

## TINGKAT PENGETAHUAN GURU DAN PENGELOLA SEKOLAH TENTANG PRAKTIK PENYELENGGARAAN MAKANAN SEHAT UNTUK SISWA SEKOLAH DASAR DENGAN SISTEM *FULL-DAY SCHOOL* DI KOTA PEKANBARU

Roziana\*, Fitriani

<sup>1</sup>Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Riau  
Jl. Melur No 103, Sukajadi, Pekanbaru, Riau, 28122, Indonesia

\*Korespondensi: E-mail: [Roziana@pkr.ac.id](mailto:Roziana@pkr.ac.id)

### ABSTRACT

**Background:** *Balanced nutrition practices are expected to reduce the problem of malnutrition and to increase the effectiveness of learning of the child. One of the efforts to monitor children's eating practices is the school feeding program.*

**Objective:** *To obtain information about knowledge of teachers and school managers about feeding school of full-day school students in Pekanbaru city.*

**Methods:** *This study uses a descriptive design. The sampling technique used cluster sampling from 12 districts, in each district represented by one randomly selected school with a total sample of 85 consisting of teachers and school managers. The research variable is knowledge of teachers and school managers about feeding school of full-day school students in Pekanbaru city. Data were obtained by questionnaires with a google form.*

**Results:** *The level of knowledge of teachers and school managers about balanced nutrition as much as 45,9% have a good knowledge with average value is 75.3. Meanwhile, the level of knowledge of teachers and school managers about school feeding programs as much as 49.4% have a very good knowledge with an average value is 81.5.*

**Conclusion:** *The level of knowledge of teachers and school managers about balanced nutrition as much as 45.9% have good knowledge with an average value is 75.3. Meanwhile, knowledge about school feeding programs as much as 49,4% have very good knowledge with an average value is 81.5.*

**Keywords:** *Nutritional knowledge; Full-day school; School feeding programs*

### ABSTRAK

**Latar Belakang:** *Praktik gizi seimbang diharapkan dapat mengurangi masalah gizi serta meningkatkan efektivitas belajar anak. Salah satu upaya memantau praktik makan anak adalah school feeding program.*

**Tujuan:** *Untuk memperoleh informasi mengenai tingkat pengetahuan guru dan pengelola sekolah tentang pemberian makanan pada siswa full-day school di kota Pekanbaru*

**Metode:** *Penelitian ini menggunakan desain deskriptif. Teknik pengambilan sampel menggunakan cluster sample dari 12 kecamatan, di setiap kecamatan diwakili dari 1 sekolah yang dipilih secara random dengan total sampel 85 yang terdiri dari guru dan pengelola sekolah. Variabel penelitian adalah pengetahuan guru dan pengelola sekolah tentang pemberian makan pada siswa full day school di kota Pekanbaru. Cara pengambilan data dengan pengisian kuesioner menggunakan google form.*

**Hasil:** *Tingkat pengetahuan guru dan pengelola sekolah mengenai gizi seimbang sebanyak 45,9% memiliki pengetahuan baik dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 75,3. Sedangkan tingkat pengetahuan guru dan pengelola sekolah mengenai penyelenggaraan makanan di sekolah 49,4% memiliki pengetahuan sangat baik dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 81,5.*

**Simpulan:** *Tingkat pengetahuan guru dan pengelola sekolah mengenai gizi seimbang sebanyak 45,9% memiliki pengetahuan baik dengan perolehan nilai rata-rata 75,3, sedangkan mengenai penyelenggaraan makanan di sekolah 49,4% memiliki pengetahuan sangat baik dengan nilai rata-rata 81,5.*

**Kata Kunci:** *Pengetahuan gizi; Full-day school; Program pemberian makan di sekolah*

## PENDAHULUAN

Di Indonesia, program *full-day school* ini telah diterapkan di sejumlah sekolah swasta. Hal ini telah berlangsung dalam beberapa dasawarsa terakhir. Salah satu tingkatan sekolah yang menjadi sasaran pelaksanaan *full-day school* ini adalah tingkat sekolah dasar<sup>1</sup>. Anak SD yang berusia sekitar 7-13 tahun merupakan masa-masa pertumbuhan paling pesat kedua setelah masa balita. Anak usia sekolah memerlukan tambahan energi, protein, kalsium, fluor, zat besi karena pertumbuhan pada kisaran usia ini sedang pesat dan aktivitas anak semakin bertambah. Untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi, anak seharusnya diajari untuk makan 3 kali sehari dengan menu gizi yang tinggi, yaitu: sarapan, makan siang, dan makan malam. Anak juga perlu untuk diajari sarapan pagi agar dapat berpikir dengan baik di sekolah<sup>2</sup>.

