwawasan lingkungan. SMPN 10 Malang meraih prestasi sebagai sekolah Adiwiyata tingkat Nasional dan tahun ini sekolah sedang berproses untuk menuju sekolah Adiwiyata Mandiri. Dengan prestasi tersebut menunjukkan bahwa SMPN 10 Malang mampu melaksanakan kebijakan sekolah dan kebijakan pemerintah daerah untuk peduli terhadap lingkungan. Berdasarkan hasil temuan penelitian, layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang ini diadakan karena keprihatinan atas banyaknya jajanan yang mengandung zat aditif yang berbahaya bagi kesehatan. Selain itu layanan kantin sehat juga merupakan implementasi program Adiwiyata melalui pengelolaan sarana pendukung ramah lingkungan dengan meningkatkan layanan kantin sehat dan ramah lingkungan.

Hal tersebut sesuai dengan Rismawati (2013), bahwa sekolah merupakan tempat yang efektif bagi pembelajaran dan penyadaran warga sekolah sebagai upaya penanaman rasa cinta lingkungan. Adanya program sekolah peduli dan berbudaya lingkungan memberikan perubahan budaya sekolah dan perilaku warga

sekolah menjadi berwawasan lingkungan dengan memasukkan nilai-nilai lingkungan ke dalam aktifitas/pengelolaan sekolah.

Tujuan diadakannya layanan kantin sehat ini adalah untuk meningkatkan derajat kesehatan seluruh warga sekolah, khususnya peserta didik. Adanya layanan ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan seluruh warga sekolah untuk mendapatkan makanan yang higienis dan bergizi sehingga dengan kondisi fisik yang sehat diharapkan pula agar peserta didik menjadi energik, kreatif, dan dapat mengikuti kegiatan belajar dengan baik serta prestasi belajar meningkat. Hal ini sesuai dengan tujuan layanan kantin menurut Imron (1995:168), yaitu: “agar peserta didik dengan mudah mendapatkan makanan dan minuman yang terjamin kebersihan dan kesehatannya serta memadai kandungan gizinya”.

### **Perencanaan Layanan Kantin Sehat di SMPN 10 Malang**

Perencanaan merupakan merupakan fungsi pertama yang dilakukan dalam manajemen. Perencanaan ini dilakukan untuk mengatur strategi untuk mencapai tujuan yang diinginkan, membuat kebijakan atau peraturan terkait dengan kegiatan yang harus dijalankan. Perencanaan ini penting dilakukan agar dalam pelaksanaan dapat berjalan secara optimal.

Untuk mewujudkan layanan kantin sehat dan ramah lingkungan di SMPN 10 Malang, perencanaan dimulai dengan pembagian tugas. Melalui rapat, kepala sekolah menunjuk guru sebagai koordinator dan anggota pelaksana kantin sehat, membuat nota kesepakatan bersama antara sekolah dengan penjamah makanan, merencanakan pembangunan kantin dan pengadaan sarana dan pendukungnya serta membuat rancangan anggaran yang dibutuhkan. Perencanaan tersebut sesuai dengan pendapat Wiyono (1999:32), yang menyatakan bahwa” Disamping faktor personel dan fasilitas, salah satu faktor yang sangat penting dalam pengelolaan kantin adalah masalah standar kesehatan kafetaria”. Dalam perencanaan tersebut standar kesehatan diimplementasikan dalam perencanaan pembangunan kantin dan pengadaan sarana prasarana pendukungnya serta kebijakan dan peraturan yang dimuat dalam nota kesepakatan bersama antara sekolah dan penjamah makanan.



Sesuai Surat Keputusan Kepala Sekolah SMP Negeri 10 Malang Nomor. 423.1/142/35.73.307/SMP.10.2012, Kepala sekolah sebagai penanggungjawab pengelolaan kantin mendelegasikan kewenangannya kepada beberapa guru dalam kepengurusan kantin sebagai ketua, sekretaris, bendahara, seksi *Hygiene* dan sanitasi, seksi menu sehat, dan monitoring. Guru-guru dalam kepengurusan kantin tersebut ikut terlibat dalam perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan layanan kantin sehat.

