

PENINGKATAN PENGETAHUAN PERAN GURU, UKS, DAN PEDAGANG JAJANAN SEKOLAH DASAR DALAM MENYEDIAKAN MAKANAN BERGIZI

Desri Suryani^{1*}, Tonny Cortis Maigoda², Yunita³, Meriwati⁴

¹⁻⁴Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu

Email Korespondensi: desrisuryani@poltekkesbengkulu.ac.id

Disubmit: 15 Juli 2026 Diterima: 22 Juli 2026 Diterbitkan: 01 Agustus 2026
Doi: <https://doi.org/10.33024/jkpm.v9i8.27048>

ABSTRACT

A common problem in elementary school cafeterias is that snacks do not meet balanced nutritional and food safety standards, such as high sugar, salt, and fat content, the use of artificial colors and preservatives, coupled with poor sanitation and hygiene, as well as a lack of knowledge and supervision from teachers, school health unit (UKS) managers, and vendors. The objective of this community service project is to enhance the capacity of these three parties to provide food that is safe, nutritious, and meets health standards. The methods used included interactive lectures, Focus Group Discussions (FGDs), practical workshops on developing healthy menus, serving simulations, and on-site mentoring. The community service partners were teachers, school health unit (UKS) managers, and snack vendors at SDN 71 in Bengkulu City, totaling 17 participants. Evaluation was conducted using pre- and post-tests. The results of the community service program showed an increase in knowledge following the intervention, which consisted of training, discussions, and hands-on practice. The average knowledge score increased from 92.94 to 97.94

Keywords: *Healthy Canteen, Balanced Nutrition, Food Safety, Teachers, Elementary School.*

ABSTRAK

Masalah umum di kantin sekolah dasar adalah jajanan yang tidak sesuai standar gizi seimbang dan keamanan pangan, seperti kadar gula, garam, dan lemak tinggi, penggunaan pewarna serta pengawet buatan, ditambah higiene sanitasi buruk serta minimnya pengetahuan dan pengawasan dari guru, pengelola UKS, maupun pedagang. Tujuan pengabdian ini adalah meningkatkan kapasitas ketiga pihak tersebut dalam menyediakan makanan aman, bergizi, dan memenuhi standar kesehatan. Metode yang digunakan meliputi ceramah interaktif, Focus Group Discussion (FGD), workshop praktik penyusunan menu sehat, simulasi penyajian, dan pendampingan lapangan. Mitra pengabdian adalah guru, pengelola UKS, dan pedagang jajanan di SDN 71 Kota Bengkulu sebanyak 17 peserta. Evaluasi menggunakan pretest dan posttest. Hasil pengabdian menunjukkan peningkatan pengetahuan setelah intervensi berupa pelatihan, diskusi, dan praktik langsung. Rata-rata nilai pengetahuan meningkat dari 92,94 menjadi 97,94.

Kata Kunci: *Kantin Sehat, Gizi Seimbang, Keamanan Pangan, Guru, Sekolah Dasar.*

1. PENDAHULUAN

Gizi anak usia sekolah merupakan faktor krusial dalam mendukung tumbuh kembang optimal, kecerdasan, serta daya tahan tubuh anak. Salah satu sumber asupan gizi anak-anak sekolah dasar adalah kantin sekolah. Namun, banyak kantin di Indonesia belum mampu menyediakan makanan dan minuman yang memenuhi standar gizi seimbang serta keamanan pangan yang memadai (Egayanti et al., 2021). Berdasarkan laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan, sebanyak 60% jajanan di sekolah belum layak konsumsi secara kesehatan karena umumnya tinggi gula, garam, lemak, serta pewarna dan pengawet buatan. Data dari (Istiningsih et al., 2024) juga menunjukkan bahwa tingkat pemenuhan energi dan protein anak usia 7 hingga 12 tahun masih jauh dari ideal; sekitar 30,6% anak memiliki asupan energi dan 44,4% anak memiliki asupan protein di bawah kebutuhan minimum harian (Mukty & Alfiani, 2022). Kondisi ini menjadi perhatian global sekaligus nasional karena berdampak langsung pada prestasi dan kesehatan jangka panjang anak.

