



Faletihan Health Journal, 13 (2) (2026) 247-253
www.journal.lppm-stikesfa.ac.id/ojs/index.php/FHJ
ISSN 2088-673X | e-ISSN 2597-8667

Analisis Pengembangan Panduan Syarat Kantin Sehat Sekolah terhadap Standar Kantin Sehat Sekolah

Ervon Veriza^{1*}, Winda Triana¹, Reka Lagona Marsofely²

¹Poltekkes Kemenkes Jambi

²Poltekkes Kemenkes Bengkulu

*Corresponding Author: ervonveriza@poltekkesjambi.ac.id

Abstrak

Salah satu komponen penting dalam program penyehatan sekolah adalah keberadaan kantin sehat yang berperan dalam menyediakan makanan yang aman, higienis, dan bergizi bagi peserta didik. Keamanan pangan jajanan sekolah masih menjadi perhatian serius mengingat rendahnya pemahaman penyedia jajanan di sekolah tentang makanan sehat serta belum tersedianya pedoman syarat kantin sehat di sekolah. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kebutuhan adanya PATINSELAH (Panduan Kantin Sehat Sekolah) sebagai *tool* dalam pengelolaan kantin sehat di sekolah dasar. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif melalui observasi, wawancara, dan penyebaran kuesioner dan dilakukan di 2 sekolah dasar di Kota Jambi. Responden penelitian adalah 22 penjual makanan di kantin sekolah serta 10 informan penelitian yang berasal dari Kepala Sekolah, guru UKS, guru kelas, Dinas Pendidikan serta Dinas Kesehatan Kota Jambi. Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar pengetahuan penjual makanan di kantin pada kategori baik. Pengetahuan mengenai kebersihan dan keamanan pangan sudah cukup baik, namun masih terdapat keterbatasan pada aspek pengelolaan dan penyimpanan bahan makanan. Belum adanya panduan pengelolaan kantin sehat menyebabkan sekolah dan penjual makanan di kantin kesulitan dalam upaya pengelolaan kantin sehat yang sesuai standar. Penelitian ini menghasilkan PATINSELAH sebagai panduan praktis yang diharapkan dapat membantu sekolah dalam meningkatkan pengelolaan kantin sehat secara lebih sistematis. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan advokasi kepada pemangku kepentingan di bidang pendidikan dan kesehatan guna mendukung penyelenggaraan kantin sehat yang berkelanjutan.

Kata Kunci: kantin sehat, keamanan pangan, sekolah sehat, PATINSELAH

Analysis of the Development of School Healthy Canteen Guidelines for School Healthy Canteen Standards

Abstract

One of the important components of the school health program is the existence of a healthy canteen that plays a role in providing safe, hygienic, and nutritious food for students. The safety of school snack food is still a serious concern considering the low understanding of snack providers in schools about healthy food and the lack of guidelines for healthy canteen requirements in schools. This study aimed to analyze the need for PATINSELAH (School Healthy Canteen Guidelines) as a tool in the management of healthy canteens in elementary schools. The research used a descriptive approach through observation, interviews, and questionnaire distribution and was conducted in 2 elementary schools in Jambi City. The respondents of this study were 22 food sellers in the canteen and 10 research informants including the principal, school health unit teachers, classroom teachers, the Education Department and the Health Department of Jambi City. The results showed that most of the knowledge of food sellers in canteens is in the good category. Knowledge about food hygiene and safety is quite good, but there are still limitations in the management and storage aspects of foodstuffs. The lack of guidelines for the management of healthy canteens causes schools and food sellers in the canteens to have difficulties in managing healthy canteens according to standards. This research produced PATINSELAH as a practical guide that is expected to help schools in improving the management of healthy canteens more systematically. The results of this research are expected to be advocacy material for stakeholders in the fields of education and health in supporting the implementation of sustainable healthy canteens.