Hasil temuan pengorganisasian menurut pembagian tugas guru yang ditunjuk sebagai anggota pelaksana kantin sehat tersebut sesuai dengan jabaran tugas dalam organisasi kafetaria dalam Kusmintardjo (1993:56), yaitu: (1) Kepala sekolah (wakil kepala sekolah): menentukan kebijakan, mengawasi, dan memberi supervisi untuk kelancaran usaha kafetaria, (2) Manajer kafetaria: melaksanakan kebijakan kepala sekolah, bertanggung jawab atas kegiatan kafetaria sekolah sehari-hari, (3) Bendahara: mempertanggungjawabkan semua pemasukan dan pengeluaran keuangan kepada manajer, membuat laporan keuangan (harian/bulanan/tahunan), (4) Bagian pembelian: bertanggungjawab atas penyediaan dan pengadaan bahan makanan dan minuman sebelum diproduksi, (5) Bagian penjualan: bertanggungjawab atas penjualan dan pelayanan makanan, dan membuat laporan kepada bagian keuangan, (6) Bagian produksi: bertanggungjawab atas menu dan pengolahan makanan yang disajikan di kafetaria. Membuat laporan kepada bagian penjualan dan bagian keuangan, (7) Bagian kebersihan: bertanggungjawab atas kebersihan peralatan dan lingkungan kafetaria, (8) Bagian keamanan: bertanggungjawab atas keamanan barang-barang milik kafetaria dan juga milik pembeli.

### **Pelaksanaan Layanan Kantin Sehat di SMPN 10 Malang**

Berdasarkan temuan penelitian, pelaksanaan program layanan kantin untuk meningkatkan kualitas layanan kantin sehat dan ramah lingkungan. Kegiatan tersebut meliputi menyediakan makanan dan minuman sehat dan menyediakan sarana dan prasarana kantin sesuai dengan standar kesehatan dan ramah lingkungan.

Sesuai dengan kebijakan sekolah yang juga dimuat dalam Nota kesepakatan bersama antara sekolah dan penjamah makanan, semua makanan dan

minuman yang ada di kantin SMPN 10 Malang bebas dari 5P (Pemanis, pewarna, perasa, pengental dan pengawet). Selain bebas 5P, semua makanan dan minuman yang ada di kantin sehat SMPN 10 Malang diolah oleh penjamah makanan yang telah mengikuti pelatihan dari Dinas Kesehatan Kota Malang dan memperoleh sertifikat kursus penjamah makanan. Sehingga semua penjamah makanan telah memiliki pengetahuan dan pemahaman dalam pengolahan makanan. Menu yang disajikan bervariasi dan juga bergizi karena ada seksi menu sehat yang terdiri dari guru tata boga yang bertugas untuk mengatur dan menyusun menu supaya menu yang disajikan memiliki gizi seimbang. Hal ini sesuai dengan Kusmintardjo (1993:46) yang mengatakan bahwa "kantin sekolah adalah suatu usaha (tempat) yang dilakukan sekolah untuk memberikan pelayanan kepada para siswa atau unsur sekolah lainnya yang membutuhkan makanan atau minuman sehat sehingga kegiatan belajar mengajar di sekolah dapat mencapai tujuan secara maksimal".

Semua makanan dan minuman yang ada di kantin sehat SMPN 10 Malang dikelola dengan higienis dan sesuai dengan standar operasional prosedur. Penyajian makanan tidak boleh terkena tangan secara langsung sehingga harus menggunakan sarung plastik, penjepit makanan/sendok. Tempat/wadah/pembungkus tidak terbuat dari bahan plastik, *melamine*, *styrofoam*, dan atau *aluminium foil*. Makanan atau minuman yang sudah disajikan disimpan dalam wadah tertutup (untuk kue)/etalase (untuk makanan dan minuman) agar terhindar debu dan lalat. Selain itu pencucian peralatan masak dan peralatan makana dicuci dengan sabun cair dan harus dibilas dengan air yang mengalir.