Sekolah merupakan tempat yang menyediakan kesempatan terbaik untuk mempromosikan gizi yang tepat. Promosi yang efektif akan praktik kesehatan, gizi dan aktivitas fisik sangatlah penting untuk mengurangi beban berat dari kelebihan berat badan, obesitas dan penyakit tidak menula<sup>3</sup>. Praktik gizi seimbang diharapkan dapat mengurangi masalah gizi di kalangan anak. Hal ini dapat dilihat dari praktik makan anak sehari-hari. Salah satu upaya memantau praktik makan anak adalah *school feeding* program<sup>3</sup>. Sistem pendidikan tersebut menyediakan fasilitas snack dan makan siang (*school feeding*)<sup>1</sup>. Pemberian *school feeding* di Indonesia dalam bentuk makanan lengkap masih terdapat pada beberapa sekolah saja (terbatas pada siswa dari keluarga mampu) yang umumnya sekolah tersebut menerapkan sistem *full-day school*<sup>4</sup>. Program penyelenggaraan makanan di sekolah sebagai pendidikan dasar bagi anak usia sekolah dan dapat memenuhi kebutuhan gizinya selama disekolah<sup>5</sup>.

Mengingat pentingnya pemberian makanan di sekolah maka proses penyelenggaraan makan siang di sekolah (*school feeding*) sangat penting untuk diperhatikan agar sesuai dengan kebutuhan gizi anak sehingga mampu memberikan manfaat yang baik pada kesehatan anak sekolah<sup>4</sup>. Program penyelenggaraan makanan di sekolah diharapkan dapat meningkatkan promosi kesehatan. Anak-anak dapat menerapkan konsumsi makanan yang sehat dan menerapkan kebiasaan makan yang baik di dalam keluarga melalui pemberian makanan di sekolah dan pendidikan gizi yang diberikan. Peran seorang ahli gizi dalam suatu kegiatan penyelenggaraan makanan menjadi penting dalam hal tersedianya makanan di sekolah yang disertai oleh adanya pendidikan gizi<sup>6</sup>.

Program pemberian makan di sekolah telah mendapatkan popularitas di negara-negara berkembang, sebagian besar di antara mereka yang sangat terpengaruh oleh kelaparan dan kekurangan gizi masa kanak-kanak. Program-program ini bertujuan untuk meningkatkan rentang konsentrasi dan kapasitas belajar anak-anak sekolah dengan menyediakan makanan di sekolah-sekolah untuk mengurangi kelaparan jangka pendek yang dapat mengganggu kinerja anak-anak. Penelitian Lamish dkk (2011) menunjukkan efek positif yang relatif konsisten dari *school feeding* programs pada asupan energi dan status mikronutrien anak usia sekolah, dan penurunan infeksi dan morbiditas, terutama dalam program di mana fortifikasi mikronutrien dan obat cacing diberikan ke sekolah<sup>5</sup>.

Guru mempunyai peranan yang sangat penting dalam pengembangan sumber daya manusia di bidang pendidikan<sup>7</sup>. Peran guru tidak hanya sebatas mengajar siswa, melainkan juga bertanggung jawab mendidik termasuk menjadi model peran dalam melakukan tindakan atau menginisiasi perubahan perilaku sesuai dengan *comprehensive school health* model yaitu penguatan peran sekolah sebagai tempat terbaik kedua setelah rumah dalam memenuhi kebutuhan anak, termasuk kebutuhan gizi. Guru dengan pengetahuan gizi yang baik akan lebih percaya diri dalam memberikan edukasi kepada siswa<sup>8</sup>.

Selain guru, pengelola sekolah seperti Kepala Sekolah, Wakil Kepala Sekolah, Kurikulum, Kesiswaan juga harus mengetahui tentang pemberian makanan di sekolah. Pengetahuan guru dan pengelola sekolah tentang pemberian makan pada siswa *full-day school* mutlak diperlukan untuk dapat menjelaskan kepada murid tentang gizi yang seimbang untuk anak sekolah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan guru dan pengelola sekolah tentang pemberian makan siswa *full-day* yang berkaitan dengan pelaksanaan penyelenggaraan makanan di sekolah tersebut. Pengetahuan tersebut selanjutnya diharapkan dapat membentuk sikap yang baik, dan pada akhirnya diharapkan dapat berpengaruh terhadap tindakan atau perilaku gizi sehingga sekolah dapat menyelenggarakan makanan di sekolah dengan baik.

