

ORIGINAL ARTICLE

ALIH TEKNOLOGI PENYAJIAN OLAHAN SAYUR UNTUK *LATE CHILDHOOD* KEPADA PETUGAS KANTIN SEKOLAH

Ari Damayanti Wahyuningrum^{1*}, Miftahul Ulfa²

¹STIKES Widyagama Husada

²STIKES Widyagama Husada

Corresponding author:

Ari Damayanti Wahyuningrum

STIKES Widyagama Husada

Email: damayantiari1982@gmail.com

Article Info:

Dikirim: 3 Desember 2020

Ditinjau: 4 Desember 2020

Diterima: 20 Januari 2021

Abstrak

Promosi kebiasaan makan sehat harus dilakukan sejak dini, kebiasaan makan sehat salah satu perilaku dari lingkungan sosial, salah satunya lingkungan sekolah. Anak usia sekolah sangat dipengaruhi oleh teman sebayanya yang ditemui dalam waktu lama, yaitu di sekolah. Oleh karena itu, promosi kesehatan berbasis sekolah diharapkan mampu meningkatkan konsumsi buah dan sayur anak usia sekolah. Sekolah sebagai tempat pembentukan generasi penerus bangsa sehingga kualitas penerus bangsa salah satunya tergantung dari asupan nutrisi anak sehari-hari. Pengelolaan jajanan yang kurang higienis dan kurang memperhatikan sanitasi lingkungan memungkinkan terkontaminasi mikroba serta adanya penambahan bahan penyedap rasa dapat mengindikasikan bahaya bagi kesehatan dan tumbuh kembang anak. Metode pelaksanaan program pengmas memberikan kuesioner pengetahuan petugas kantin sekolah tentang olahan sayur dan buah, melakukan pendampingan petugas kantin sekolah melalui link video pembuatan olahan makanan berbahan sayur dan buah dikarenakan masa pandemi covid-19, kesepakatan dan kebijakan dalam variasi menu jajanan yang dijual di kantin sekolah. Hasil uji wilcoxon P_{value} sebesar $0.000 < 0.05$ disimpulkan ada pengaruh alih teknologi penyajian olahan sayur untuk late childhood kepada petugas kantin sekolah. Proses pendampingan petugas kantin sekolah secara daring dapat meningkatkan pengetahuan petugas kantin sekolah.

Kata Kunci: Alih teknologi; olahan sayur; *late childhood*; petugas kantin sekolah.

PENDAHULUAN

Permasalahan makan pada umumnya terjadi pada anak, terutama masalah konsumsi sayur dan buah. Sayur dan buah yang dikonsumsi sebagian besar anak masih jauh dari rekomendasi 400g/hari atau setara dengan 5 porsi/hari

(WHO, 2010)

Sayur bahkan lebih tidak disukai daripada buah (Kirby *et al*, 2017). Mayoritas anak yang tidak suka sayur dan buah adalah anak yang jarang terpapar dengan berbagai jenis sayur dan buah, baik bentuk maupun rasanya (Birch *et al*, 2018). Promosi kebiasaan makan sehat harus dilakukan sejak dini. Kebiasaan makan sehat adalah salah satu perilaku yang dipelajari dari lingkungan sosial, salah satunya lingkungan sekolah (Lytle dan Achterberg, 2015). Anak menghabiskan banyak waktu di sekolah. Lebih dari 50% anak usia sekolah makan minimal satu kali dan 10% makan dua kali di sekolah (Maskar, 2010). Anak usia sekolah sangat dipengaruhi oleh teman sebayanya yang ditemui dalam waktu lama, yaitu di sekolah. Oleh karena itu, promosi kesehatan berbasis sekolah diharapkan mampu meningkatkan konsumsi buah dan sayur anak usia sekolah (de Sa dan Lock, 2018).

Sekolah sebagai tempat pembentukan generasi penerus bangsa sehingga kualitas penerus bangsa salah satunya tergantung dari asupan nutrisi anak sehari-hari. Pengelolaan jajanan yang kurang higienis dan kurang memperhatikan sanitasi lingkungan memungkinkan terkontaminasi mikroba serta adanya penambahan bahan penyedap rasa dapat mengindikasikan bahaya bagi kesehatan dan tumbuh kembang anak.