Pelaksanaan tersebut sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*, bahwa" setiap jasa boga harus memiliki izin usaha, pengelolaan makanan oleh jasaboga harus memenuhi *hygiene* sanitasi dan dilakukan sesuai cara pengolahan makanan yang baik, setiap tenaga penjamah makanan harus memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular"

SMPN 10 Malang memiliki dua ruang kantin, yaitu: gedung kantin makanan dan ruang kantin kue. Gedung kantin makanan terbuat dari tembok dengan lantai keramik dengan pintu dan jendela teralis yang digunakan sebagai

ventilasi dan sumber pencahayaan alami sehingga hemat energi. Kantin kue juga memiliki dua pintu dan jendela kaca yang digunakan sebagai ventilasi dan juga sumber cahaya alami sehingga hemat energi.

Kantin makanan terdiri dari stan-stan yang memiliki ruang penyajian dengan etalase sebagai *display* makanan dan ruang pencucian peralatan lengkap dengan keran air, sabun cair serta rak pengering. Selain itu ada tempat makan dengan meja dan kursi yang memadai dan juga washtafel untuk cuci tangan lengkap dengan sabun cair dengan lap bersih. Berbeda dengan kantin makanan kantin kue hanya ada meja yang digunakan sebagai display kue. Selain itu kantin kue juga memiliki tempat pencucian peralatan yang berada di luar kantin.

Kantin sehat SMPN 10 Malang juga memiliki taman yang berada diantara gedung kantin makanan dan ruang kantin kue. Taman kantin terlihat bersih, rindang dan nyaman dengan paving blok, pohon-pohon tanaman dalam pot dan juga kolam ikan. Pada taman kantin juga tersedia tempat duduk yang bisa digunakan sebagai tempat makan. Selain itu juga ada fasilitas pembuangan limbah yang berupa IPAL, dan sumur resapan

Sarana dan prasarana yang ada di kantin sehat SMPN 10 Malang ini sesuai dengan pedoman Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1429 tahun 2006 mengenai penyelenggaraan kesehatan lingkungan sekolah:

Syarat-syarat kesehatan kantin sekolah yaitu: (1) tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir, (2) tersedia tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/warung sekolah, (3) tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan, (4) tersedia tempat menyimpan peralatan makan dan minum, dan lokasi kantin/warung sekolah minimal berjarak 20 meter dengan TPS (tempat pengumpulan sampah sementara).

Pelaksanaan tersebut juga sesuai dengan Suteki (2014), peneliti dapat menyimpulkan bahwa pelaksanaan layanan kantin meliputi beberapa kegiatan yaitu: penempatan lokasi kantin yang memenuhi syarat kebersihan, pemeriksaan berkala terhadap kualitas makanan kantin, kegiatan penyuluhan mengenai pola makan sehat, penggunaan kemasan yang ramah lingkungan, dan juga penyediaan sarana seperti tempat sampah, tempat pencucian, dan saluran pembuangan.

### **Pengawasan Layanan Kantin Sehat**

Pengawasan ini dilakukan untuk memonitoring pelaksanaan layanan kantin sehat agar sesuai dengan tujuan dan rencana yang telah ditetapkan sebelumnya. Hasil pengawasan ini dapat dijadikan tolak ukur bagi kepala sekolah maupun pengurus kantin untuk menjaga dan meningkatkan kualitas layanan kantin. Dari hasil temuan penelitian, pengawasan layanan kantin dilakukan dengan pengawasan internal dan pengawasan eksternal. Pengawasan internal dilakukan setiap hari oleh petugas bagian monitoring. Sedangkan pengawasan eksternal dilakukan secara berkala oleh petugas puskesmas.