Permasalahan serupa ditemukan di sekolah mitra. Semua jajanan yang tersedia di kantin merupakan titipan dari guru, bukan hasil kelola pihak ketiga. Rata-rata jajanan dibuat sendiri oleh guru, meskipun ada pula sedikit makanan olahan kemasan dan saus tambahan. Kantin sekolah sudah tidak menjual es kemasan, namun anak-anak justru sering membeli makanan atau minuman kemasan dari luar sekolah sebelum masuk. Pada kantin itu sendiri, makanan diletakkan di dalam *thinwall* besar yang terbuka tanpa penutup dan tanpa capitan, sehingga anak-anak bersentuhan langsung dengan makanan saat membeli. Peningkatan kualitas makanan di kantin sekolah dasar merupakan langkah penting dalam menunjang kesehatan dan prestasi siswa. Namun, masih banyak kantin sekolah yang menyediakan jajanan kurang bergizi karena kurangnya pemahaman guru, pengelola UKS, dan pedagang tentang prinsip gizi seimbang dan keamanan pangan (Yusnitasari et al., 2023). Minimnya Pengawasan dari Sekolah Guru dan pengelola UKS seringkali tidak memiliki kapasitas atau waktu memadai untuk memantau kualitas jajanan di kantin secara rutin (Andesko et al., 2016). Faktor Ekonomi dan Kebiasaan konsumen - pedagang cenderung menjual makanan yang laris (seperti snack kemasan) meski kurang sehat karena permintaan siswa, sementara opsi makanan bergizi dianggap kurang menguntungkan. sarana dan prasarana yang terbatas fasilitas kantin seperti tempat cuci peralatan, penyimpanan bahan, atau alat masak yang memadai seringkali belum tersedia (Setiawan et al., 2024).

Berbagai penelitian sebelumnya menegaskan pentingnya intervensi sistemik di kantin sekolah. Menurut (Kadaryati et al., 2021), edukasi gizi saja hanya berdampak pada peningkatan pengetahuan, namun belum memengaruhi praktik nyata dalam penyajian makanan sehat, sehingga diperlukan pelatihan keterampilan praktis dan pendampingan berkelanjutan. Penelitian (Kadaryati et al., 2023) juga menyebutkan bahwa keterlibatan manajemen sekolah, termasuk kepala sekolah, guru, dan UKS, menjadi kunci sukses program kantin sehat tanpa dukungan mereka, sulit menciptakan perubahan yang berkelanjutan.

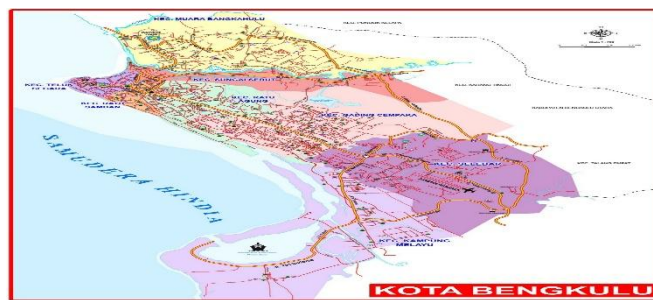
Kebijakan Kementerian Kesehatan dan BPOM tentang pedoman kantin sehat juga telah mendorong perlunya pengawasan dan penyediaan pangan jajanan anak sekolah yang aman dan bergizi (Afdhal et al., 2025). Oleh karena itu, pendekatan yang lebih komprehensif sangat dibutuhkan, tidak

hanya transfer pengetahuan tetapi juga pelatihan praktis, simulasi menu, serta monitoring.

2. RUMUSAN MASALAH DAN PERTANYAAN

Sebagai respons terhadap persoalan ini, program pengabdian masyarakat ini menawarkan solusi berupa peningkatan kapasitas guru, pengelola UKS, dan pedagang melalui metode partisipatif berbasis konteks lokal (Kaluku & Junieni, 2022). Kegiatan akan mencakup: (1) pelatihan gizi seimbang dan keamanan pangan sesuai standar BPOM/Kemenkes; (2) pelatihan keterampilan pengolahan makanan sehat alternatif yang tidak mengandalkan instan, tinggi gula, garam, dan lemak; (3) pendampingan penyediaan sarana prasarana sederhana seperti penutup makanan (capitan), wadah bersih, dan optimalisasi tempat cuci tangan; (4) penyusunan mekanisme pengawasan rutin oleh guru dan pengelola UKS; serta (5) edukasi kepada siswa sebagai konsumen untuk membangun permintaan terhadap jajanan sehat. Pendekatan ini dirancang untuk mengatasi akar masalah, mulai dari keterbatasan pengetahuan, keterampilan, sarana, hingga pengawasan.