## METODE

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan menggunakan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Januari sampai September 2020 di Kota Pekanbaru. Populasi penelitian ini adalah guru dan pengelola sekolah dengan sistem *full-day school* di Kota Pekanbaru. Adapun kriteria sekolah yang dijadikan

sampel dalam penelitian ini adalah Sekolah Dasar (SD) swasta yang menerapkan sistem full-day school. Pekanbaru terdiri dari 12 kecamatan, kemudian dilakukan listing sekolah pada masing-masing kecamatan tersebut. Pemilihan sekolah ditentukan secara random sampling perkecamatanannya. Kemudian, meminta izin kepada masing-masing sekolah, jika tidak ada tanggapan dari pihak sekolah, maka sampel sekolah diubah ke sekolah lain yang masih 1 kecamatan. Subjek sampel penelitian sebanyak 85 responden guru dan pengelola sekolah yang bersedia mengisi kuesioner. Variable yang diteliti dalam penelitian ini adalah pengetahuan guru dan pengelola sekolah tentang pemberian makan pada siswa full day school di kota Pekanbaru. Hasil ukur pengetahuan dibedakan atas pengetahuan sangat baik jika skor 85%-100%, baik jika skor jawaban benar 65-80%, cukup baik jika skor jawaban: 45-64%, kurang jika skor jawaban benar 25-44 %<sup>9</sup>.

Cara pengambilan data dengan pengisian kuesioner menggunakan google form. Analisis data adalah analisa univariat dengan menyajikan data masing-masing variable secara deskriptif. Analisis ini digunakan untuk mendeskripsikan karakter variabel bebas yaitu pengetahuan guru dan pengelola

meliputi pengetahuan tentang gizi seimbang dan mengenai penyelenggaraan makanan. Data pengetahuan yang telah didapatkan selanjutnya dilakukan skoring. Skor 1 untuk jawaban yang benar dan 0 untuk jawaban yang salah, sehingga setiap responden memiliki jumlah total sesuai dengan soal. Jumlah soal dalam kuesioner adalah 25 soal. Pengetahuan dikatakan sangat baik jika responden bisa menjawab 21-25 soal. Pengetahuan dengan kategori baik jika jawaban benar 17-20 soal. Pengetahuan responden dikategorikan cukup jika jawaban benar sebanyak 12-16 soal, dan kategori kurang jika hanya menjawab  $\leq 11$  soal. Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan kaji etik dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan Poltekkes Kemenkes Riau Nomor: LB/02.03/6/73/2020.

## HASIL

### Karakteristik Responden

Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 85 orang terdiri dari guru dan pengelola sekolah dasar swasta yang menerapkan full-day school. Terdiri dari 12 sekolah dari setiap kecamatan di Pekanbaru. Distribusi karakteristik responden berdasarkan usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan masa kerja disajikan Tabel 1.

**Tabel 1. Karakteristik Responden**

Karakteristik Responden	n	%
<b>Usia</b>		
<20 tahun	2	2.4
20 – 29 tahun	35	41.2
30 – 39 tahun	23	27.1
40 – 49 tahun	18	21.2
>50 tahun	7	8.2
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-laki	25	29.4
Perempuan	60	70.6
<b>Pendidikan</b>		
SMA	3	3.5
DIII	1	1.2
S1	77	90.6
S2	4	4.7
<b>Masa Kerja</b>		
<1 tahun	14	16.5
1 – 5 tahun	36	42.4
5 – 10 tahun	9	10.6
11 – 15 tahun	9	10.6
>15 tahun	17	20.0

Distribusi usia didominasi oleh kelompok usia 20 – 29 tahun. Distribusi jenis kelamin didominasi oleh perempuan. Begitu pula, distribusi tingkat pendidikan kedua kelompok sebagian besar merupakan tamat S1. Masa kerja responden didominasi 1 – 5 tahun.

Paparan informasi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pengetahuan dan sikap<sup>10</sup>.

Tabel 2. menunjukkan sebagian besar responden sudah pernah mendapatkan informasi mengenai penyelenggaraan makanan di sekolah. Penyelenggaraan makanan di sekolah meliputi rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada siswa, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal<sup>11</sup>.

**Tabel 2. Distribusi Responden tentang Paparan Informasi Mengenai Penyelenggaraan Makanan Sekolah Full-Day School di Kota Pekanbaru**

Paparan informasi	n	%
Tidak Pernah	73	85.9
Pernah	12	14.1

Pentingnya pola makan gizi seimbang juga perlu dipahami oleh para guru di lingkungan sekolah. Oleh karena itu persepsi para guru dan pengelola mengenai pentingnya penyelenggaraan makanan di sekolah sangat penting. Mengingat pentingnya hal tersebut, maka proses penyelenggaraan makan siang ( *school feeding* ) di

sekolah agar menjadi perhatian sehingga pemenuhan kebutuhan gizi anak mampu memberikan manfaat yang baik pada kesehatan anak usia sekolah<sup>11</sup>. Tabel 3. menunjukkan bahwa seluruh guru menyatakan penting adanya penyelenggaraan makanan di sekolah *full-day school*.

