

**PENGETAHUAN PERAWAT SEKOLAH TERKAIT JAJANAN SEHAT
DI SEKOLAH DASAR WILAYAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

**Naskah Publikasi
Untuk Memenuhi Syarat Memperoleh Derajat
Sarjana Keperawatan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta**



DIAN WURI RAHMAWATI

(20100320164)

**PROGRAM STUDI ILMU KEPERAWATAN
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA
2014**

LEMBAR PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah

**PENGETAHUAN PERAWAT SEKOLAH TERKAIT JAJANAN SEHAT
DI SEKOLAH DASAR WILAYAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Telah disetujui pada tanggal:



Oleh:

Dian Wuri Rahmawati

20100320164

Pembimbing

Ferika Indarwati S.Kep.,Ns,M.Ng

(.....)

Penguji

Titih Huriah M.Kep., Sp.Kom

(.....)

Mengetahui

**Ketua Program Studi Ilmu Keperawatan
Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta**

(Sri Sumaryani, S.Kep., Ns,M. Kep., Sp.M,)

Dian Wuri Rahmawati. (2014). Pengetahuan Perawat Sekolah Terkait Jajanan Sehat di Sekolah Dasar Wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi Ilmu Keperawatan, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.

Pembimbing:

Ferika Indarwati S.Kep.,Ns,M.Ng

INTISARI

Latar Belakang: Di Indonesia presentase jajanan anak SD yang dicampur dengan berbagai zat berbahaya masih sangat tinggi, sehingga nilai gizi dan nilai keamanan jajanan anak SD perlu mendapat perhatian. Dalam hal ini pengetahuan gizi perawat sekolah sangat berpengaruh terhadap pemilihan jajanan yang boleh dan tidak boleh dikonsumsi anak sekolah.

Tujuan: Penelitian ini untuk mengetahui Pengetahuan Perawat Sekolah Terkait Jajanan Sehat Di Sekolah Dasar Wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta.

Metode: Metode yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini dilakukan di tiga Sekolah Dasar yang ada di wilayah Yogyakarta, yang keseluruhan berlokasi di Kabupaten Sleman dan jumlah partisipan sebanyak 3 orang. Instrumen penelitian menggunakan panduan wawancara, perekam suara dan buku catatan. Teknik pengambilan partisipan menggunakan teknik *purposive sampling*. Analisa data dalam penelitian ini menggunakan cara manual dengan *thematic analysis*.

Hasil: Dari hasil analisa didapatkan 7 tema dan 18 sub-tema, dimana tema kandungan dan fungsi jajanan, *food safety*, kebersihan jajanan, supervisi rutin, sanitasi yang baik dan kaulifikasi pemasak, keseluruhan menjawab tujuan khusus penelitian. Sedangkan terdapat 1 tema spesifik yakni tema angka kecukupan gizi.

Kesimpulan: Pengetahuan perawat sekolah terkait jajanan sehat sudah cukup baik karena seluruh partisipan mampu menjawab keseluruhan tujuan penelitian dan didapatkan 1 tema spesifik. Diharapkan penelitian selanjutnya menggunakan jumlah responden yang lebih banyak agar data lebih valid dan jenuh

Kata Kunci: anak SD, jajanan sehat, pengetahuan, perawat sekolah

Dian Wuri Rahmawati. (2014). The Knowledge of School Nurse toward Healthy Snacks in Elementary School of Yogyakarta.

Adviser:

Ferika Indarwati S.Kep.,Ns,M.Ng

ABSTRACT

Background: In Indonesia the percentage of snacks for Elementary School students which are mixed with any kind dangerous substance are still high. In this case, the nutrition knowledge of school nurse influence on the selecting of snacks which are allowed and can not be consumed by students.

Aims: This research has aim to know the knowledge of school nurse on healthy snacks in the Elementary School in Yogyakarta.

Method: This research used qualitative and descriptive approach method. This research has done in three Elementary Schools in Yogyakarta, they are School of Al-Ahzar 31, School of Budi Mulia Dua Seturan, and Elementary School of Budi Mulia Dua Pandean Sari which located in Sleman Regency, and have three participant. The instrument of this research used interview guideline, voice recorder, and note. The technique in taking participants used purposive sampling technique. The data analysis in this research used manual way with thematic analysis.

Result: The result of this analysis produce 7 themes and 18 sub-themes which theme content and function of snack, food safety, healthy snack, regular supervision, good sanitation and cooking qualification will answered from specific aim of this research. In addition there is a specific theme that is daily dietary energy.

Conclusion: The knowledge of school nurse related to the healthy snacks is enough, because participants can answer the whole of research aim and obtained a specific theme. Hopefully, in the next research using more respondents that data is valid and saturated.

Key Word: elementary children, healthy snacks, knowledge, school nurse

PENDAHULUAN

FAO (*Food and Agriculture Organization*) mendefinisikan jajanan atau dikenal dengan *streetfood* sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang di jalanan dan di tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut.¹

Golongan anak usia Sekolah Dasar, sejak bangun tidur di pagi hari hingga menjelang tidur di malam hari, waktu yang lebih banyak dihabiskan di luar rumah baik di sekolah maupun tempat bermain. Hal ini mempengaruhi kebiasaan serta waktu makan mereka yaitu pada umumnya ketika lapar anak lebih suka jajan.²

Nilai gizi yang terdapat pada jajanan pada umumnya masih rendah, hasil penelitian Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI) dalam lima tahun terakhir (2006-2010) menyimpulkan bahwa persentase jajanan anak SD yang dicampur dengan berbagai zat berbahaya masih sangat tinggi. Sebagai salah satu alternatif makanan bagi anak sekolah, nilai gizi dan nilai keamanan jajanan masih perlu mendapat perhatian.³