3. Kegiatan pengabdian bertujuan untuk meningkatkan kapasitas guru, pengelola UKS, dan pedagang dalam menyediakan makanan yang aman, bergizi, dan memenuhi standar kesehatan di kantin sekolah dasar. Secara khusus, program ini bertujuan menciptakan perubahan perilaku nyata dalam pengelolaan kantin, mengurangi risiko paparan jajanan tidak sehat, serta membentuk kesadaran kolektif akan pentingnya makanan sehat di lingkungan sekolah. Dampak jangka panjang yang diharapkan adalah terbentuknya kantin sekolah yang mendukung pertumbuhan optimal siswa, mencegah risiko penyakit akibat jajanan tidak sehat, serta menjadikan sekolah sebagai lingkungan yang membiasakan pola makan sehat sejak dini (Khoir, 2020). Melalui kolaborasi antara guru, UKS, dan pedagang, perubahan berkelanjutan dapat diwujudkan meskipun dengan keterbatasan sarana yang ada. Gambar lokasi pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Peta lokasi kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

3. TINJAUAN PUSTAKA

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kader UKS sangat mendukung tujuan perubahan perilaku konsumsi jajanan sehat pada siswa sekolah dasar. Penting untuk memberikan edukasi kepada anak agar mereka dapat memahami perbedaan antara jajanan sehat dan tidak sehat. Hal ini

karena pengetahuan berperandalam membentuk perilaku dan sikap seseorang. Perilaku dipengaruhi oleh pengetahuan. Dengan mengenali ciri-ciri jajanan yang tidak sehat, anak dapat menghindari konsumsi zat aditif berbahaya. Edukasi ini tidak hanya penting bagi anak, tetapi juga harus diberikan kepada orang tua. Orang tua memiliki peran penting dalam mengontrol dan memantau pola konsumsi makanan anak. Mereka bisa diberikan edukasi untuk menghindari kebiasaan memberi uang jajan kepada anak. Sebagai gantinya, orangtua dapat menyiapkan bekal sehat untuk anak. Ini membantu mencegah anak membeli jajanan di luar. Bekal tersebut dapat terdiri dari makanan pokok serta jajanan sehat yang disiapkan secara higienis di rumah oleh ibu (Taufiq, 2025).

4. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada guru, Pengelola UKS, dan Pedagang Jajanan Sekolah Dasar Negeri 71 Kota Bengkulu sebanyak 17 peserta. Kegiatan dilaksanakan di Aula SDN 71 Kota Bengkulu. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah ceramah interaktif, diskusi kelompok, workshop praktik, simulasi penyajian menu, pendampingan lapangan, monitoring dan evaluasi dengan tujuan untuk guru, pengelola UKS, dan pedagang dalam menyediakan makanan yang aman, bergizi, dan memenuhi standar kesehatan di kantin sekolah dasar, selain ceramah kegiatan ini juga menggunakan metode Focus Group Discussion (FGD) yang bertujuan menganalisis permasalahan yang dihadapi oleh sekolah dan mencari solusi permasalahan.

Survei dan analisis awal kondisi kantin sekolah mitra dilakukan untuk memahami tantangan spesifik yang dihadapi. Tim pengabdian melakukan observasi langsung terhadap infrastruktur kantin, kualitas makanan yang disajikan, serta praktik pengelolaan yang berlaku. Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian kantin belum memenuhi standar kesehatan dasar, dengan masalah utama pada higiene sanitasi dan kandungan gizi makanan. Data ini kemudian menjadi dasar penyusunan modul pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan mitra. Koordinasi intensif dengan pihak sekolah dilakukan untuk memastikan komitmen bersama dalam pelaksanaan program.

Pelaksanaan pelatihan menggunakan pendekatan multimodal yang menggabungkan ceramah interaktif, diskusi kelompok, dan workshop praktik. Ceramah interaktif difokuskan pada penyampaian materi dasar tentang prinsip gizi seimbang dan keamanan pangan sesuai standar BPOM dan Kemenkes. Diskusi kelompok dirancang untuk menggali pengalaman peserta dan mencari solusi kreatif atas masalah yang dihadapi sehari-hari. Workshop praktik memberikan kesempatan langsung bagi peserta untuk mengaplikasikan pengetahuan dalam penyusunan menu sehat berbahan lokal. Simulasi penyajian menu menjadi puncak pelatihan dimana peserta mempraktikkan seluruh pengetahuan yang diperoleh dalam setting mirip kantin sesungguhnya.