**Tabel 3. Distribusi Responden tentang Pentingnya Penyelenggaraan Makanan Sekolah Full-Day School di Kota Pekanbaru**

Pentingnya Penyelenggaraan Makanan di Sekolah	n	%
Penting	85	100
Tidak Penting	0	0

### Pengetahuan Guru dan Pengelola Mengenai Gizi Seimbang

Perilaku yang didasari pengetahuan akan bertahan lebih lama. Oleh sebab itu penting bagi subjek yang memiliki peran ganda sebagai tenaga

pendidik di sekolah dan orang tua di rumah untuk memiliki pengetahuan gizi yang baik agar dapat memberikan contoh yang baik dalam kehidupan sehari-hari<sup>7</sup>. Adapun tingkat pengetahuan responden mengenai gizi seimbang disajikan dalam Tabel 4.

**Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan Gizi di Sekolah Full-Day School di Kota Pekanbaru**

Pengetahuan Gizi	n	%
Sangat Baik	27	31.8
Baik	39	45.9
Cukup Baik	18	21.2
Kurang Baik	1	1.1

Diketahui bahwa hanya 1,1% yang memiliki pengetahuan kurang baik, 21,2% memiliki pengetahuan cukup baik, 45,9% memiliki

pengetahuan baik dan 31,8% sangat baik. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh adalah 75,3 dengan nilai minimal 46.7 dan nilai maksimal 100.

**Tabel 5. Distribusi Berdasarkan Pertanyaan Pengetahuan Responden tentang Gizi Seimbang**

Pertanyaan	Benar		Salah	
	n	%	n	%
Pengertian gizi seimbang	84	98.82	1	1.18
Manfaat gizi seimbang pada anak sekolah	85	100	0	0.00
Komposisi makanan bergizi seimbang	45	52.94	40	47.06
Contoh menu makanan gizi seimbang	53	62.35	32	37.65
Pentingnya sarapan pagi bagi anak usia sekolah	82	96.47	3	3.53
Pertumbuhan fisik anak	53	62.35	32	37.65
Kecukupan energi bagi anak usia sekolah	34	40	51	60.00
Porsi sayur dalam isi piringku	71	83.53	14	16.47
Golongan bahan makanan sumber tenaga	80	94.12	5	5.88
Contoh bahan makanan pokok	75	88.24	10	11.76
Fungsi protein	64	75.29	21	24.71
Bahan makanan penukar	68	80	17	20.00
Vitamin larut air	43	50.59	42	49.41
Bahan makanan tinggi serat	68	80	17	20.00
Bahan makanan mengandung kalsium	55	64.71	30	35.29

Terdapat satu pertanyaan yang dijawab dengan benar oleh semua subjek (100%) yaitu pertanyaan mengenai manfaat gizi seimbang bagi anak sekolah. Seluruh responden menjawab manfaat gizi seimbang bagi anak adalah baik untuk tumbuh kembang anak.

### Pengetahuan Guru dan Pengelola Mengenai Penyelenggaraan Makanan Sekolah

Penyelenggaraan makanan di sekolah adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada siswa, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang

optimal melalui pemberian makanan pagi, siang dan malam. Penyelenggaraan makanan anak sekolah diselenggarakan di sekolah, dapat dilakukan oleh sekolah itu sendiri atau *outsourcing* ke pihak jasa yang mampu mengadakan penyelenggaraan makanan tersebut sesuai dengan peraturan yang berlaku<sup>12</sup>. Dengan demikian guru dan pengelola sekolah memiliki peran dalam memonitoring penyelenggaraan makanan di sekolah, hal dasar yang harus dimiliki yaitu pengetahuan mengenai penyelenggaraan makanan. Adapun tingkat pengetahuan responden mengenai penyelenggaraan makanan di sekolah dapat dilihat pada Tabel 6.

**Tabel 6. Distribusi Responden Berdasarkan Pengetahuan mengenai Penyelenggaraan Makanan Sekolah di Sekolah *Full-Day School* di Kota Pekanbaru**

Pengetahuan Penyelenggaraan Makanan Sekolah	n	%
Sangat Baik	42	49.4
Baik	30	35.3
Cukup Baik	13	15.3

Diketahui bahwa tidak ada yang memiliki pengetahuan kurang baik, 15,3% memiliki pengetahuan cukup baik, 35.3% memiliki

pengetahuan baik dan 49,4% sangat baik. Adapun nilai rata-rata yang diperoleh adalah 81,5 dengan nilai minimal 50 dan nilai maksimal 100.