Hal tersebut sesuai dengan pendapat Kurniadi dan Machali (2012:131), yang menyatakan bahwa “ pengawasan adalah proses pengamatan dan pengukuran suatu kegiatan operasional dan hasil yang dicapai dibandingkan dengan standar yang telah ditetapkan sebelumnya dalam perencanaan”.

### **Dampak Layanan kantin Sehat di SMPN 10 Malang**

Berikut ini adalah hasil temuan peneliti mengenai dampak dari pelaksanaan layanan kantin sehat yang telah disimpulkan oleh peneliti:

1) terpenuhinya kebutuhan untuk mendapatkan makanan dan minuman yang higienis dan bergizi di sekolah, 2) membangun karakter anak/peserta didik untuk bisa memilih makanan yang sehat, 3) terwujudnya lingkungan sekolah yang bersih, sehat dan nyaman karena adanya fasilitas sanitasi yang baik serta peraturan sekolah untuk tidak menggunakan tempat/wadah/pembungkus yang terbuat dari plastik, kertas, melamine, aluminium foil, ataupun styrofoam.

Dampak layanan kantin tersebut sesuai dengan fungsi kantin dalam Kusmintardjo (1993:56), yaitu: 1) Memberikan kesempatan kepada murid untuk belajar memilih makanan yang baik atau sehat, 2) Memberikan bantuan dalam mengajarkan ilmu gizi secara nyata, 3) Menganjurkan kebersihan dan kesehatan, 4) Menekankan kesopanan dalam masyarakat, dalam bekerja, dan dalam kehidupan bersama, 5) Menekankan penggunaan tata krama yang benar dan sesuai dengan yang berlaku di masyarakat, 6) memberikan gambaran tentang manajemen yang praktis dan baik, 7) menunjukkan adanya koordinasi antara bidang pertanian dengan bidang industri, 8) menghindari terbelinya makanan yang tidak dapat dipertanggungjawabkan kebersihan dan kesehatannya.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh kesimpulannya, bahwa: (1) Latar belakang diadakannya layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang adalah karena keprihatinan atas banyaknya jajanan yang tidak sehat dan juga meningkatkan layanan kantin sehat dan ramah lingkungan; (2) Perencanaan layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang meliputi pembagian tugas guru yang ditunjuk sebagai koordinator dan anggota pelaksana kantin sehat, pembuatan *Memorandum Of Understanding*/nota kesepakatan bersama antara sekolah dengan penjamah makanan/penjual makanan, perencanaan pembangunan kantin sehat dan pengadaan sarana prasarana pendukungnya dan penetapan anggaran yang akan digunakan; (3) Pelaksanaan layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang meliputi kegiatan menyediakan makanan dan minuman sehat serta menyediakan sarana dan prasarana kantin sesuai dengan standar kesehatan dan ramah lingkungan; (4) Pengawasan layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang, meliputi pengawasan internal dan pengawasan eksternal; dan (5) Dampak layanan kantin sehat di SMPN 10 Malang, yaitu terpenuhinya kebutuhan untuk mendapatkan makanan dan minuman yang higienis dan bergizi di sekolah, membangun karakter peserta didik untuk bisa memilih makanan yang sehat, terwujudnya lingkungan sekolah yang bersih, sehat dan nyaman dan ramah lingkungan.

### **Saran**

Berdasarkan temuan penelitian maka disarankan kepada : (1) Kepala Dinas Pendidikan Kota Malang diharapkan mampu mengeluarkan kebijakan terkait standar kantin sehat untuk meningkatkan derajat kesehatan warga sekolah dan membina lingkungan bersih dan sehat di setiap sekolah yang ada di Kota Malang; (2) Kepala SMPN 10 Malang, diharapkan untuk tetap meningkatkan pengelolaan layanan kantin dengan cara membuat kebijakan dan pengawasan terkait pelaksanaan layanan kantin agar dapat menciptakan sekolah yang berwawasan lingkungan dengan tingkat kebersihan dan kesehatan yang lebih baik lagi; (3) Pengurus Kantin Sehat SMPN 10 Malang Diharapkan mampu memberikan pendampingan dan pengawasan dalam layanan kantin sehat guna menjaga kualitas makanan dan minuman yang ada di kantin dan juga kebersihan lingkungan

