

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

1. **Komitmen dan Manajemen**

Komitmen tertulis mengenai kebijakan kantin pada SDN 64/IV Jambi yaitu berupa aturan tertulis yang menyebutkan aturan di kantin sekolah serta dengan menentukan pengawas kantin oleh kepala sekolah sangat berpengaruh terhadap kualitas kantin di sekolah. Sekolah-sekolah dengan akreditasi A, menunjukkan pengelolaan kantin yang lebih baik, dengan adanya pengawasan terhadap kebersihan dan keamanan pangan. Sementara itu, sekolah dengan akreditasi C, belum memiliki kebijakan tertulis khusus mengenai kantin, yang berdampak pada pengawasan dan pemilihan jenis makanan.

2. **Sumber Daya Manusia**

Penjamah kantin pada empat sekolah menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti celemek dan jilbab sebagai penutup kepala. Para penjamah kantin memastikan kebersihan tangan dengan cara rutin mencuci tangan. Penjamah kantin belum menerima pelatihan khusus tentang higiene sanitasi dan keamanan pangan.

3. **Sarana dan Prasarana**

Sarana dan prasarana kantin bervariasi, dengan pada sekolah dengan akreditasi A memiliki fasilitas yang cukup baik, termasuk area berjualan yang aman, tempat cuci tangan, serta pengelolaan sampah yang memadai. Sebaliknya, sekolah dengan akreditasi C memiliki fasilitas yang sangat sederhana, dengan lantai tanah, yang berisiko menurunkan kualitas kebersihan kantin. Setiap sekolah mempunyai air bersih dan pencahayaan yang cukup. Namun pada setiap kantin sekolah masih menggunakan plastik sebagai wadah. Setiap sekolah belum terdapat toilet khusus bagi para

penjamah kantin, sehingga penjamah kantin masih menggunakan fasilitas toilet siswa.

4. Mutu Pangan

Jenis makanan yang dijual di kantin sekolah masih bervariasi. Meskipun ada kesadaran mengenai pentingnya makanan sehat, dan menyarankan pihak kantin agar menjual makanan yang mengenyangkan serta tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya, kantin sekolah masih menjual makanan, seperti mie instan dan minuman manis sachet, yang sebaiknya dikurangi dalam konsumsi siswa.

5.2. Saran

1. Bagi SDN di Wilayah Kerja Puskesmas Paal V

- a. Membuat kebijakan tertulis tentang pengelolaan kantin termasuk jenis makanan yang dijual di kantin, yaitu tidak memilih bahan makanan dan minuman yang kemungkinan mengandung bahan kimia berbahaya yang dilarang, seperti boraks, formalin, rhodamine B, dan methanil yellow. Menggunakan bahan tambahan pangan dalam batas jumlah yang sesuai dengan yang ditetapkan oleh Pemerintah (sesuai dengan Permenkes RI No. 1168/Menkes/Per/X/1999). Hindari penggunaan minyak goreng yang telah dipakai beberapa kali (yang warnanya sudah gelap), Menggunakan peralatan dapur dan makan yang aman, seperti yang terbuat dari stainless steel atau kaca.
- b. Membentuk tim yang bertanggung jawab dalam mengawasi mutu pangan jajanan untuk menjamin ketersediaan makanan yang aman di kantin sekolah. Surat komitmen tertulis dari Kepala Sekolah untuk anggota tim bisa memperkuat otoritas dan tanggung jawab mereka

2. Bagi Puskesmas Paal V Kota Jambi

- a. Sosialisasi dan pembinaan mengenai gizi seimbang dan keamanan pangan kepada para peserta didik, guru, staf sekolah

- b. Melakukan pemeriksaan secara langsung makanan jajanan yang terindikasi mengandung Bahan Tambahan Pangan (BTP) berbahaya seperti formalin, boraks, methanil yellow, dan rhodamin B.

3. Bagi Dinas Kesehatan Kota Jambi

Menyediakan pelatihan berkelanjutan untuk pedagang kantin untuk meningkatkan kesadaran dan kemampuan mereka mengenai higiene sanitasi dan keamanan pangan, pengelola kantin yang telah mengikuti pelatihan mengenai keamanan pangan atau sanitasi kebersihan akan memiliki pemahaman juga kesadaran yang lebih baik dalam menjaga kesehatan, menerapkan praktik higienis, dan memastikan kualitas makanan dan minuman yang aman juga sehat.

4. Bagi Dinas Pendidikan Kota Jambi

- a. Menyediakan fasilitas kantin yang lebih layak yaitu tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir, tersedia tempat cuci tangan bagi pengunjung kantin/ warung sekolah, tersedia tempat untuk penyimpanan bahan makanan, tersedia tempat bahan makanan jadi/ siap saji yang tertutup, tersedia tempat untuk menyimpan peralatan makan dan minumam, dan lokasi kantin/ warung sekolah berjarak 20 meter dengan Tempat Pengumpulan Sampah Sementara.
- b. Membuat kebijakan penentuan jenis pangan yang diujakan pada kantin sekolah