**Tabel 7. Distribusi Berdasarkan Pertanyaan mengenai Pengetahuan Responden tentang Penyelenggaraan Makanan Sekolah**

Pertanyaan	Benar		Salah	
	n	%	n	%
Dasar perencanaan menu	82	96.47	3	3.53
Penanggung jawab pengolahan makanan di dapur	66	77.65	19	22.35
Alat penyajian makanan	84	98.82	1	1.18
Cara memilih bahan makanan	85	100	0	0.00
Cara penyimpanan bahan makanan segar	78	91.76	7	8.24
Siklus menu	57	67.06	28	32.94
Cara mempertahankan mutu bahan makanan	76	89.41	9	10.59
Cara penyimpanan bahan makanan kering	45	52.94	40	47.06
Pakaian kerja tenaga pengolah makanan	74	87.06	11	12.94
Hygiene dan sanitasi tenaga pengolah makanan	46	54.12	39	45.88

Terdapat satu pertanyaan yang dijawab dengan benar oleh semua subjek (100%) yaitu pertanyaan mengenai cara memilih makanan yang baik. Adapun pertanyaan yang paling sulit dijawab oleh responden yaitu pertanyaan tentang penyimpanan bahan makanan kering (52.94%) dan hygiene dan sanitasi tenaga pengolah makanan (54.12%).

## PEMBAHASAN

### Pengetahuan Guru dan Pengelola Mengenai Gizi Seimbang

Pemilihan bahan pangan dan penentuan jumlah makanan yang dikonsumsi dipengaruhi oleh

pengetahuan gizi. Pengetahuan gizi merupakan aspek kognitif yang menunjukkan pemahaman tentang ilmu gizi, jenis zat gizi, serta interaksinya terhadap status gizi dan kesehatan. Pengetahuan tentang gizi merupakan salah satu hal yang mempengaruhi status gizi secara tidak langsung dan merupakan landasan dalam menentukan konsumsi makanan<sup>7</sup>. Pada pelatihan pendampingan pada guru di Sekolah Dasar Islam Riau Global Terpadu di Pekanbaru menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pengetahuan pada guru setelah pendampingan, dan berdampak juga pada perubahan perilaku makan lengkap siswa<sup>4</sup>.

Pengetahuan gizi seseorang berpengaruh terhadap sikap dan perilaku dalam pemilihan makanan yang akhirnya akan berpengaruh pada keadaan gizi individu. Semakin tinggi pengetahuan gizi seseorang diharapkan semakin baik pula keadaan gizinya<sup>7</sup>. Pengetahuan guru tentang gizi dan bahan makanan mutlak diperlukan untuk menjelaskan kepada murid manfaat makanan jajan yang dibagikannya<sup>13</sup>.

Pengetahuan gizi sangat erat hubungannya dengan baik buruknya kualitas gizi dari makanan yang dikonsumsi. Dengan pengetahuan yang benar mengenai gizi, maka orang akan tahu dan berupaya untuk mengatur pola makanannya sedemikian rupa sehingga seimbang, tidak kekurangan dan tidak berlebihan<sup>14</sup>. Berdasarkan Tabel 4. diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki pengetahuan gizi seimbang yang baik sehingga diharapkan guru sebagai tenaga pendidik di sekolah dapat memberikan informasi mengenai gizi seimbang kepada anak sekolah. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Mudjiyanto (1998) yang menyatakan bahwa sebanyak 50,6% guru mengetahui mengenai pendidikan gizi dan kesehatan<sup>13</sup>.

Berdasarkan Tabel 5, pertanyaan yang belum bisa dijawab dengan benar oleh sebagian besar subjek dengan persentase di bawah 50% yaitu pertanyaan mengenai kecukupan energi bagi anak usia sekolah (40%). Sebanyak 44,7% responden menjawab kebutuhan energi yang diperlukan anak sekolah usia 7-9 tahun adalah 1850 kkal. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia, kecukupan energi anak usia 7-9 tahun adalah 1650 kkal<sup>15</sup>.

Berdasarkan Tabel 5. diketahui bahwa sebagian besar guru dapat menjawab pertanyaan dasar mengenai gizi seimbang dengan benar, namun pertanyaan yang lebih spesifik mengenai kecukupan gizi bagi anak sekolah masih banyak yang salah. Hal ini dipengaruhi oleh guru hanya mendapatkan informasi secara sekilas melalui media sosial sehingga pada pertanyaan yang lebih mendalam mengenai berapa kecukupan gizi anak usia sekolah belum dapat dijawab oleh responden. Dengan demikian, perlu adanya edukasi lebih lanjut mengenai gizi seimbang kepada guru dan pengelola sekolah sehingga pengetahuan gizi meningkat dan dapat menyebarkan informasi dan menerapkan gizi seimbang pada anak murid sekolah dasar. Guru sebagai tenaga pendidik dalam proses belajar-mengajar mempunyai pengaruh terhadap anak-anak didiknya yang kadang-kadang lebih dituruti daripada orang tua. Materi pelajaran gizi yang diberikan harus

menyajikan kenyataan atau masalah yang dibutuhkan murid. Informasi gizi perlu dinyatakan dalam istilah-istilah sederhana dan mudah dikenal pula sehingga mampu menggunakan pengetahuan tersebut secara efektif<sup>16</sup>.