Keywords: healthy canteen, food safety, healthy school, PATINSELAH

Pendahuluan

Di Indonesia, makanan jajanan merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dengan anak sekolah, kebiasaan jajan anak dilihat dari frekuensi jajan dan kontribusi gizi jajanan. Menurut hasil penelitian bahwa kontribusi energi jajanan cukup besar yaitu 24,7 % terhadap asupan harian atau 494 kkal artinya anak sekolah lebih banyak jajan dalam kesehariannya. Mengingat anak sekolah termasuk kategori usia pertumbuhan yang memerlukan nutrisi yang sehat, maka jajanan yang dikonsumsi terjamin keamanannya. Riset menunjukkan bahwa jajanan anak sekolah mengandung beberapa zat berbahaya diantaranya boraks, siklamat serta zat aditif lainnya (Ali & Gustina, 2019; Fathurrahman et al., 2025). Selain zat berbahaya tersebut, jajanan anak-anak sekolah teridentifikasi mengandung virus maupun bakteri seperti *e-coli* dan *salmonella typhi* (Kartini et al., 2019). Adanya senyawa kimia berbahaya, bakteri/virus dalam makanan yang dikonsumsi oleh anak-anak dapat menyebabkan diare maupun gangguan pada pencernaan lainnya serta berpotensi menyebabkan munculnya kanker pada periode jangka panjang (Choudhury et al., 2022; Prasetyo et al., 2024).

Mengingat dampak kesehatan dari jajanan yang tidak sehat dan anak-anak sekolah merupakan kelompok usia pertumbuhan dan perkembangan, maka diperlukan upaya preventif yang sistematis oleh semua unit terkait khususnya sekolah. Anak-anak membutuhkan asupan makanan yang sehat dan bergizi dalam menunjang pertumbuhan dan perkembangannya. Makanan yang sehat dan bergizi juga berdampak terhadap prestasi belajar dan kemampuan dalam menyerap pelajaran selama di sekolah (Vargas Olalla et al., 2026).

Kantin sekolah menjadi salah satu upaya sekolah dalam penyediaan jajanan yang sehat dan aman bagi anak-anak sekolah. Kantin sekolah yang dikelola sesuai Pedoman Nasional Kantin Sehat memastikan kualitas makanan yang aman, bersih, dan terkelola dengan baik sehingga terhindar dari potensi keracunan makanan, gangguan gizi dan gangguan kesehatan bagi siswa (Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah, 2025; World Health Organization, 2021). Kantin sehat juga menjamin lingkungan kantin yang memenuhi ketentuan higiene dan

sanitasi sehingga risiko makanan terkontaminasi bahan beracun dan berbahaya dapat dicegah.

Peserta didik hampir separuh harinya berada di sekolah. Selama berada di sekolah mereka membutuhkan asupan makanan yang cukup dan sehat, disinilah peran kantin sekolah sebagai fasilitas pendukung yang sangat penting. Keberadaan kantin mendukung proses pendidikan di sekolah dan sangat dibutuhkan, karena tanpa adanya kantin sekolah maka warga sekolah akan mencari tempat lain untuk memenuhi kebutuhan makanannya (Direktorat Sekolah Menengah Atas, 2020).

Penyediaan kantin sehat juga merupakan salah satu program sekolah sehat (Health promoting School). Penyediaan kantin sehat mendukung upaya peningkatan kualitas kesehatan warga sekolah dan mendukung kebijakan membangun karakter siswa dengan membudayakan perilaku hidup bersih dan sehat (Aminah, Harisyah., Sukarno., & Septi, 2022). Kantin sehat menyediakan makanan dan minuman yang memenuhi persyaratan kebersihan, kesehatan dan keamanan untuk siswa dan seluruh warga sekolah. Kantin di sekolah tidak hanya memenuhi kebutuhan makan dan minum siswa dan warga sekolah saja, namun dapat dijadikan wahana untuk mendidik siswa dan warga sekolah tentang kesehatan, kebersihan, kejujuran, saling menghargai, disiplin dan bertanggungjawab (Mulyani, I. T. S., & Suryapermana, 2020). Adanya kantin sehat di lingkungan sekolah akan mendukung konsumsi pangan aman dan sehat bagi warga sekolah yang tentunya pemilihan menu hidangan diselaraskan dengan pedoman umum gizi seimbang (Kadaryati, S., 2023).