Pendampingan lapangan merupakan fase kritis dimana tim pengabdian memberikan bimbingan teknis langsung di lokasi kantin sekolah. Kegiatan ini dilakukan secara intensif selama dua bulan dengan frekuensi kunjungan mingguan. Pendampingan difokuskan pada penerapan sistem pengelolaan kantin sehat mulai dari pemilihan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian. Tim membantu pengelola kantin menyusun standar operasional prosedur

(SOP) sederhana yang mudah diimplementasikan. Proses pendampingan juga melibatkan pembinaan kepada guru dan pengelola UKS untuk meningkatkan kapasitas pengawasan internal.

Monitoring dan evaluasi dilakukan secara berkala untuk mengukur dampak program dan melakukan penyesuaian yang diperlukan. Evaluasi perubahan perilaku dilakukan melalui pengamatan langsung menggunakan checklist kantin sehat yang mengacu pada standar Kemenkes. Parameter penilaian meliputi kebersihan tempat, kualitas gizi makanan, praktik higiene pengelola, dan sistem pencatatan. Data kuantitatif dan kualitatif dikumpulkan secara sistematis untuk memberikan gambaran komprehensif tentang perkembangan program. Hasil evaluasi menjadi bahan refleksi bersama dengan seluruh pemangku kepentingan untuk perbaikan berkelanjutan.

5. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berjalan lancar dan mendapat partisipasi aktif dari seluruh peserta. Kegiatan diawali dengan persiapan luar biasa dari pihak sekolah yang telah menyediakan aula, kursi, meja, serta berbagai peralatan diskusi dan pelatihan sehingga suasana belajar menjadi sangat kondusif (Siswati & Herawati, 2020). Para peserta terlibat secara efektif dalam setiap tahap acara, yang meliputi penyampaian materi, diskusi, dan *Focus Group Discussion* (FGD). Pelaksanaan kegiatan ini disusun dalam tiga tahap: perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Acara dimulai dengan FGD yang bertujuan untuk mengkaji kondisi kantin sekolah saat ini, pengetahuan para peserta, serta kesiapan sekolah dalam menerapkan kantin yang sehat dan bergizi.



Gambar 2. *Focus Group Discussion* (FGD)

Hasil FGD menunjukkan bahwa kantin sekolah masih dikelola secara sederhana. Meskipun demikian, sekolah telah berupaya menjaga kebersihan dan kesehatan di lingkungan kantin dengan menyediakan fasilitas cuci tangan serta mendorong siswa untuk mencuci tangan sebelum makan. Tantangan yang dihadapi antara lain pengelolaan sampah plastik yang belum optimal serta siswa yang masih dapat mengakses makanan olahan yang dijual di luar lingkungan sekolah. Selain itu, sekolah telah menerapkan pengawasan terhadap penggunaan bahan pangan berbahaya

dengan melarang penggunaan pemanis buatan, pewarna non-pangan, dan zat berbahaya lainnya dalam makanan yang dijual di lingkungan sekolah.

Setelah FGD, kegiatan selanjutnya berupa pelatihan pengembangan kapasitas bagi para guru, pengelola UKS, dan penjual makanan ringan. Pada hari pertama, para peserta mengikuti pelatihan mengenai Standar Operasional Prosedur (SOP) kantin sehat, penyusunan menu bergizi dengan harga terjangkau, serta peran guru dalam mendukung penerapan kantin sehat.



Gambar 3. Penyampaian Materi Hari Pertama

Pada hari kedua, peserta melakukan praktik penyusunan menu gizi seimbang dan memperoleh penguatan mengenai keberlanjutan program kantin sehat melalui pembentukan jadwal piket guru serta komite kesehatan kantin



Gambar 4. Penyampaian Materi Hari Kedua

Kegiatan pendampingan dilakukan selama proses pelatihan melalui diskusi dan identifikasi permasalahan yang dihadapi sekolah. Peserta mengidentifikasi kondisi kantin, kebiasaan jajan siswa, kendala anggaran, serta upaya yang dapat dilakukan untuk mewujudkan kantin sehat. Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan pre-test dan post-test untuk mengukur perubahan pengetahuan peserta mengenai kebersihan kantin, pemilihan bahan makanan bergizi, serta keamanan pangan.