Pemerintah bekerja sama dengan Balai Pengawasan Obat dan Makanan telah menggalakkan program kantin sehat sekolah sejak 2009. Beberapa

kegiatan dalam kantin sehat, diantaranya penyediaan jajanan yang bergizi, pemberian makanan tambahan, serta pelatihan kepada guru tentang makanan yang bergizi dan memenuhi syarat kesehatan. Akan tetapi, kriteria kantin sehat masih belum jelas dan pencapaian program ini masih ditujukan pada pengurangan konsumsi jajanan tidak sehat (Diknas, 2010). Selama ini intervensi untuk meningkatkan konsumsi sayur dan buah berdasarkan kebijakan dan kebutuhan dari masing-masing sekolah. Di sekolah SDN Tunjung Sekar 3 Malang didapatkan kondisi kantin yang tidak memenuhi syarat sebagai kantin sehat ditinjau dari kebersihan kantin, kelayakan tempat, variasi jajanan dan minuman mengandung zat pengawet, pewarna dan pemanis buatan. Efek yang diakibatkan jangka pendek antara lain gangguan pernafasan, pusing, iritasi kulit, diare, rasa terbakar di tenggorokan, mual dan muntah, sakit kepala sedangkan efek jangka panjang antara lain kegemukan, kerusakan jantung, kerusakan ginjal, kerusakan hati, kerusakan jaringan otak, leukimia, kanker otak, tumor pada perut dan liver.

Makanan yang dijual tersiko tercemar oleh debu dan serangga seperti lalat, semut karena terbuka tidak tertutup. Variasi makanan yang dijual tidak mengandung komponen sayur dan buah.



Gambar 1. Suasana kantin di SDN Tunjungsekar 3

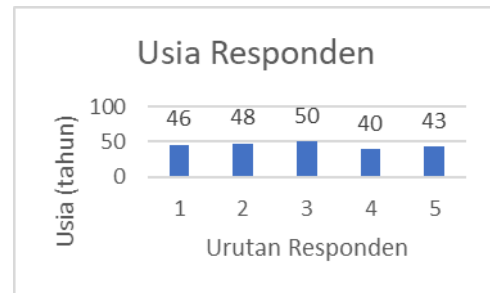
METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat meliputi:

1. Pemberian kuesioner pengetahuan tentang olahan sayur dan buah untuk anak usia late childhood pada petugas kantin sekolah sebelum diberikan leaflet tentang pentingnya peningkatan konsumsi sayur dan buah, bergizi seimbang dan aman bagi anak usia sekolah serta dampak akibat konsumsi jajanan yang mengandung MSG dan zat pewarna makanan. Dan pemberian kuesioner yang sama kepada petugas kantin sekolah setelah diberikan leaflet.
2. Pemberian *leaflet* kepada petugas kantin sekolah mengenai pentingnya peningkatan konsumsi sayur dan buah, bergizi seimbang dan aman bagi anak usia sekolah serta dampak akibat konsumsi jajanan yang mengandung MSG dan zat pewarna makanan dalam tumbuh kembang anak usia sekolah.
3. Demonstrasi dan pendampingan pembuatan variasi makanan yang mengandung sayur dan buah untuk *late childhood* seperti lumpur sawi, makaroni kangkung secara daring dengan memberikan video tutorial pembuatan kue berbahan sayur kepada petugas kantin sekolah dan kepala sekolah dikarenakan adanya pandemi covid-19 yang terjadi secara global.
4. Terdapat kesepakatan dan kebijakan dengan pihak sekolah dalam penetapan variasi menu makanan di kantin sekolah yang mengandung sayur dan buah dengan porsi makanan yang disesuaikan kebutuhan anak sekolah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik data univariate petugas kantin sekolah sebagai berikut:



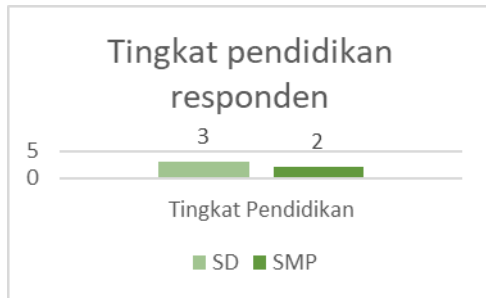
Gambar 2. Usia responden

Dari 5 orang petugas kantin sekolah sebaran usia petugas kantin sekolah memasuki pra lansia dan lansia dimana paling muda usia 40 tahun sejumlah 1 orang dan paling tua usia 50 tahun sejumlah 1 orang. Berdasarkan rentang usia tersebut semakin tua seseorang maka pengalaman dalam penyajian olahan makanan semakin baik akan tetapi dikarenakan lebih mudah mendapatkan produk makanan ringan untuk berjualan serta kesukaan pembeli sebagian besar jajanan yang mengandung rasa gurih dengan kandungan banyak MSG seperti makanan ringan, es berwarna mencolok. Hal ini sejalan dengan Pope, 2012 bahwa pada usia sekolah anak lebih cenderung memilih olahan bahan makanan yang tidak berlabel mengandung komponen sayur dan buah karena dalam otak anak mempersepsikan bahwa sayur merupakan makanan yang tidak mempunyai rasa gurih kecuali bila anggota keluarga telah membiasakan anak makan sayur setiap harinya.