Data Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan yang dihimpun oleh Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan (SPKP) BPOM, dari 26 BPOM di seluruh Indonesia pada tahun 2006 menunjukkan 21,4% kasus terjadi di lingkungan sekolah dan 75,5% kelompok siswa anak SD paling sering mengalami keracunan Pangan Jajanan Anak Sekolah.⁴

Pengetahuan anak dalam hal ini memang kurang dibandingkan dengan pengetahuan orang dewasa. Menurut Piaget seperti yang dikutip *woolfolk* tahun 2009, cara berpikir anak-anak sama sekali tidak seperti cara berpikir orang dewasa, dan pengetahuan anak berbeda jenis.⁵

Peran tenaga kesehatan terutama perawat sekolah di dalam lingkup Unit Kesehatan Sekolah (UKS) wajib memberi arahan, pengawasan dan menanamkan kebiasaan hidup sehat kepada anak. Pengetahuan gizi perawat sekolah sangat berpengaruh terhadap pemilihan jajanan yang boleh dan tidak boleh dikonsumsi anak sekolah. Pengetahuan gizi adalah kepandaian memilih makanan yang merupakan sumber zat-zat gizi dan kepandaian dalam memilih jajanan yang sehat.⁶

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan perawat sekolah terkait jajanan sehat di Sekolah Dasar wilayah DIY yakni SD Al-Azhar 31, SD Budi Mulia Dua Seturan dan SD Budi Mulia Dua Pandean Sariyang keseluruhan berlokasi di kabupaten Sleman.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh perawat sekolah di Sekolah Dasar wilayah DIY. Teknik pengambilan partisipan dalam penelitian ini adalah menggunakan teknik *purposive sampling*. Pada awalnya partisipan dalam penelitian ini berjumlah 4 orang, setelah penelitian berlangsung jumlah partisipan menjadi 3 orang dikarenakan salah satu dari partisipan

merupakan ahli gizi yang bekerja di UKS bersama perawat sekolah.

Instrumen dalam penelitian ini adalah panduan wawancara atau panduan *indepth interview*, perekam suara *handphone* dan buku catatan (*note*). Peneliti mengajukan 9 pertanyaan terbuka, setiap pertanyaan akan digali secara mendalam. Dalam melakukan wawancara peneliti menggunakan pedoman *interview guideline*, rata-rata waktu yang dibutuhkan dalam sekali wawancara adalah 15 menit. Wawancara tidak hanya dilakukandalam sekali waktu tapi tiga kali pertemuan.

Uji validitas dan reabilitas menurut Guba dan Lincoln (1994) mengembangkan alternatif persyaratan dan kriteria persyaratan untuk penelitian kualitatif, diantaranya adalah *credibility*, *dependability*, *confirmability* dan *transferability*.⁷ Pengolahan data pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan cara manual dengan *thematic analysis*

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Partisipan

Karakteristik partisipan dalam penelitian ini merupakan perawat sekolah. Partisipan terdiri dari 3 perawat sekolah yang terdiri dari 1 orang laki-laki dan 2 orang perempuan. Pendidikan partisipan adalah SPK, DII dan DIII Keperawatan. Semua partisipan beragama Islam dan bersuku Jawa.

Wawancara dengan partisipan dilakukan di ruang UKS masing-masing Sekolah Dasar yang menjadi *home based* partisipan. Situasi tempat penelitian cenderung ramai karena

berdekatan dengan ruang kelas siswa dan tempat bermain siswa.

B. Hasil

Seperti yang sudah dijelaskan peneliti pada bab sebelumnya, penelitian ini menggunakan metode *thematic analysis*. Identifikasi tema dan sub-tema berdasarkan *Braun and Clarke's* (2006) dengan enam langkah *thematic analysis process*. Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti didapatkan 7 tema dan 18 sub-tema, sebagai berikut:

Tema 1: Kandungan dan Fungsi Jajanan

Sub-tema 1: Karbohidrat

Sub-tema 2: Vitamin

Sub tema 3: Protein

Sub-tema 4: Mineral

Sub-tema 5: Memenuhi kebutuhan tubuh untuk beraktivitas

Sub-tema 6: Memberi kekebalan

Tema 2: Food Safety (Keamanan Jajanan)

Sub-tema 1: Tanpa bahan pengawet

Sub-tema 2: Tidak mengandung zat berbahaya bagi tubuh

Sub-tema 3: Tidak menimbulkan penyakit

Tema 3: Kebersihan Jajanan

Sub-tema 1: Standar proses produksi jajanan

Tema 4: Supervisi Rutin

Sub-tema 1: Pelaporan

Sub-tema 2: Komunikasi

Tema 5: Sanitasi yang Baik

Sub tema 1: Sumber air

Sub tema 2: Pengolahan sampah

Sub tema 3: Alat pelindung diri pemasak

Tema 6: Kualifikasi Pemasak/ Pengolah Makanan

Sub-tema 1: Training

Tema 7: Angka Kecukupan Energi

Sub tema 1: Sesuai dengan jenis kelamin.

Sub tema 2: sesuai dengan aktivitas.

Tema 1: Kandungan dan Fungsi Jajanan

Kandungan jajanan sehat merupakan salah satu komponen penting yang harus diperhatikan dalam memilih jajanan sehat. Seluruh partisipan mengatakan bahwa jajanan yang sehat itu mengandung karbohidrat, vitamin, protein serta mineral.