sekolah; (4) Ketua Jurusan Administrasi Pendidikan Diharapkan dapat dijadikan bahan literatur dan bahan referensi dalam perkembangan yang terjadi terkait manajemen layanan khusus kantin dan manajemen lingkungan sekolah melalui implementasi program Adiwiyata. Hal ini dapat mengoptimalkan manajemen lingkungan dan layanan kantin sekolah, sehingga dapat dijadikan contoh untuk dilaksanakan dalam lingkungan kampus; (5) Mahasiswa Administrasi Pendidikan, hasil penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai tambahan referensi tentang manajemen layanan khusus; dan (6) Peneliti Lain, diharapkan dapat memanfaatkan hasil penelitian ini dengan sebaik-baiknya, serta dapat digunakan sebagai bahan referensi dalam penelitian sejenis.

#### **DAFTAR RUJUKAN**

- Fattah, N. 2004. *Landasan Manajemen Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Imron, A. 1995. *Manajemen Peserta Didik di Sekolah*. Malang: Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Malang.
- Kementerian Lingkungan Hidup Republik Indonesia. 2012. *Adiwiyata*, (Online), (<http://www.menlh.go.id/adiwiyata/>), diakses 1 februaruari 2015.
- Kementerian Lingkungan Hidup. 2012. *Informasi Mengenai Adiwiyata*. (Online), (<http://www.menlh.go.id/informasi-mengenai-adiwiyata/>). Diakses 20 february 2015).
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan lingkungan sekolah*. 2006. Jakarta: Menteri Kesehatan.
- Kurniadin, D. & Machali, I. 2012. *Manajemen Pendidikan: Konsep dan Prinsip Pengelolaan Pendidikan*. Jogjakarta: Ar-Ruzz Media.
- Kusmintardjo. 1993. *Pengelolaan Layanan Khusus di Sekolah (Jilid II)*. Malang: IKIP Malang.
- Linda, A. 2013. *Pengelolaan Kafeteria Sekolah*. (Online), (<http://alvionitalinda.wordpress.com/2013/06/02/pengelolaan-kafeteria-sekolah/>), diakses 20 February 2015.

- Ningtyas, L. 2013. *Manajemen Lingkungan Sekolah Pemenang UKS dan Adiwiyata Nasional (Studi Kasus di SDN Tanjungsekar 1 Malang*. Skripsi tidak diterbitkan. Malang: Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Malang.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene SanitasiJasaboga*. 2011. Jakarta: Menteri Kesehatan.
- Rismawati, T. 2013. *Efektifitas Program Adiwiyata sebagai Upaya Penanaman Rasa Cinta Lingkungan di SMPN 3 Malang*. Skripsi tidak diterbitkan. Malang: Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Malang.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Suratmono. 2011. *Pengawasan Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah*. Seminar Keamanan Pangan dan Konsumsi pada Anak dalam Rangka Fonterra Nutriton Day, Jakarta, 5 Oktober 2011.
- Suteki, M. 2014. Pelaksanaan Layanan Khusus Kantin Di SMPN 1 Diwrek Jombang. *Jurnal Inspirasi Manajemen Pendidikan*, 4(4): 1-7
- Ulfatin, N. 2013. *Metode Penelitian Kulitatif di Bidang Pendidikan: teori dan aplikasinya*. Malang: Bayumedia Publishing.
- Wiyono, B.B. 1999. *Manajemen Layanan Khusus Di Sekolah (Diktat Mata Kuliah MAP 415)*. Malang: Universitas Negeri Malang Fakultas Ilmu Pendidikan.
- Wiyono, B. B. 2007. *Metodologi Penelitian (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan Action Reserch)*. Malang: Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Malang.