### **Pengetahuan Guru dan Pengelola Mengenai Penyelenggaraan Makanan Sekolah**

Berdasarkan penelitian Mwendwa & Gori (2019) menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara penyelenggaraan makanan di sekolah dengan efektivitas dalam belajar<sup>17</sup>. Menurut *World Food Program* (WFP) hampir setiap negara di seluruh dunia memiliki program sekolah difokuskan untuk memberi makan anak-anak sekolah. Program pemberian makan di sekolah diimplementasikan di Negara maju dan negara berkembang di seluruh dunia. Di negara berkembang, program pemberian makan di sekolah memiliki tujuan utama untuk memastikan bahwa ada peningkatan konsentrasi dan mengurangi kelaparan jangka pendek. Namun, di Negara maju seperti Amerika Serikat, program pemberian makan di sekolah difokuskan pada penyediaan makanan bergizi bagi peserta didik dengan biaya yang lebih rendah<sup>18</sup>.

Tabel 6 menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki pengetahuan baik mengenai penyelenggaraan makanan di sekolah. Tingginya pengetahuan guru dan pengelola sekolah mengenai penyelenggaraan makanan sekolah, maka diharapkan sekolah dapat menjalankan penyelenggaraan makanan yang baik bagi peserta didik, sehingga keamanan dan kebersihan pengolahan makanan juga dapat di monitoring termasuk kecukupan gizi. Menurut Irianto (2006), penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk meningkatkan keadaan gizi warganya bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat hygiene dan sanitasi<sup>19</sup>.

Berdasarkan penelitian Meirani et al (2016), menyatakan bahwa terdapat perbedaan signifikan antara rerata sikap responden sebelum dan sesudah penyuluhan<sup>10</sup>. Maka diharapkan dengan pengalaman responden pernah mendapatkan informasi mengenai penyelenggaraan makanan di sekolah, diharapkan pengetahuan responden juga akan meningkat. Temuan Rogers et al (2007) menunjukkan bahwa, di negara bagian dengan peraturan ketat makanan sekolah, anak-anak yang makan siang sekolah meningkatkan status berat badan mereka. Ini menambah lebih jauh dukungan untuk regulasi

makanan yang ditawarkan saat makan siang di sekolah dan potensi dampak dari peraturan tersebut terhadap kesehatan anak<sup>12</sup>. Penelitian Spence et al (2013) memberikan beberapa bukti keuntungan potensial dari penyediaan makan siang berbasis nutrisi yang direncanakan dibandingkan dengan makan siang kemasan yang disiapkan di rumah<sup>20</sup>.

Dari seluruh lokasi penelitian, yang menerapkan penyelenggaraan makanan di sekolah yaitu SD IT Ittihad. Namun, belum ada ahli gizi dalam penyelenggaraan makanan di sekolah ini. Perencanaan anggaran belanja ditetapkan oleh pihak sekolah tanpa mendapat masukan dari ahli gizi sehingga pemenuhan kebutuhan gizi anak sekolah belum diperhatikan. Penelitian terdahulu oleh Ningtyias et al. (2018) menyatakan bahwa karena pengelola penyelenggaraan makanan bukan berasal dari latar belakang pendidikan gizi sehingga menyebabkan perencanaan menu belum memperhatikan kebutuhan zat gizi anak sekolah, siklus menu, periode penggunaan siklus menu, standar porsi, standar resep, standar bumbu, perhitungan kebutuhan bahan makanan dan spesifikasi bahan makanan belum ditetapkan<sup>21</sup>.

Pada sekolah dengan sistem *full-day school*, anak-anak menghabiskan waktu lebih kurang 8 jam sehari di sekolah. Waktu makan siang siswa di sekolah bersama guru dan teman-teman sebaya. Walaupun belum semua sekolah melakukan penyelenggaraan makan siang di sekolah, tetapi pengetahuan guru merupakan hal penting dalam kondisi tersebut. Evaluasi terhadap dampak kebijakan makan siang yang diterapkan oleh pemerintah Inggris pada sekolah dasar berdampak positif untuk memotivasi siswa dalam memenuhi bekal makan siang mereka baik secara kualitas maupun kuantitas<sup>20</sup>. Dalam penelitian *School Feeding Programs in Indonesia* oleh Sekiyama et al., (2018) guru dapat memberikan pendidikan gizi sebelum makanan diberikan kepada siswa. Strateginya meliputi penyuluhan gizi pada saat sarapan pagi, penyuluhan gizi diintegrasikan ke mata pelajaran terkait, pesan penyuluhan gizi dimasukkan ke dalam mata pelajaran ekstrakurikuler (pramuka, olah raga, kesenian, dan lain-lain), serta pemanfaatan komunikasi, informasi, dan edukasi. media penyiaran seperti poster, lagu, dan jingle<sup>22</sup>.