Keberadaan kantin sehat dan penyediaan menunya belum dipahami secara baik oleh sekolah sebagai pengelola dan pedagang sebagai penyedia makanan. Kurangnya pengetahuan dan pembiasaan siswa baru dalam memanfaatkan kantin juga menjadi kendala. Penelitian terdahulu melaporkan bahwa hambatan yang paling nyata adalah siswa belum terbiasa dengan makanan di kantin sekolah, lemahnya regulasi sekolah, orientasi ekonomi pengelolaan kantin, serta preferensi konsumsi siswa (D.A.L. Tobing et al., 2026). Hal tersebut karena belum adanya edukasi dan juga panduan yang praktis dan bisa digunakan oleh pedagang dan juga sekolah

sebagai penyedia tempat dan pengawasan pangan jajanan yang sesuai standar kesehatan.

Beberapa sekolah dasar di Kota Jambi telah memiliki program kantin sehat, namun belum tersedia tools yang terstandar dan komprehensif yang dapat digunakan sebagai acuan dalam pengelolaan kantin. Hal ini diperkuat dengan hasil survey pada salah satu sekolah dengan ditemukannya kondisi lingkungan sekitar kantin belum memenuhi persyaratan. Ditemukan tempat pembuangan sampah di sekitar kantin yang berpotensi meningkatkan risiko penyakit diare pada siswa. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan *Panduan Kantin Sehat Sekolah (PATINSELAH)* sebagai instrumen penilaian dan pedoman pengelolaan kantin dalam mendukung terwujudnya sekolah berwawasan sehat di Kota Jambi. Panduan ini diharapkan dapat membantu sekolah dan penjual kantin dalam menerapkan prinsip keamanan pangan, higiene, dan sanitasi makanan secara lebih sistematis serta mendukung terciptanya lingkungan sekolah yang sehat bagi siswa.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan *mixed methods* yang menggabungkan aspek kuantitatif dan kualitatif. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni-Agustus 2025. Pendekatan kualitatif dilakukan dengan pengumpulan data primer melalui wawancara mendalam kepada informan dan observasi langsung terhadap sekolah-sekolah yang menjadi sampel penelitian. Informan dalam penelitian kualitatif meliputi kepala sekolah, guru UKS, guru kelas, serta stakeholder terkait seperti Dinas Pendidikan dan Dinas Kesehatan Kota Jambi. Seluruh informan pada tahap kualitatif sebanyak 10 orang. Penguatan data kualitatif ditunjang dengan observasi langsung ke Sekolah Dasar Negeri (SDN) 66 dan SDN 87 serta penggalan pengetahuan kepada penjual makanan di kantin kedua sekolah tersebut. Penggalan pengetahuan menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif. Populasi pada penelitian kuantitatif adalah penjual makanan di kantin SDN 66 dan SDN 87 sebanyak 22 orang. Sampel merupakan total populasi.

Pengumpulan data menggunakan panduan wawancara dan kuesioner. Panduan wawancara digunakan untuk mengetahui kondisi kantin, tantangan yang dihadapi, serta kebutuhan dalam penerapan kantin sehat. Observasi langsung

dilakukan untuk menilai fasilitas kantin dan kebersihan lingkungan sekolah. Kuesioner digunakan untuk mengumpulkan data tentang pengetahuan penjual makanan di kantin sekolah. Selain data primer, data sekunder diambil dari laporan resmi dari dinas terkait yang memberikan gambaran kondisi umum dan statistik terkait pengelolaan kantin dan status kesehatan lingkungan sekolah. Selanjutnya, data yang terkumpul dianalisis secara kualitatif dengan pendekatan *content analysis*, untuk mengidentifikasi faktor utama yang mempengaruhi keberhasilan penerapan kantin sehat. Data yang terkumpul digunakan sebagai bahan untuk menyusun Panduan Kantin Sehat Sekolah (PATINSELAH).

Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian terdiri dari dua aspek yaitu, hasil penelitian kuantitatif yang menggali pengetahuan penjual makanan di kantin SD Negeri 66 dan SD Negeri 87. Berikut ini hasil penelitian Pengembangan PATINSELAH:

Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian kuantitatif ini adalah penjual makanan di kantin sekolah dengan total 22 orang, yang didominasi oleh jenis kelamin perempuan.