Table 1. Pengetahuan Peserta Tentang Pengetahuan Tentang Kantin Sehat

Tingkat Pengetahuan	n	Mean	Min	Max	Nilai-p
Pre test	17	92.94	80	100	0.005
Post test	17	97.94	80	100	

Berdasarkan hasil pengukuran (Tabel 1), nilai rata-rata pengetahuan peserta meningkat dari 92,94 pada saat pre-test menjadi 97,94 pada saat post-test, atau mengalami kenaikan sebesar 5 poin. Nilai minimum dan maksimum pada kedua pengukuran tetap sama (80 dan 100). Hasil uji statistik menunjukkan nilai $p = 0,005$ ($p < 0,05$), yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan antara nilai pre-test dan post-test. Hal ini menandakan bahwa pelatihan terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta mengenai penyediaan makanan bergizi, keamanan pangan, dan penerapan kantin sehat di lingkungan sekolah.

b. Pembahasan

Temuan dari FGD menunjukkan bahwa sekolah-sekolah telah menunjukkan komitmen dalam mendukung penerapan kantin sehat, terutama melalui penyediaan fasilitas cuci tangan dan pemantauan penggunaan bahan pangan berbahaya. Namun, keberadaan fasilitas saja belum cukup apabila tidak diikuti dengan penerapan higiene dan sanitasi yang konsisten oleh seluruh pengelola kantin (Rohmah et al., 2019). Serta pengelolaan kantin masih bersifat dasar, dan tingginya penggunaan kemasan plastik, serta akses siswa terhadap makanan ringan dari luar sekolah, menimbulkan tantangan yang perlu diperhatikan. Situasi ini menggambarkan bahwa keberhasilan program kantin sehat tidak hanya bergantung pada kebijakan internal sekolah, tetapi juga memerlukan dukungan dari berbagai pemangku kepentingan, termasuk orang tua, masyarakat, dan pemerintah daerah.

Hasil tersebut sejalan dengan penelitian (Amini et al., 2024) yang menyatakan bahwa transformasi kantin sehat membutuhkan kolaborasi lintas sektor, termasuk puskesmas dan dinas terkait, untuk menciptakan lingkungan pangan yang aman bagi anak sekolah. Oleh karena itu, sinergi antara sekolah dan pemerintah daerah diperlukan untuk mengendalikan penjualan makanan yang kurang sehat di sekitar lingkungan sekolah serta mendukung keberlanjutan program.

Pelatihan yang diselenggarakan berhasil meningkatkan kemampuan peserta dalam memahami prinsip-prinsip kantin sehat, penyusunan menu bergizi, dan keamanan pangan. Peningkatan ini terlihat jelas dari keterlibatan aktif para peserta selama diskusi dan latihan praktik dalam menyusun menu bergizi seimbang (Indrawati et al., 2020). Kegiatan praktik sangat penting karena memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam menerapkan konsep gizi seimbang sesuai dengan kondisi sekolah. Temuan ini diperkuat oleh penelitian yang dilakukan oleh (B Muhammad & Hamidah, 2017), yang menunjukkan bahwa menu kantin sekolah sebagian besar terdiri dari makanan gorengan dan kurang memiliki variasi menu yang memadai.

Selain pelatihan, kegiatan pendampingan memainkan peran penting dalam membantu peserta mengidentifikasi masalah-masalah nyata yang dihadapi sekolah. Pendekatan partisipatif melalui diskusi memungkinkan peserta merumuskan solusi yang selaras dengan kebutuhan dan sumber daya yang tersedia. Pendampingan berkelanjutan diharapkan dapat memperkuat pelaksanaan kebijakan kantin sehat serta meningkatkan kerja sama antara guru, pengelola unit kesehatan sekolah, dan penjual makanan ringan.

Peningkatan pengetahuan peserta yang signifikan setelah pelatihan menunjukkan bahwa kegiatan ini efektif dalam meningkatkan pemahaman tentang penyediaan makanan bergizi, keamanan pangan, dan pengelolaan kantin yang sehat.