Pertanyaan mengenai sikap terhadap tenaga pengolah makanan yang sakit masih banyak yang menjawab boleh hadir di tempat kerja tetapi tidak ikut dalam pengelolaan makanan dan disarankan untuk berobat sebanyak 43,5%. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes SK/V/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Jasaboga, salah satu syarat *hygiene* sanitasi pengolahan makanan adalah

tenaga/karyawan pengolah makanan berbadan sehat yang dapat dibuktikan dengan surat keterangan dokter<sup>23</sup>. Sedangkan, untuk pertanyaan mengenai suhu yang tepat untuk menyimpan bahan makanan kering sebanyak 30,7% menjawab suhu 10-15°C dan 9,3% menjawab suhu 0-5°C. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit menyebutkan bahwa dalam penyimpanan bahan makanan kering, suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19–21°C<sup>24</sup>.

Tingginya pengetahuan responden kemungkinan dipengaruhi oleh sebagian responden telah terpapar informasi mengenai penyelenggaraan makanan. Sejalan dengan penelitian Mustikaningsih et al., (2019) yang menyatakan bahwa terdapat perbedaan antara pengetahuan gizi seimbang sebelum dan sesudah intervensi<sup>25</sup>. Namun masih ada beberapa responden yang belum dapat menjawab pertanyaan dengan benar terutama pada pertanyaan yang lebih spesifik. Hal ini bisa terjadi karena informasi yang didapat hanya dengan membaca informasi secara sekilas dan kesulitan mencari informasi yang benar.

Berdasarkan Tabel 6. diketahui bahwa seluruh guru dan pengelola sekolah menganggap bahwa penyelenggaraan makanan di sekolah penting. Responden mengatakan bahwa salah satu manfaat menerapkan penyelenggaraan makanan di sekolah adalah “Mendapatkan makanan yang lebih terjamin kebersihannya”, “Menjaga kesehatan peserta didik karena dapat menyiapkan makanan yang sehat dan bergizi” dan “Dengan penyelenggaraan makanan disekolah kita bisa tahu atau menyediakan makanan-makanan yang berkualitas baik, bervariasi yang tetap menjaga kecukupan gizi dan menyenangkan bagi anak-anak disekolah”. Dari pernyataan tersebut diharapkan sikap dan perilaku responden juga sejalan sehingga dapat menciptakan penyelenggaraan makanan sekolah yang baik bagi anak usia sekolah.

Pemahaman guru dan pengelola sekolah mengenai penyelenggaraan makanan di sekolah ini dapat digunakan untuk memantau indikator administrasi. Indikator administrasi ini yang meliputi jumlah uang yang digunakan sesuai juknis, penyediaan air bersih untuk cuci tangan, apakah jumlah alat makan dan masak memadai, sumber bahan makanan yang baik dan sehat, penerapan prinsip hygiene sanitasi baik dan aman, serta pengolahan makanan tepat waktu, pemberian sarapan kepada siswa tepat waktu, jumlah dan komposisi tim memasak sudah memadai, pengecekan menu sarapan oleh kepala sekolah, pelaksanaan pendidikan gizi oleh guru dan apakah

guru menjadi panutan yang efektif untuk perilaku hidup bersih dan sehat<sup>26</sup>.

## SIMPULAN

Tingkat pengetahuan guru dan pengelola sekolah mengenai gizi seimbang sebanyak 45,9% memiliki pengetahuan baik dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 75,3. Sedangkan tingkat pengetahuan guru dan pengelola sekolah mengenai penyelenggaraan makanan di sekolah 49,4% memiliki pengetahuan sangat baik dengan nilai rata-rata yang diperoleh adalah 81,5.