Dari analisis didapatkan hasil bahwa seluruh partisipan mengatakan karbohidrat merupakan sumber energi atau tenaga utama tubuh. Partisipan juga menyebutkan beberapa jenis vitamin seperti vitamin A, vitamin C dan vitamin D yang masing-masing berfungsi untuk menjaga kesehatan mata, imunitas serta penting bagi pertumbuhan tulang. Selanjutnya partisipan menyebutkan bahwa protein diperoleh dari bahan yang berasal dari hewani (hewan) dan nabati (tumbuh-tumbuhan). Selanjutnya partisipan menyebut omponen terbesar dalam tubuh manusia atau sekitar 70% adalah mineral, yang berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan air dalam tubuh. Seperti yang diungkapkan oleh partisipan berikut ini:

“kalo untuk vitamin itu ada vitamin A untuk mata, vitamin C untuk kekebalan tubuh, juga vitamin D itu sangat penting bagi pertumbuhan mereka” (Partisipan 1)

“.....kalau protein kan ada nabati sama hewani ya, jadi kalau nabati dari tumbuh-tumbuhan kalau hewani dari hewan. Kalau dari nabati mungkin kayak dari kacang ijo, bubur kacang ijo kayak gitu.....dari hewani susu mungkin ya mbak, terus ada telur.....” (Partisipan 3)

Selain kandungan, partisipan juga menyebutkan fungsi dari jajanan sehat diantaranya untuk memenuhi kebutuhan tubuh untuk beraktivitas. Partisipan menyebut bahwa dengan anak-anak mengkonsumsi jajanan sehat, akan menunjang aktivitas anak selama disekolah. Fungsi lainnya adalah memberi kekebalan, berdasarkan analisa yang dimaksud dengan memberi kekebalan adalah setiap jajanan yang dikonsumsi anak harus membuat sehat. Seperti yang diungkapkan oleh partisipan berikut ini:

“kalau jajanan sehat pentingnya, penting sekali ya mbak, karena apa ya..itu kan juga untuk memacu anak kalau seandainya memang anak lagi lapar nah nanti akan berkaitan dengan KBMnya (Kegiatan Belajar Mengajar) terus juga kalau seandainya anak itu lapar nanti kan suka lemes, ngantuk gitu.....” (Partisipan 3)

“kalau jajanan itu sehat kaya gitu kan, makanan yang masuk ke anak itu akan membuat sehat seperti itu dan pastinya tidak menimbulkan sakit pada si anak.” (Partisipan 2)

Tema 2: Food Safety

Food safety (keamanan jajanan) merupakan salah satu acuan dalam menentukan apakah makanan tersebut aman bila dikonsumsi oleh anak-anak usia sekolah. Seluruh

partisipasi menyebutkan bahwa jajanan yang sehat itu harus memenuhi kriteria *food safety* (keamanan jajanan) yaitu tanpa bahan pengawet, tidak mengandung zat berbahaya bagi tubuh, tidak menimbulkan penyakit.

Partisipan menyebutkan bahwa jajanan yang sehat idealnya tidak mengandung atau terkontaminasi bahan pengawet didalamnya. Selain itu jajanan juga boleh tidak mengandung zat berbahaya mengingat setiap hari anak-anak sekolah mengkonsumsi jajanan. Selanjutnya jika anak mengkonsumsi jajanan, tidak akan menimbulkan penyakit. Sebagian besar partisipan menyebutkan bahwa dampak negatif yang ditimbulkan oleh jajanan berbahaya adalah penyakit kronis, seperti diungkapkan berikut ini:

“.....jajanan sehat itu yang tidak mengandung kuman, zat pengawet gitu.....”

(Partisipan 2)

“jenis jajanan sehat ya tidak mengandung zat berbahaya, tidak mengandung pewarna, tidak mengandung MSG, micin-micin kayak gitu.....” (Partisipan 3)

“.....seperti pemicu apa namanya kanker.....ke hati ya.....ke ginjal juga gitu”

(Partisipan 1)

Tema 3: Kebersihan Jajanan

Kebersihan merupakan indikasi mutu jajanan sehat yang harus dipenuhi dalam proses pengolahan, penyimpanan maupun penyajian jajanan. Seluruh partisipan mengatakan bahwa kebersihan jajanan dipengaruhi oleh standar proses produksi jajanan.

Standar proses produksi jajanan merupakan tata cara penjual atau penjaja makanan dalam melakukan proses produksi jajanan dengan aman, baik dari pengolahan, penyajian sampai penyimpanan, seperti diungkapkan berikut ini:

“.....dalam pengolahan kita tahu kandungannya, kita tahu bahan-bahannya apa saja.....penyajian harus terhindar dari lalat dan juga debu.....juga harus dengan cara yang higienis seperti cuci tangan.....pake sarung tangan atau sarung tangan plastik seperti itu” (Partisipan 1)

“.....itu nanti kalau dikantin ada etalase itu.....terus ada gordyn nya gitu.....untuk menyimpan makanannya menu yang daging itu kan biasanya ditarok paling atas tuh, di freezer kaya gitu, terus kalau yang bau-bau amis kaya ikan itu diplastik sendiri pokoknya tertutup.....”

(Partisipan 3)

Tema 4: Supervisi Rutin

Supervisi rutin merupakan pengawasan berkala yang dilakukan oleh supervisor yang ditunjuk langsung oleh pihak sekolah untuk memantau proses produksi jajanan yang akan dikonsumsi anak-anak. Dalam supervisi rutin terdapat pelaporan dan komunikasi.