Kenaikan skor rata-rata sebesar 5 poin, disertai hasil uji statistik yang menunjukkan nilai p sebesar 0,005, menunjukkan bahwa materi dan metode pelatihan yang digunakan mampu meningkatkan kompetensi peserta. Temuan ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Winduro & Wirawan, 2025), yang menegaskan bahwa pendekatan pelatihan yang menggabungkan simulasi, praktik langsung, dan komitmen untuk melakukan tindak lanjut dapat meningkatkan pemahaman dan kesiapan peserta dalam melaksanakan program kesehatan di sekolah. Hasil ini konsisten dengan berbagai kegiatan pengabdian masyarakat yang melaporkan adanya peningkatan pengetahuan pengelola kantin setelah diberikan pelatihan berbasis pre-test dan post-test (Ruhana, 2024; Suyanto et al., 2025).

Keberlanjutan program kantin sehat memerlukan komitmen seluruh warga sekolah melalui pembentukan tim pengelola, penyusunan standar operasional, serta monitoring secara berkala. Tanpa adanya sistem pengawasan yang berkesinambungan, peningkatan pengetahuan yang diperoleh melalui pelatihan berpotensi tidak diimplementasikan secara optimal dalam praktik sehari-hari. Penelitian di sekolah dasar juga menunjukkan bahwa sebagian besar sekolah belum memiliki komitmen tertulis, tim pengawas, maupun sarana kantin yang memenuhi standar sehingga diperlukan evaluasi dan pembinaan secara berkala (Solihin et al., 2025).

6. KESIMPULAN

Pelaksanaan program "Menuju Kantin Sehat" di SDN 71 Kota Bengkulu berhasil mencapai tujuannya, ditandai dengan peningkatan pengetahuan peserta yang signifikan dari rata-rata 92,94 (pre-test) menjadi 97,94 (post-test) atau naik sebesar 5,38% (nilai $p=0,005$), sekaligus mengembangkan soft skill berupa komitmen bersama dan kolaborasi antara guru serta pedagang. Sebagai tindak lanjut, sekolah disarankan membentuk Tim Kantin Sehat, memperbaiki fasilitas fisik, serta melakukan penelitian lanjutan mengenai dampak program terhadap perilaku jajan dan status gizi siswa, selain itu kegiatan pengabdian serupa dapat diterapkan di sekolah lain dengan melibatkan orang tua, pedagang luar, dan sinergi bersama pemerintah daerah.

7. DAFTAR PUSTAKA

- Afdhal, M. R., Bagaskara, D., & Syafitri, N. M. (2025). Edukasi Implementasi Kantin Sehat Pada Penjamah Makanan di Kantin. *MAMMIRI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 32-36. <https://doi.org/https://doi.org/10.51574/mammiri.v2i1.2780>
- Amini, A., Cahyaningtyas, D. K., Rospia, E. D., Muthoharoh, & Maharani, B. A. (2024). Sosialisasi Transformasi Kantin Sekolah Sehat di SD 'Aisyiyah 1 Mataram. *Journal of Community Development*, 5(2), 241-249. <https://doi.org/10.47134/comdev.v5i2.268>
- Andesko, R. M., Palupi, N. S., & Faridah, D. N. (2016). Kontribusi Makanan Sepingguan Sebuah Kantin Sekolah di Jakarta dalam Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa SMP. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 130-137. <https://journal.ipb.ac.id/jmpi/article/view/26246>
- B Muhammad, R. J., & Hamidah, S. (2017). Perception Of Teachers About The School Canteen's Menu In Smk Negeri 1 Tempel. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 6(7), 138-149. <https://doi.org/10.21831/jcet.v6i7.10218>
- Egayanti, Y., Perana, A. W., Martoyo, P. Y., Suhartatik, M., & Maemunah, S. (2021). Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah Untuk Pencapaian Gizi Seimbang. In *Jakarta: Penerbar Swadaya. Beard, J. Journal Nutrition American Journal of Nutrition Bertalina. Bobak, dkk. Jakarta: EGC. Briawan, D. Jakarta: EGC. Brody, T. Nutrition Biochemistry. London: Academic Press. Cahya, A (Vol. 130, Issue 41). Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_untuk_Pencapaian_Gizi_Seimbang__Pengawas_dan-atau_Penyuluh_.pdf*
- Indrawati, A., Haris, R., & Hafidah, A. (2020). Pemberdayaan Lingkungan Sekolah Melalui Program Kantin Sehat. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 8(6), 6159-6168. <http://repositorio.unan.edu.ni/2986/1/5624.pdf> <http://fiskal.kemenkeu.go.id/ejournal%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006%0Ahttps://doi.org/10.1>
- Istiningsih, G., Mara, S. W. N., Asma'ulkhushna, Septiana, S. Y., Ferasari, A. D. N., & Dian, S. A. (2024). Penguatan Kantin Sehat Ramah Lingkungan Sdn Krogowanan Melalui Edukasi Leaflet Dan Voucher Makanan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Nusantara*, 3(1), 26-31. <http://jurnalpkm.org/index.php/jpn/article/view/101>
- Kadaryati, S., Prasetyaningrum, Y. I., & Nugraha, S. (2021). Edukasi Warga Sekolah Dalam Rangka Perwujudan Kantin Sehat di Sekolah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 17(2), 165-175. <https://doi.org/10.20414/transformasi.v17i2.3737>
- Kadaryati, S., Prasetyaningrum, Y. I., Sukismanto, -, Wulan, Y. K., Wardani, D. F., & Nareswara, A. S. (2023). Manajemen Sekolah Sebagai Pilar Penyelenggaraan Kantin Sehat. *Jurnal Gizi*, 12(2), 72-84. <https://doi.org/10.26714/jg.12.2.2023.72-84>
- Kaluku, K., & Junieni. (2022). Peran Penting Sekolah dalam Memperbaiki Praktik Gizi Seimbang pada Anak. *Global Health Science*, 7(4), 185-190. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.33846/ghs7407>