Gambar 3. Jenis kelamin responden

Jenis kelamin petugas kantin dari 5 orang yang berjenis kelamin laki-laki hanya 1 orang sedangkan perempuan sejumlah 4 orang. Petugas kantin laki-laki bertugas mengangkat barang berat seperti gas elpiji sedangkan petugas kantin perempuan bertugas memasak jajanan gorengan, mie instan, es warna-warni.



Gambar 4. Tingkat pendidikan responden

Tingkat pendidikan responden SD sejumlah 3 orang sedangkan SMP sejumlah 2 orang. Tingkat pendidikan seseorang dapat mempengaruhi dalam pengambilan keputusan dari ragam jajanan yang dijualnya selain kesukaan vaian jajanan pembeli.

Tabel 1. Tingkat pengetahuan petugas kantin sekolah

Tingkat Pengetahuan	Pre		Post		P _{value}
	n	%	n	%	
Baik	0	0	2	40	0.000
Cukup	2	40	3	60	
Buruk	3	60	0	0	
Total	5	100	5	100	

Berdasarkan tingkat pengetahuan petugas kantin sekolah sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan alih teknologi terdapat perbedaan tingkat pengetahuan pretes dan post tes. Hasil uji dengan wilcoxon didapatkan nilai P_{value} sebesar 0.000 < 0.05 dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh alih teknologi penyajian olahan sayur dan buah pada anak usia late childhood. Proses pendampingan petugas kantin sekolah secara daring dapat meningkatkan pengetahuan petugas kantin sekolah dalam

pengolahan makanan yang mengandung sayur dan buah untuk anak usia late childhood.

KESIMPULAN

Proses pendampingan petugas kantin sekolah secara daring dapat meningkatkan pengetahuan petugas kantin sekolah dalam pengolahan makanan yang mengandung sayur dan buah pada late childhood kepada petugas kantin sekolah. Dari program pengabdian kepada masyarakat ini civitas akademika (petugas kantin sekolah, kepala sekolah dan guru) di SDN Tunjungsekar 3 menerima dengan baik kegiatan pengmas walaupun dalam pelaksanaan program sedikit terkendala dengan adanya pandemi covid-19 sehingga pelaksanaan secara daring melalui link vidio dan pemberian leaflet tentang cara membuat olahan sayur dan buah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada STIKES Widyagama Husada yang telah memberikan pendanaan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Kepala Sekolah SDN Tunjungsekar 3 Malang sebagai tempat melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan petugas kantin sekolah yang bersedia mengisi angket kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR RUJUKAN

- Birch LL, Johnson SL, Fisher JA. 2018. *Children's Eating: the Development of Food Acceptance Patterns Young Child*. 50:71-78.
- de Sa, J., Lock, K., 2018. *Will European Agricultural Policy for School Fruit and Vegetables Improve Public Health? A Review of School Fruit and Vegetable Programmes*. *Eur. J. Public Health* 18, 558–568.
- Kirby S, Baranowski T, Reynolds K, Taylor G, Binkley D. 2017. *Children's Fruit and Vegetable Intake: Socioeconomic, Adult-Child,*

- Regional, and Urban-Rural Influences. J Nutr Educ, 27(5): 261-271.*
- Lytle L, dan Achterberg C. 2015. *Changing the Diet of America's Children: What Works and Why? J Nutr Educ. 27 (5):250-260.*
- Pope M.S, Lizy; Wolf, Randi L.2012.The Influence of Labeling the Vegetable Conten of Snack Food on Children's Taste Preferences:A Pilot Study. *Journal of Nutrition Education and Behaviour.*Vol 44 Issue 2.March-April 2012 pages 178-182.
<https://doi.org/10.1016/j.jneb.2010.02.006>
- World Health Organisation. 2010. Available from *WHO fruit and vegetable promotion initiative—report of the meeting, Geneva, 25–27 August* (http://www.who.int/hpr/NPH/fruit_and_vegetables/fruit_and_vegetable_report.pdf) akses tanggal 24 October 2020.

Cite this article as: Wahyuningrum, A.D. Ulfa, M. (2021). Alih Teknologi Penyajian Olahan Sayur Untuk *Late Childhood* Kepada Petugas Kantin Sekolah. *Media Husada Journal of Community Service. Vol. 1* (No.1), 7-11.