Partisipan menyatakan bahwa setiap ada keluhan dan temuan berbahaya terkait jajanan ataupun makanan yang dikonsumsi oleh siswa maka pihak sekolah ataupun yayasan akan memberi teguran kepada pihak kantin. Partisipan menyatakan bahwa antara pihak kantin dan pihak sekolah/ yayasan saling berkoordinasi guna membahas

menu yang akan disediakan, adapun pernyataannya adalah:

“.....kalau kemaren-kemaren si disini ada temuan makanan basi, dan aturannya memang kita harus lapor ke pihak yayasan, nanti yayasan yang negor pihak catering (kantin).....”
(Partisipan 3)

“ya antara pemimpin kantin dan kepala sekolah harus membahas to mana jajanan yang boleh dikonsumsi dan tidak gitu aja si.....” (Partisipan 2)

Tema 5: Sanitasi yang Baik

Dalam proses produksi jajanan sehat sangat dipengaruhi kualitas sanitasi, seluruh partisipan menyebutkan bahwa sanitasi yang baik harus ada sumber air terpercaya, ada pengolahan sampah dan alat pelindung diri pemasak.

Sumber air dinyatakan partisipan dengan menjelaskan bahwa setiap kantin sekolah sehat harus memiliki sumber air terpercaya guna pengolahan jajanan. Partisipan juga menyebutkan pengolahan sampah sisa bahan-bahan atau barang-barang dari peroses produksi akan langsung dibawa oleh petugas sampah dan disortir sesuai jenis sampahnya. Terkait alat pelindung diri pemasak, disebutkan bahwa setiap pemasak harus memakai kelengkapan kerja guna mempertahankan keamanan jajanan dan diharapkan pemasak tidak mengkontaminasi jajanan secara langsung. Sesuai dengan pernyataan responden berikut ini:

“yang jelas punya sumber air yang jelas ya seperti PAM, bisa air sumur.....” (Partisipan 2)

“.....kalau disini yang ngurusin sampah kan langsung cleaning service cuma memang harus disendiri-sendirikan gitu, kalau disini sih yang sampah yang bisa busuk itu nanti dikubur.....untuk saluran pembuangan gas.....itu kan juga dibawah tanah.....”
(Partisipan 3)

“bagi penjual yang punya penyakit kulit harus peke sarung tangan, selain itu juga harus menggunakan penjepit makanan untuk mengambil makanan, terus memakai kudung (penutup kepala).....” (Partisipan 1)

Tema 6: Kualifikasi Pemasak/ Pengolah Makanan

Tema kualifikasi pemasak merupakan dari hasil analisa bahwa sebelum pihak kantin mempekerjakan pemasak atau pengolah makanan terlebih dahulu harus dilakukan training.

Dari hasil analisa *training* merupakan pelatihan yang diberikan kepada calon pemasak sebelum bekerja di kantin sekolah, pelatihan yang dimaksud adalah setiap calon pemasak akan diberikan pengarahan terkait proses produksi jajanan sehat. Hal ini diungkapkan oleh partisipan berikut ini:

“.....sebelumnya kan si calon (calon pemasak) itu dilatih dulu mbk sama pihak kantin, cara ini apa..masak yang bener terus cara mengemas makanan maksudnya dari pengolahan sampai penyajian gitu mbak.....”
(Partisipan 1)

“.....harus ada tenaga-tenaga yang diperlukan yang bekerja disitu, harus ada kayak didikan

sebelumnya seperti itu.....yang penting sudah dikasih tau, mana yang boleh dan tidak seperti itu. Pokoknya cukup dengan memberitahukan prinsip-prinsip yang harus dia pegang”
(Partisipan 2)

Tema 7: Angka Kecukupan Energi

Angka kecukupan energi merupakan kebutuhan energi yang diperlukan anak setiap harinya. Angka kecukupan energi anak berbeda antara laki-laki dan perempuan (jenis kelamin) dan disesuaikan dengan aktivitasnya.

Dari hasil analisa kebutuhan energi pada anak laki-laki lebih tinggi dibandingkan dengan anak perempuan, dimana anak laki-laki dianggap lebih banyak beraktivitas dibandingkan anak perempuan. Sesuai dengan pernyataan partisipan:

“.....kalo rata-rata tenaga buat si anak.....ya sekitar 1200kkal tetapi kan semua tergantung jenis kelamin, juga kalo kita liat anak laki-laki kan lebih ini ya banyak membutuhkan energi karena aktifitasnya juga dibanding anak perempuan. Selisinya hanya sekitar 1000kkal.....1200kkal.....eh 1600kkal apa ya.....”
(Partisipan 1)

“.....anak laki-laki itu kan suka kegiatan diluar ya kalo disini main basket, sepak bola, main sepeda, lebih hal olahraga gitu lah. Kalo cewek mungkin sukanya nggambar, terus ngumpul dikelas musik, ya lebih aktif cowok gitu ya.....” (Partisipan 1)

C. PEMBAHASAN

Tema 1: Kandungan dan Fungsi Jajanan

Pada tema berikut ini akan menjawab tujuan khusus penelitian terkait kandungan jajanan sehat. Berdasarkan tema tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa jajanan yang sehat itu mengandung zat gizi dasar yang berguna bagi pertumbuhan yang berfungsi sebagai penunjang aktivitas serta imunitas.

Pernyataan partisipan terkait kandungan zat gizi dasar pada jajanan didukung oleh teori *Behrman, RE* (1996) yang menyebutkan bahwa terdapat dua komponen zat gizi dasar yang dibutuhkan pada nutrisi anak yakni golongan makro dan golongan mikro.⁸ Secara lebih lanjut partisipan hanya menyebutkan karbohidrat dan protein pada golongan makro, sedangkan pada golongan mikro secara keseluruhan partisipan menyebutkan jenis golongannya yakni vitamin dan mineral.