- Khoir, D. H. (2020). *Kantin Sehat SMA di Masa Kebiasaan Baru* (W. Astuti, U. Wismono, fristyan A. Rizal, & A. Supriyatna (eds.)). Direktorat Sekolah Menengah Atas.
- Mukty, M. I., & Alfiani, A. D. (2022). Analisis Kebutuhan Gizi Dan Perencanaan Menu Gizi Seimbang Dalam Layanan Makanan Institusi Pendidikan Tinggi. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 6(1), 72-78. <https://doi.org/10.57214/jusika.v6i1.486>
- Rohmah, J., Cholifah, S., & Rezanah, V. (2019). Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kantin SD. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 384-354. <https://doi.org/10.30739/loyal.v2i2.473>
- Ruhana, A. (2024). Edukasi Keamanan Pangan untuk Pengelola Kantin SMP 1 Magetan. *Journal of Community Engagement*, 2(2), 14-17. <https://doi.org/https://doi.org/10.26740/abisatya.v2i2.33710>
- Setiawan, M. I., Lestari, E. S., & Munawarah. (2024). Optimalisasi Program Sekolah Sehat Melalui Sertifikasi Halal: Analisis Dampak Terhadap Konsumsi Makanan Di Kantin Sekolah Smpn 1 Pasirjambu. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 17-25. <https://doi.org/10.15575/jak.v7i1.29646>
- Siswati, T., & Herawati. (2020). Penguatan Uks Melalui Pelatihan Penentuan Status Gizi Bagi Guru Uks Sekolah Dasar Di Kabupaten Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(2), 126-130. <https://doi.org/10.24912/jbmi.v2i2.7238>
- Solihin, Pambayun, G. P., & Sukendro, S. J. (2025). Penerapan Panduan Gizi Seimbang dan Kantin/Jajanan Sehat di Sekolah Dasar Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 5(2), 160-165. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/ijphn.v5i2.23966>
- Suyanto, A., Nurrahman, Hersoelistryorini, W., & Sya'di, F. A. (2025). Pembinaan Kantin Sekolah Untuk Pangan Sehat dan Halal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 4(1), 1-11.
- Taufiq, S., Mawarhayati, M., & Fauzi, M. J. (2025). Revitalisasi Usaha Kesehatan Sekolah Melalui Program Sahabat Pengawas Jajanan dan Sekolah Sehat Jajanan Bergizi di SDN 1 Blang Mangat Kota Lhokseumawe. *Mandalika Journal of Community Services*, 2(1), 61-69.
- Winduro, W., & Wirawan, R. (2025). Capacity Building of Implementers through Simulation of Implementation of Nutritious Meal Program in Elementary School 2 Kupang Karangdowo, Klaten Regency. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 4(2), 99-108. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v4i2.2>
- Yusnitasari, A. S., Wahiduddin, Nur, R. J. B., & Amalia, M. (2023). Pelatihan Pemberdayaan Kantin Sekolah BERHAZI (Beragam, Halal, Bergizi) di Sekolah Menengah Pertama Kota Parepare. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 2(1), 1-7. <https://doi.org/10.55123/abdikan.v2i1.1132>