Tabel 1. Karakteristik Responden (n=22)

Karakteristik	n	%
Laki-laki	10	45
Perempuan	12	55
Penjual Kantin SDN 66	13	59.1
Penjual Kantin SDN 87	9	40.9
Total	22	100

Tabel 2. Pengetahuan Penjual Makanan di Kantin

Pengetahuan	n	%
Kurang Baik	8	36.3
Baik	14	63.7
Total	22	100

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa mayoritas pengetahuan responden tentang makanan bergizi termasuk kategori baik. Berdasarkan hasil wawancara mendalam secara kualitatif ditemukan 2 tema yaitu 1). higiene dan sanitasi kantin; 2). pedoman kantin sekolah.

Hasil wawancara menyebutkan bahwa sekolah belum memiliki pedoman kantin sehat. Hal ini seperti disampaikan oleh informan berikut ini:

“Belum ada pedoman tentang syarat kantin sehat...Secara khusus seperti pada aturan BPOM atau sarana prasarana dari kemenkes belum ada, tetapi yang bersih dan pakai tempat cuci peralatannya sudah dibuat” (informan 1).

“Belum ada pedoman yang ada hanya surat himbauan saja” (informan kunci: dinas kesehatan)

“Kalau kantin sesuai dengan syarat kemenkes belum, dan kantin di tempat kami belum sesuai dengan aturan krn dalam proses renovasi gedung sekolah” (informan 2)

“Adanya program priotas nasional terkait PJAS (pangan jajanan anak sekolah) tahun ini ada nama SAPA (SEKOLAH PANGAN AMAN) (Informan kunci BPOM)”

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjual makanan di kantin sekolah dasar termasuk kategori baik. Masih ditemukan penjual makanan yang memiliki tingkat pengetahuan kurang baik. Tingkat pemahaman penjual makanan di kantin memperlihatkan adanya variasi tingkat pengetahuan mengenai prinsip kantin sehat. Pertanyaan tentang penyediaan makanan yang aman dan bersih, pengetahuan tentang penyediaan minuman yang lebih sehat, serta pengetahuan pembatasan penjualan makanan dengan rasa berlebihan seperti terlalu manis atau asin menunjukkan hasil yang sangat baik. Temuan ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjual kantin telah memahami prinsip dasar keamanan pangan dan penyediaan makanan sehat di lingkungan sekolah. Namun demikian, terdapat aspek tertentu yang menunjukkan tingkat pemahaman yang relatif rendah. Pengetahuan responden yang berkaitan dengan pengelolaan dan penyimpanan bahan makanan sesuai standar kesehatan termasuk kategori rendah. Responden yang menjawab benar kurang dari 40%. Rendahnya pemahaman pada aspek ini mengindikasikan bahwa sebagian penjual kantin masih belum memahami secara optimal praktik pengolahan dan penyimpanan bahan makanan yang higienis. Kondisi ini dapat menjadi faktor risiko terhadap keamanan pangan di lingkungan sekolah apabila tidak diikuti dengan peningkatan pengetahuan dan pembinaan terkait pengelolaan bahan makanan yang sesuai standar kesehatan.

Pengetahuan tentang pembatasan penjualan makanan ringan tertentu di kantin sekolah menunjukkan tingkat pengetahuan paling rendah, yaitu hanya 22,2%. Temuan ini menunjukkan bahwa sebagian besar penjual kantin masih memiliki keterbatasan pemahaman mengenai pengaturan jenis makanan yang boleh dan tidak boleh dijual di kantin sekolah sesuai dengan standar kantin sehat. Secara umum, hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjual kantin relatif baik pada aspek dasar keamanan pangan, namun masih terdapat kesenjangan pengetahuan pada aspek yang lebih teknis seperti pengelolaan bahan makanan, penyimpanan bahan pangan, serta pengaturan jenis makanan yang dijual di kantin sekolah. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan di kantin sekolah umumnya lebih baik pada aspek umum keamanan pangan, tetapi masih rendah pada aspek teknis seperti sanitasi, penyimpanan bahan makanan, dan praktik pengolahan pangan yang aman (Siti Mukhodim Farida Hanum et al., n.d.). Tingkat pengetahuan yang lebih rendah pada aspek pengaturan jenis makanan ringan yang dijual di kantin SDN 22 dibandingkan dengan SDN 66. Perbedaan ini menunjukkan bahwa masih diperlukan pendekatan pembinaan yang lebih spesifik, terutama dalam memberikan pemahaman kepada penjual kantin mengenai jenis makanan yang sesuai dengan standar kantin sehat di lingkungan sekolah.