Menurut *Behrman, RE* (1996) selain karbohidrat dan protein, lemak dan air merupakan zat gizi dasar golongan makro. Lemak berfungsi sebagai pengangkut vitamin A,D,E,K, dan pelindung organ tubuh (pembuluh darah, saraf, organ) terhadap suhu tubuh serta membantu rasa kenyang. Sedangkan air berfungsi sebagai pelarut untuk pertukaran seluler, medium untuk ion, transport nutrien dan produk buangan serta pengatur suhu tubuh. Hal ini menunjukkan bahwa partisipan belum mengetahui secara

keseluruhan kandungan serta fungsi jajanan sehat.

Hasil penelitian Joko dan Sulchan (2005) menyatakan bahwa asupan makanan jajanan anak memberikan rata-rata kontribusi energi sekitar 10,8-15,7% dan untuk protein sekitar 11,1-12,8%. Hal ini sejalan dengan apa yang disampaikan partisipan bahwa fungsi jajanan adalah untuk menunjang aktivitas/kegiatan anak selama di sekolah. Dengan mengkonsumsi jajanan akan menambah zata-zat gizi yang tidak ada atau kurang pada makanan utama selain itu juga untuk tambahan gizi serta mengisi kekosongan lambung, sehingga berpengaruh pada aktivitas anak.⁹

Tema 2: Food Safety (Keamanan Jajanan)

Dalam tema *food safety* ini akan menjawab pertanyaan penelitian terkait kandungan dari jajan berbahaya. Jajanan sehat adalah jajanan yang aman dikonsumsi oleh anak-anak, dimana kriteria dari jajanan yang aman adalah tidak mengandung atau terkontaminasi bahan pengawet, tidak mengandung zat-zat berbahaya dan bila dikonsumsi kedepannya tidak menimbulkan dampak negatif (penyakit).

Makanan aman dan sehat adalah makanan yang mengandung zat gizi yang diperlukan seorang anak untuk dapat hidup sehat dan produktif. Makanan tersebut harus bersih, tidak kadaluarsa, dan tidak mengandung bahan kimia maupun mikroba berbahaya bagi kesehatan. Pernyataan partisipan

didukung oleh standar kantin sekolah sehat yang dipublikasikan oleh Dirjen Pendidikan Dasar (2011) yang menyebutkan bahwa pangan atau jajanan yang sehat harus terhindar dari bahaya biologis/ mikrobiologis yang mencakup virus, parasit, kapang penghasil mitoksin, *Salmonella*, *E.Coli*, bakteri dan kuman. Selain terbebas dari bahaya biologis/ mikrobiologis jajanan sehat harus terbebas dari bahaya kimia seperti logam dan polutan lingkungan, Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang tidak digunakan semestinya, pestidida, bahan kimia pembersih, racun/ toksin asal tumbuhan/ hewan dan sejenisnya, termasuk didalamnya MSG dan rhodamin seperti yang diungkapkan oleh partisipan.¹⁰

Secara lebih lanjut partisipan hanya menyebutkan dua dari tiga standar yang disebutkan oleh Dirjen Pendidikan Dasar (2011). Sesuai dengan teori tersebut selain terbebas dari bahaya biologis/ mikrobiologis serta bahaya kimia, jajanan sehat juga harus terbebas dari bahaya fisik dimana benda-benda yang dapat tertelan dan dapat menyebabkan luka misalnya pecahan gelas, kawat stapler, potongan tulang, potongan kayu, kerikil, rambut, kuku, sisik dan sebagainya dan standar ketiga inilah yang tidak disebutkan oleh partisipan. Kemungkinan bahaya fisik tidak dianggap sebagai hal serius oleh seluruh partisipan, nyatanya bahaya fisik merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan dalam penyediaan jajanan sehat anak.

Temuan BPOM berikut juga mendasari pernyataan partisipan terkait jajanan berpengawet dan berbahaya yang marak ditemukan dan jauh dari kesan aman. Menurut BPOM sepanjang tahun 2009-2010 dari 669 sampel jajanan didapatkan 221 sampel jajanan yang tidak memenuhi syarat (TMS) dan didapatkan hasil bahwa jajanan tersebut mengandung formalin sebanyak 49 sampel, boraks 9 sampel, rhodamin B 110 sampel, TMS pemanis 16 sampel, dan TMS bakteriologis 37 sampel. Angka ini dirasa cukup tinggi mengingat dampak serius yang ditimbulkan oleh bahan-bahan berbahaya tersebut.¹¹

Saat ini penyakit yang banyak ditimbulkan oleh konsumsi jajanan yang terkontaminasi pengawet adalah infeksi dan diare. Menurut WHO angka kematian anak-anak diseluruh dunia akibat penyakit infeksi mencapai 6 juta anak per tahun dan lebih dari 70% nya merupakan kejadian penyakit diare yang disebabkan oleh konsumsi makanan yang tercemar.¹² Selain diare dan infeksi jajanan tidak sehat juga dapat menimbulkan penyakit jangka panjang yang ditimbulkan oleh zat pengawet, salah satunya formaldehid (formalin) yang dapat pemicu kanker. Menurut WHO (2005) metabolit yang terdapat pada RNA dan DNA dapat berikatan dengan gugus karbonil pada formaldehid yang mengakibatkan cacatnya gen, sehingga penggunaan formaldehid dalam jangka panjang memicu terjadinya kanker.¹³

Tema 3: Kebersihan Jajanan

Tema tersebut akan menjawab tujuan khusus penelitian yakni cara pengolahan jajanan sehat, cara penyajian jajanan sehat dan cara penyimpanan makanan yang aman. Menurut partisipan dengan adanya standar proses produksi jajanan dari mulai pengolahan, penyajian sampai penyimpanan dapat menjaga kebersihan jajanan.