Agar terjadi peningkatan pengetahuan dan sikap, maka penyuluhan dan pembelajaran perlu dilakukan secara berkesinambungan. Mengingat informasi yang didapatkan oleh guru dan pengelola masih terbatas sehingga perlu dilakukan sosialisasi serta pelatihan tentang gizi seimbang dan penyelenggaraan makanan sekolah menggunakan *food model* kepada guru dan pengelola sekolah oleh ahli gizi maupun pihak puskesmas atau dinas kesehatan setempat.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Sukendro NP, Sunarti. Perbedaan asupan energi dan protein pada siang hari antara anak taman kanan-kanak di sekolah dengan model school feeding dan non school feeding. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan*. 2012;6(3):144–211.
2. Pritasari, Damayanti D, Nugraheni TL. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2017.
3. Silalahi V, Putri RM, Ariani NL. Peranan Pendidikan gizi pada guru dalam meningkatkan asupan sayur dan buah anak sekolah. *Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*. 2018;6(3):253–66.
4. Fitriani, Roziana, Selvia C, Safitri A, Fuspita D. Pelatihan dan pendampingan pada petugas pengelola penyelenggaraan school feeding (makan siang) di sekolah dasar Islam Riau Global Terpadu Kota Pekanbaru. *Politeknik Kesehatan Riau*. 2017;1–17.
5. Jomaa LH, McDonnell E, Probart C. School Feeding programs in developing countries: impacts on children's health and educational outcomes. *Nutrition Reviews*. 2020;69(2):83–98.
6. Ronitawati P. Analisis Model sistem penyelenggaraan makanan dan kualitas menu makan siang di sekolah dasar. Institut Pertanian Bogor. Tesis. 2016.
7. Soraya D, Sukandar D, Sinaga T. Hubungan pengetahuan gizi, tingkat kecukupan zat gizi, dan aktivitas fisik dengan status gizi pada guru SMP. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*. 2017;6(1):29–36.
8. Mulyono S, Nurachmah E, Sahar J, Prasetyo S. Model kolaborasi guru, siswa, dan keluarga (kogusiga) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan guru tentang keamanan makanan anak sekolah. *Jurnal Keperawatan Indonesia*. 2017;20(2):110–7.
9. Nazir. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia; 1998.
10. Meirani D, Wiyati P, Himawan A. Perbedaan Tingkat pengetahuan dan sikap ibu hamil sebelum dan sesudah penyuluhan mengenai IUD pascaplasenta. *Diponegoro Medical Journal (Jurnal Kedokteran Diponegoro)*. 2016;5(4):631–9.
11. Fitriani, Roziana. Penyelenggaraan school feeding (makan siang) pada full day school di sekolah dasar. Ponorogo: UWAIS Inspirasi Indonesia. 2019.
12. Taqhi SA. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 2014;10(4): 241–7.
13. Mudjiyanto TT. Pengetahuan guru tentang gizi dan kecacingan di empat sekolah dasar penerima PMT-AS Di Desa IDT Bengkulu. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan*. 1998; 21: 1–10.
14. Revida R. Pengetahuan gizi dan keamanan pangan jajanan serta kebiasaan jajan siswa sekolah dasar di Depok dan Sukabumi. Institut Pertanian Bogor. Skripsi. 2011
15. AKG. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI. 2019.
16. Kusumawati D, Rimbawan, Ekayanti I. Pengaruh program makan siang terhadap asupan makanan, status anemia dan perilaku gizi santri perempuan. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 2019;15(1):7–17.
17. Mwendwa E, Gori J. Relationship between school feeding programme and the pupils' effectiveness in learning in public primary schools in kitui county. *Scientific Research Journal*. 2019;7(7):1–24.
18. World Food Programme (WFP). *The Impact of School Feeding Programmes*. Rome Italy : WFP. 2019.

19. Irianto DP. Panduan Gizi Lengkap (Keluarga dan Olahragawan). Yogyakarta': CV. Andi Offset; 2006.
20. Spence S, Delve J, Stamp E, Matthews JNS, White M, Adamson AJ. The Impact of food and nutrient-based standards on primary school children's lunch and total dietary intake: a natural experimental evaluation of government policy in England. *PLOS One*. 2013;8(10): e78298.
21. Ningtyias FW, Prasetyowati I, Astuti ISW, Muslich S, Nafi' A, Haryono A. Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren, Kabupaten Jember. *Medical Technology Public Healty Journal*. 2018;2(1):25–34.
22. Sekiyama M, Kawakami T, Nurdiani R, Roosita K, Rimbawan R, Murayama N, et al. School feeding programs in Indonesia. *The Japanese Journal of Nutrition and Dietetics*. 2018;76 (Supplement 1):86–97.
23. Kemenkes RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kemenkes RI. 2003.
24. Depkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Depkes RI. 2013.
25. Mustikaningsih D, Supadi J, Jaelani M, Mintarsih SN, Tursilowati S. Efektivitas Pendidikan Gizi Menggunakan Media Edutainment Card Terhadap Peningkatan Pengetahuan Tentang Pedoman Gizi Seimbang Pada Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Riset Gizi*. 2019; 7(1): 63–8.
26. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan RI. Petunjuk Teknis Bantuan Pemerintah, Program Gizi Anak Sekolah (PROGAS). Jakarta: Kemendikbud RI. 2016.