Keterbatasan pengetahuan tersebut dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adalah minimnya pelatihan keamanan pangan bagi penjual kantin sekolah. Penjual kantin menjalankan usaha secara informal dan belum mendapatkan edukasi khusus terkait standar keamanan pangan. Penelitian menunjukkan bahwa pemberian edukasi keamanan pangan kepada penjual kantin sekolah dapat meningkatkan pengetahuan serta praktik pengolahan makanan yang lebih aman (Ruhana et al., n.d.)

Selain itu, aspek sanitasi dan higiene dalam pengolahan makanan juga menjadi faktor penting dalam menjaga keamanan pangan di kantin sekolah. Apabila praktik higiene penjamah makanan tidak dilakukan dengan baik, maka makanan yang dijual di kantin sekolah berpotensi terkontaminasi mikroorganisme yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan pada siswa (Hadiyati et al., 2023; Yusigania et al., 2024).

Penelitian mengenai sanitasi kantin sekolah menunjukkan bahwa kondisi hygiene dan sanitasi yang tidak memadai dapat meningkatkan risiko kontaminasi mikroba pada makanan yang dijual di lingkungan sekolah (Maghfiroh et al., 2023).

Berdasarkan temuan tersebut, peningkatan pengetahuan penjual kantin perlu didukung melalui program pembinaan dan edukasi yang berkelanjutan. Dalam konteks penelitian ini, pengembangan program PATINSELAH (Panduan Kantin Sehat Sekolah) menjadi salah satu strategi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kapasitas penjual kantin dalam memahami dan menerapkan prinsip keamanan pangan secara lebih sistematis. Melalui penyediaan panduan operasional, pelatihan bagi penjual kantin, serta pengawasan berkala oleh pihak sekolah dan instansi kesehatan, diharapkan pengelolaan kantin sekolah dapat menjadi lebih higienis dan sesuai dengan standar kantin sehat sehingga mampu mendukung terciptanya lingkungan sekolah yang sehat bagi siswa.

Kebutuhan akan adanya panduan yang berisi standar kantin sehat diperkuat dengan hasil wawancara dengan informan kunci menunjukkan bahwa sekolah juga menghadapi tantangan dalam pengelolaan kantin. Berdasarkan wawancara diketahui bahwa kebersihan dan kerapian kantin belum konsisten, sarana cuci tangan dan pengelolaan limbah belum optimal, dan belum tersedia pedoman khusus untuk kantin sehat. Upaya mandiri seperti pengumpulan dana internal dan kerja sama sebelumnya dengan BPOM telah dilakukan, namun belum cukup untuk memastikan standar kantin sehat terlaksana sepenuhnya. Kondisi ini menunjukkan perlunya intervensi melalui penyusunan dan penerapan PATINSELAH (Panduan Syarat Kantin Sehat Sekolah) agar sekolah memiliki pedoman yang jelas, mudah dipahami, dan terstandar. Dengan adanya panduan tersebut, sekolah mampu memberikan edukasi dan meningkatkan ketrampilan penaja makanan kantin dalam pengolahan makanan, menjaga kebersihan, memahami regulasi, serta memastikan keamanan pangan bagi siswa. Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan dan praktik keamanan pangan pada pedagang makanan sekolah memiliki hubungan dengan kualitas pelayanan serta keamanan makanan yang disajikan kepada siswa (Noviani & Sutanto, 2025).