Pernyataan partisipan sudah sesuai dengan teori yang disebutkan oleh teori *Making Food Healthy and Safe for Children* (2012) dimana kebersihan jajanan dipengaruhi oleh proses produksi dari mulai pengolahan, penyajian sampai penyimpanan.¹⁴ Dalam teori tersebut terdapat beberapa kriteria yang harus diperhatikan dari mulai proses pengolahan, penyajian maupun penyimpanan. Secara lebih lanjut partisipan hanya menyebutkan tiga dari lima kriteria menurut teori tersebut diatas. Pada proses pengolahan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang, penggunaan peralatan harus terpisah (pisau, *talenan*, *cobek*) baik untuk menangani pangan mentah ataupun matang. Penggunaan lap juga harus diperhatikan, ketika mengeringkan peralatan masak dan makan, membersihkan meja serta mengeringkan tangan harus menggunakan lap yang berbeda, keduanya belum mampu disebutkan oleh partisipan.

Selanjutnya pada proses penyajian partisipan hanya menyebutkan satu dari tiga kriteria yang harus diperhatikan,

hal ini didukung oleh pernyataan Tamaroh (2002) dalam Zulkifli (2008) beberapa faktor yang menentukan keamanan makanan salah satunya adalah cara penyajian dari makanan itu sendiri.¹⁵ Partisipan belum mampu menyebutkan bahwa makanan camilan dan makanan sepingan harus ditempatkan secara terpisah serta buah potong harus mempunyai tempat *display* tersendiri dan dijaga kebersihannya.

Berdasarkan kriteria *Making Food Healthy and Safe for Children* (2012) terkait proses penyimpanan, partisipan belum mampu menyebutkan keseluruhan kriteria yang harus diperhatikan. Partisipan hanya menyebutkan dua dari delapan kriteria, kriteria lain seperti penyimpanan makanan/ jajanan beresiko tinggi (daging dan ikan) pada suhu ruangan, penyimpanan pangan matang dan yang mudah rusak pada suhu yang sudah ditentukan, menjaga makanan tetap panas dan cara penyimpanan bahan pangan pada lemari pendingin seperti telur, sayur dan buah serta makanan matang, belum mampu disebutkan oleh partisipan.

Tema 4: Supervisi Rutin

Tema tersebut akan menjawab tujuan khusus penelitian kriteria kantin sekolah sehat. Berdasarkan tema tersebut dapat disimpulkan bahwa pengawasan atau pemantauan proses produksi jajanan meliputi pelaporan dan komunikasi antara pihak kantin dengan pihak sekolah/ yayasan.

Berdasarkan teori *Healthy Canteen Kit* (2006) juga disebutkan bahwa pemantauan dan pelaporan dilakukan setiap enam bulan sekali (akhir semester) dengan menggunakan instrumen terlampir. Selanjutnya dalam proses supervisi ada beberapa hal yang harus dipantau seperti jumlah kantin dan penjaja, ketersediaan dan penggunaan air oleh kantin, penjaja, siswa, beberapa kemungkinan titik kritis keamanan pangan (tanggal kadaluarsa, tanda makanan menggunakan bahan tidak aman, perilaku berisiko) serta kejadian gejala dan keracunan pangan. Berikutnya adalah pemantauan data dasar kantin dan penjaja dimana supervisor harus mencatat jenis-jenis makanan dan minuman makanan yang dijual, nama dan alamat penjamah makanan, sarana dan peralatan yang tersedia di tempat pengolahan bahan pangan, serta sumber air dan penggunaannya.¹⁶

Selanjutnya hasil pemantauan ini kemudian dilaporkan kepada pihak-pihak yang terkait untuk dilakukan rapat koordinasi. Rapat koordinasi akan membahas bagaimana sekolah mengatasi masalah yang muncul yang akan dibicarakan secara bersama-sama untuk mengambil tindakan-tindakan dalam perbaikan di masa yang akan datang. Perlunya penyuluhan dan pelatihan dapat juga dibicarakan agar pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dapat lebih baik. Hal ini sejalan dengan apa yang disampaikan oleh partisipan bahwa sekolah atau yayasan akan

mengadakan rapat rutin setiap akhir semester.

Tema 5: Sanitasi yang Baik

Tema sanitasi yang baik juga akan menjawab tujuan khusus penelitian terkait kriteria kantin sekolah sehat. Berdasarkan tema tersebut dapat disimpulkan bahwa adanya sumber air, pengolahan sampah serta penggunaan alat pelindung diri pemasak merupakan syarat sanitasi kantin sekolah sehat.

Kantin sekolah berperan dalam penyediaan kurang lebih $\frac{1}{4}$ konsumsi makanan di sekolah, sehingga kantin harus menyediakan pangan yang aman dan bergizi dan salah satu syarat terciptanya kantin sekolah sehat adalah tersedianya sanitasi dan higiene. Merujuk pada teori Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003, kriteria sanitasi kantin sekolah sehat terdiri dari sumber air, perlengkapan kerja karyawan kantin, tempat penyimpanan uang di kasir dan terdapat pembuangan limbah (padat, cair, gas).¹⁷ Pengetahuan partisipan terkait sanitasi kantin sekolah sehat sudah cukup baik dimana partisipan mampu menyebutkan tiga dari empat kriteria yang telah ditetapkan, sedangkan untuk kriteria penyimpanan uang di kasir partisipan tidak menyebutkan.