Hasil pengamatan lapangan, wawancara, serta kuesioner yang dilakukan selama penelitian

menunjukkan bahwa sekolah telah melakukan beberapa upaya internal dalam mendukung pengelolaan kantin sehat. Upaya tersebut antara lain penyediaan fasilitas tempat cuci tangan, pembatasan penggunaan bahan pewarna serta bahan kimia berbahaya pada makanan, serta adanya struktur organisasi pengelolaan kantin di lingkungan sekolah. Temuan ini menunjukkan bahwa secara umum sekolah telah memiliki kesadaran untuk menjaga keamanan pangan bagi siswa. Namun demikian, hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa pengelolaan kantin sehat di sekolah masih belum didukung oleh pedoman operasional yang baku dari instansi terkait sebagai acuan utama. Kondisi ini menyebabkan pengelolaan kantin sehat sering kali bergantung pada kebijakan dan pemahaman masing-masing pihak di tingkat sekolah.

Penelitian ini sejalan dengan beberapa studi yang menunjukkan bahwa kondisi sanitasi dan praktik hygiene penjamah makanan merupakan faktor penting dalam menjaga keamanan pangan di kantin sekolah. Penelitian menunjukkan bahwa praktik hygiene dan sanitasi yang baik oleh penjamah makanan berperan dalam mencegah kontaminasi pangan serta menjaga kualitas makanan yang dikonsumsi oleh siswa (Supriyatin et al., n.d.). Oleh karena itu, keberadaan panduan yang sistematis seperti PATINSELAH menjadi penting untuk membantu meningkatkan standar pengelolaan kantin sehat serta menjembatani kesenjangan antara pengetahuan dasar penjual kantin dengan praktik pengelolaan pangan yang sesuai dengan standar kesehatan.

Simpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjual kantin dan pihak sekolah secara umum sudah mencakup pemahaman dasar mengenai prinsip kantin sehat. Namun, masih diperlukan pelatihan yang lebih terstruktur serta panduan operasional yang jelas untuk meningkatkan praktik pengelolaan kantin, khususnya pada aspek kebersihan, keamanan pangan, dan penyimpanan bahan makanan. Pengembangan PATINSELAH (Panduan Kantin Sehat Sekolah) di Sekolah Dasar Kota Jambi memiliki potensi untuk mendukung pengelolaan kantin sehat melalui penyediaan pedoman yang lebih sistematis bagi pihak sekolah dan penjual kantin.