Dari hasil observasi yang dilakukan peneliti pada salah satu kantin sekolah, orang yang bertugas menerima pembayaran/kasir merangkap sebagai

pengolah/ penyaji makanan. Terlihat siswa dibiarkan mengambil jajanan dengan penjepit, hal ini tidak menutup kemungkinan terjadi kontaminasi mikroba pada jajanan. Ketika si penjaja makanan menyajikan ulang makanan dikhawatirkan penjaja tidak mencuci tangan setelah memegang uang, sehingga terjadi kontaminasi pada jajanan walaupun siswa mengambil jajanan menggunakan penjepit dan *display* tertutup.

Hasil observasi peneliti terkait perlengkapan kerja karyawan di salah satu kantin sekolah, terlihat seluruh pekerja kantin menggunakan baju kerja yang telah disediakan berupa kaos, celemek berwarna terang serta terdapat lap bersih hal ini sudah sesuai dengan teori tersebut diatas. Sebagian besar dari penjaja makanan kantin sekolah tidak memakai penutup kepala, kebanyakan dari mereka menggunakan kerudung dan sisanya hanya mengikat rambut saja tanpa menggunakan penutup kepala.

Tema 6: Kualifikasi Pemasak/ Pengolah Jajanan

Seperti kedua tema sebelumnya tema berikut ini juga menjawab tujuan khusus penelitian terkait kriteria kantin sekolah sehat. Dari hasil analisa tema berikut dapat disimpulkan bahwa setiap penjaja makanan di kantin sekolah harus di berikan pelatihan terlebih dahulu sebelum bekerja langsung di kantin.

Pernyataan responden didukung oleh Keputusan Menteri

Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 yang menyebutkan bahwa dalam mewujudkan kantin sekolah sehat salah satunya adalah sekolah harus melakukan pelatihan dan pembinaan terhadap pengelola kantin dan penjual makanan di sekolah.

Dalam teori *Food Safety in School Canteen* (2011) menyebutkan bahwa calon pengolah jajanan kantin harus terlebih dahulu mengikuti kursus atau pelatihan di bidang higiene dan sanitasi makanan yang diberikan oleh *manager* kantin yang ditunjuk sekolah. Setelah mengikuti pelatihan diharapkan pengolah jajanan mampu mengetahui *temperature control* (memasak, memanaskan makanan, mendinginkan, membekukan, penyajian) mengetahui pencegahan pertumbuhan bakteri, kontaminasi silang, *personal hygiene* dan penggunaan bahan kimia. Selain itu, pengolah jajanan juga harus memiliki pengetahuan serta kemampuan dari setiap jajanan atau bahan makanan yang mereka produksi (pengolahan, penyajian, penyimpanan) serta menilai bahan-bahan makanan apa saja yang dianggap beresiko menimbulkan bahaya. Disebutkan pula tenaga pemasak seyogyanya memiliki kualifikasi sebagai berikut: berbadan sehat, bebas dari penyakit menular, bersih dan rapih, mengerti tentang kesehatan dan memiliki disiplin kerja yang tinggi.

Secara lebih lanjut partisipan belum mampu menjawab

sepenuhnya dari kualifikasi pengolah jajanan, partisipan belum mampu menjelaskan pengetahuan apa saja yang harus dimiliki seorang pengolah jajanan serta persyaratan yang harus dipenuhi sebagai seorang pengolah jajanan.

Tema 7: Angka Kecukupan Energi

Tema berikut merupakan tema spesifik dimana partisipan mampu menyebutkan angka kecukupan gizi pada anak. Dari hasil analisa dapat disimpulkan bahwa pemenuhan energi untuk anak usia sekolah adalah berbeda yang harus disesuaikan dengan jenis kelamin dan aktivitasnya.

Energi merupakan salah satu hasil metabolisme karbohidrat, protein dan lemak. Energi berfungsi sebagai zat tenaga untuk metabolisme, pertumbuhan, pengaturan suhu dan kegiatan fisik. Kelebihan energi disimpan dalam bentuk glikogen sebagai cadangan energi jangka pendek dan dalam bentuk lemak sebagai cadangan jangka panjang.¹⁸ Berbagai faktor yang mempengaruhi kecukupan energi adalah berat badan, tinggi badan, pertumbuhan dan perkembangan (usia), jenis kelamin, energi cadangan bagi anak dan remaja, serta *Thematic Effect of Food* (TEF). TEF adalah peningkatan pengeluaran energi karena asupan pangan nilainya 5-10% dari Total Energy Expenditure (TEE).¹⁹

Dalam jurnal "*Pola Makan dan Aktivitas Fisik pada Siswa Gizi Lebih di SDK Soverdi Tuban*" (2008), aktivitas fisik sangat

penting dalam membantu menguras cadangan energi yang tertimbun dalam tubuh, dan besarnya energi yang digunakan tergantung dari jenis, intensitas dan lamanya kegiatan yang dilakukan. Secara umum, aktivitas fisik yang banyak dilakukan anak usia sekolah adalah les pelajaran, bermain sepeda, menari, menaiki dan menuruni tangga, senam dan berenang.²⁰