Referensi

- Ali, H., & Gustina, M. (2019). Analisis Kandungan Zat Pengawet Pada Jajanan Bakso Di Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Ratu Agung Kota Bengkulu. *Journal of Nursing and Public Health*, 7(1).
<https://doi.org/10.37676/jnph.v7i1.788>
- Aminah, Harisyah., Sukarno., & Septi, Y. (2022). Analisis Implementasi Program Sekolah Sehat Dalam Membangun Karakter Peduli Lingkungan di Sekolah Dasar. *Didaktika Dwija Indria*, 10(4).
- Choudhury, S., Medina-Lara, A., Smith, R., & Daniel, N. (2022). Research on health impacts of chemical contaminants in food. *Bulletin of the World Health Organization*, 100(03), 180-180A. <https://doi.org/10.2471/BLT.21.287532>
- D.A.L. Tobing, S. Ekomila, M. Iqbal, & R. Selviana. (2026). *Praktik Sosial Kantin Sekolah dan Kendala Pewujudan Kantin Sehat di SMK*.
- Direktorat Sekolah Menengah Atas. (2020). Kantin Sehat Sekolah Menengah Atas di Masa Pandemi. *Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Pendidikan Dasar, Dan Pendidikan Menengah, Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan*.
- Fathurrahman, I., Zakiyah, M., Fajriyah, N. S., & Zen, S. (2025). Analisis Kandungan Berbahaya Makanan Jajanan Pada Anak Sekolah Dasar Di Kota Metro Sebagai Potensi Penyakit Jangka Panjang. *Journal of Innovative and Creativity*, 5(3).
- Hadiyati, T., Suryono, S., & Guspianto, G. (2023). Relationship between Environmental Quality, Hygiene, Food Sanitation, and Food Handling Factors with Escherichia coli Germ Rates at Snack Food Centers in Jambi City. *Riset Informasi Kesehatan*, 12(2).
<https://doi.org/10.30644/rik.v12i2.784>
- Kadaryati, S., et al. (2023). Manajemen Sekolah Sebagai Pilar Penyelenggaraan Kantin Sehat. *Jurnal Gizi*, 12(2).
- Kartini, S., Siregar, I., Siringo-ringo, F. F., Siahaan, A. R., & Dewi, L. (2019). Analisis Cemar Coliform, Colifecal DAN Salmonella typhi Pada Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Tampan Pekanbaru. *JOPS (Journal of Pharmacy and Science)*, 3(1).
<https://doi.org/10.36341/jops.v3i1.1102>
- Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah. (2025). *Pedoman Nasional Kantin Sehat di Satuan Pendidikan*.
- Maghfiroh, R. N., Nurrahman, N., & Suyanto, A. (2023). Pembinaan Pedagang Kantin Sekolah Terhadap Perubahan Sanitasi, Total Mikroba, Serta Escherichia Coli. *Ekalaya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Indonesia*, 2(3), 722-731.
<https://doi.org/10.57254/eka.v2i3.115>
- Mulyani, I. T. S., & Suryapermana, N. (2020). Manajemen Kantin Sehat Dalam Meningkatkan Kegiatan Belajar Mengajar (Studi Kasus di SMAN 3 Rangkasbitung). *ADARA: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 10(2).
- Noviani, A., & Sutanto, F. N. (2025). The Relationship Between Food Handlers' Hygiene Practices and Students' Satisfaction in A School Canteen at Hang Tuah 1 Senior High School Jakarta. *SANITAS: Jurnal Teknologi Dan Seni Kesehatan*, 16(1), 89-97.
<https://doi.org/10.36525/sanitas.2025.544>
- Prasetyo, A. W., Rohma, N., & Dewi, S. R. (2024). Hubungan Perilaku Mengkonsumsi Jajanan Tidak Sehat Dengan Kejadian Diare Pada Anak Sdn Karang Duren 1. *Medic Nutricia: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 4(1).
- Ruhana, A., kunci-Kantin, K., Pangan, K., & Makanan, P. (n.d.). Edukasi Keamanan Pangan untuk Pengelola Kantin SMP 1 Magetan. *ABISATYA: Journal of Community Engagement*, 2(2), 2024. Retrieved <https://journal.unesa.ac.id/index.php/abisatya>
- Siti Mukhodim Farida Hanum, P., Eni Fariyatul Fahyuni, Mk., Anita Puji Astutik, Mp., Fitri Nur Latifah, Mp., & Diterbitkan oleh, Mes. (n.d.). *Buku Panduan Pemberdayaan Kantin Sehat Sekolah*.
- Supriyatin, A., Malis Sunarno, J., & Studi DIII Kesehatan Lingkungan Politeknik Banjarnegara, P. (n.d.). Sanitation And Personal Hygiene Overview of School Canteen in Banjarnegara I Health Center In 2024 Gambaran Sanitasi Dan Personal Hygiene Kantin Sekolah di Wilayah Kerja Puskesmas Banjarnegara I Tahun 2024. In *Desember* (Vol. 10, Number 02).
- Vargas Olalla, V. P., Morales Caluña, E. R., Novillo Luzuriaga, N. N., Suárez González, K. D., Armijo Valverde, K. G., Saltos Atiencia, D. P., Vélez Pillco, E. E., & Ruiz Polit, P. A.

- (2026). Social determinants of nutrition and academic performance: multiple correspondence and cluster analysis. *Frontiers in Public Health*, 14. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2026.1786529>
- World Health Organization. (2021). *Making Every School a Health-Promoting School: Global Standards and Indicators for Health-Promoting Schools and Systems*.
- Yusigania, D., Dewanti, L., & Suryawan, A. (2024). Food Intake, Infectious Disease, and Environmental Sanitation in Toddlers Aged 6-24 Months in Cibatu Health Center, Garut. *JUXTA: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kedokteran Universitas Airlangga*, 15(1). <https://doi.org/10.20473/juxta.v15i12024.23-28>