Keseluruhan teori diatas mendukung pernyataan partisipan terkait jenis kelamin dan aktivitas berpengaruh terhadap kebutuhan energi anak usia sekolah. Secara lebih lanjut partisipan belum mampu menyebutkan keseluruhan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kebutuhan energi anak usia sekolah, partisipan hanya menyebutkan 2 dari 7 faktor yang berpengaruh. Selanjutnya, partisipan belum mampu menyebutkan secara benar berapa jumlah kebutuhan energi berdasarkan jenis kelamin.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian kualitatif dengan teknik wawancara yang dilakukan di tiga Sekolah Dasar di wilayah DIY tentang pengetahuan perawat sekolah terkait jajanan sehat didapatkan 7 tema dan 18 sub-tema. Tema kandungan dan fungsi jajanan, *food safety*, kebersihan jajanan, supervisi rutin, sanitasi yang baik dan kaulifikasi pemasak, keseluruhan menjawab tujuan khusus penelitian yakni mengetahui definisi jajanan sehat, mengetahui jenis-jenis jajanan

sehat, mengetahui kandungan berbahaya, mengetahui cara pengolahan jajanan sehat, mengetahui cara penyajian jajanan sehat, mengetahui cara penyimpanan jajanan sehat, mengetahui pemenuhan kebutuhan nutrisi anak usia Sekolah Dasar, dan mengetahui kriteria kantin sekolah sehat. Selain dapat menjelaskan secara umum terkait jajanan sehat, partisipan secara spesifik mampu menyebutkan perbedaan kebutuhan energi dimana jenis kelamin dan aktivitas mempengaruhi kebutuhan energi anak usia Sekolah Dasar.

B. SARAN

Saran yang dapat diberikan peneliti berdasarkan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penelitian Selanjutnya
Diharapkan penelitian selanjutnya menggunakan jumlah responden yang lebih banyak agar data lebih valid dan jenuh.
2. Bagi Perawat Sekolah
Diharapkan perawat sekolah untuk lebih meningkatkan pengetahuan terkait jajanan sehat untuk anak usia Sekolah Dasar dengan mengakses web atau membaca *handbook* terbaru/ ter update.
3. Bagi Sekolah Dasar
Diharapkan sekolah dapat menyediakan refrensi atau bahan bacaan terbaru yang berkaitan dengan jajanan sehat anak usia Sekolah Dasar.

RUJUKAN

1. Iswaranti., widjadjarta M., Februhartanty J. 2007. *Jajanan di Indonesia berkualitas buruk*. <http://www.republika.co.id>
2. Wong dalam Daryono. 2003. *Hubungan antara konsumsi makanan, kebiasaan makan dan faktor-faktor lain dengan status gizi anak sekolah di SD Al-Falah Jambi*. Tesis: FK-UI
3. Qonita, N. 2010. *Hubungan kontribusi energi dan protein dari makanan jajanan dengan status gizi anak SDN 30 Labui Banda Aceh*. www.scribd.com/nita-qonita (Diakses 01 Juli 2014)
4. Andarwulan et all. 2009. *Laporan penelitian: Monitoring dan verifikasi profil keamanan pangan jajanan anak sekolah (PJAS) nasional tahun 2008*. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center IPB dan Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan BPOM RI. Bogor.
5. Sobur., Alex. 2009. *Psikologi umum dalam lintasan sejarah*. Bandung: Pustaka Setia.
6. Notoadmojo, S. 2003. *Pendidikan dan perilaku kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
7. Pollit, D.F., & Beck, C.T. 2011. *Nursing research: principle and methods*. Philadelphia: Lippincott.
8. Behrman, RE dkk. 1996. *Textbook of pediatric*. Philadelphia. WB Saunders Company.
9. Sulistyanto, Joko. 2005. *Kontribusi makanan jajanan terhadap tingkat kecukupan energi dan protein serta status gizi dalam kaitannya dengan prestasi belajar anak sekolah dasar*. Artikel KTI: UNDIP (Diakses 01 Juli 2014)
10. Dirjen Pendas RI. 2011. *Menuju kantin sehat di sekolah*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar.
11. BPOM. 2010. *Kesehatan anak sekolah terkait keamanan jajanan*. <http://www.bpom.go.id> (Diakses 01 Juli 2014)
12. Ariany, dwi dan Anwar faisal. 2006. *Mutu mikrobiologis minuman dan jajanan di SD wilayah Bogor Tengah*. Jurnal Gizi dan Pangan.
13. WHO. 2005. *Information product on water sanitation, hygiene and health*. [http://www.who.int/water sanitation health](http://www.who.int/water_sanitation_health) (Diakses 01 Juli 2014).
14. Benjamin, SE. 2012. *Making food healthy and safe for children: how to meet the caring for our children: national health and safety performance standars; guidelines for early care and education programs*. Second Edition. Chapel Hill, NC: The National Training Institute for Child Care Health Consultants, Department of Maternal and Child Health, The University of North Carolina at Chapel Hill (Diakses 27 Oktober 2013).
15. Zulkifli, H. 2008. *Dampak pelatihan keamanan pangan terhadap pengetahuan, keterampilan dan sikap penjamah makanan di instalasi gizi rumah Rumah Sakit Dr. M. Djamil Padang*. Majalah Ilmiah Tambo Gizi 4 (2): 69-76.

16. *Healthy Canteen Kit* (2006)
17. Kemenkes RI. 2011. *Pedoman keamanan pangan di sekolah dasar*. Jakarta: Direktorat Bina Gizi, Ditjen Bina Gizi Kesehatan Ibu dan Anak
18. Institute of Medicine (IOM). 2002. *Dietary references intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acids*. IOM. Washington DC.
19. Gee M., Mahan LK and Escott-stump S., eds. 2009. *Krause's food & nutrition therapy*. 12th ed. St.Louis: Saunders Elsevier.
20. Sutiari, dkk. 2009. *Pola Makan dan Aktivitas Fisik pada Siswa Gizi Lebih di SDK Soverdi Tuban*. Jurnal: FK-Undayana