



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 5 Nomor 4 Tahun 2025 Page 565-574

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Evaluasi Kondisi Kantin Sehat di Lingkungan Sekolah SMK: Studi Kasus dan Strategi Peningkatan Kualitas

Ravita Isnaeni Nur Fadillah^{1✉}, Fania Anggraini Pramesti², Chelsea Intan Liani³,
Putri Anisatun Nikhmah⁴, Adiyani Andansyah⁵

Universitas Pelita Bangsa

Email: rendaagn0709@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Salah satu fasilitas penting di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah kantin sekolah. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai kondisi kantin yang sehat di lingkungan SMK dan menemukan cara untuk meningkatkan kualitasnya. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa label informasi nilai gizi pada produk makanan yang dijual tidak konsisten. Akibatnya, siswa tidak mendapatkan pengetahuan yang memadai tentang pilihan makanan yang sehat. Protokol kesehatan pasca pandemi juga perlu ditingkatkan, termasuk pengawasan yang lebih ketat terhadap kebersihan karyawan kantin. Penanggung jawab pengadaan makanan telah ditunjuk oleh manajemen sekolah, tetapi pengelola kantin kurang berkomitmen terhadap kesehatan dan nutrisi. Selain itu, pengelola dan penjual makanan belum menerima pelatihan formal tentang keamanan dan kebersihan makanan. Meskipun makanan yang dijual umumnya aman dan bersih, pilihan makanan yang bergizi masih terbatas. Untuk meningkatkan kualitas kantin sehat di sekolah, pengelola kantin harus dilatih dan ditetapkan kebijakan pengadaan bahan makanan.

Kata Kunci: *Kantin Sehat, Sekolah Menengah Kejuruan, Kualitas Makanan, Manajemen Kantin, Sumber Daya Manusia, Kebersihan dan Sanitasi, Pendidikan Kesehatan*

Abstract

School canteens are vital facilities that support a healthy learning environment in Vocational High Schools (SMK). This study aims to evaluate the conditions of healthy canteens in SMK and identify strategies to improve their quality. The evaluation results indicate that the nutritional information labels on food products sold are not consistently available, leading to a lack of education for students regarding healthy food choices. Additionally, the implementation of post-pandemic health protocols needs to be enhanced, with stricter supervision of the cleanliness of canteen staff. The school management has appointed a responsible person to oversee the procurement of food ingredients; however, the commitment level of canteen managers to health and nutrition standards remains low. Formal training related to food hygiene and sanitation for food managers and sellers is also lacking. The food sold is generally safe and clean, but the variety of nutritious menu options is still limited. This study recommends the need for training for canteen managers and the establishment of policies regarding food procurement to improve the quality of healthy canteens in schools.

Keywords: *Health Canteen, Vocational High School, Food Quality, Canteen Management, Human Resources, Hygiene and Sanitation, Health Education*

PENDAHULUAN

Sebagian besar, setiap sekolah memiliki layanan khusus untuk siswanya. Ini dilakukan untuk memberikan fasilitas pembelajaran dan memenuhi kebutuhan khusus siswa, serta untuk mempercepat proses pendidikan dan mencapai tujuan akademik sekolah. Saat menyewa sekolah, pemerintah juga diharapkan mempertimbangkan kebutuhan dan perhatian siswa, terutama terkait dengan kemudahan dan kenyamanan belajar siswa (Sembiring, 2023). Menurut Tilaar (2002), penyelenggaraan pendidikan yang berkualitas tidak hanya ditentukan oleh kurikulum dan tenaga pengajar, tetapi juga oleh kesiapan lingkungan fisik dan sosial sekolah, termasuk layanan dan fasilitas penunjang yang memperhatikan kesejahteraan peserta didik. Hal ini sejalan dengan gagasan Bronfenbrenner (1979) bahwa lingkungan belajar merupakan bagian integral dari sistem ekologi pendidikan yang memengaruhi perkembangan dan keberhasilan siswa.

Salah satu fasilitas penting di sekolah, termasuk di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah kantin sekolah. Kantin tidak hanya berfungsi sebagai tempat untuk siswa, guru, dan karyawan sekolah mendapatkan makanan dan minuman, tetapi juga memainkan peran penting dalam menciptakan lingkungan sekolah yang sehat dan mendukung proses pembelajaran (Indrawati et al., 2024). World Health Organization (WHO, 2020) juga menyatakan bahwa penyediaan makanan bergizi di lingkungan sekolah memiliki peran strategis dalam menciptakan generasi yang sehat secara fisik dan mental, serta dapat

menunjang konsentrasi dan prestasi belajar siswa. Namun banyak kantin sekolah yang tidak memenuhi persyaratan Kesehatan pemerintah. Oleh karena itu, sangat penting untuk melakukan penilaian tentang standar Kesehatan kantin sekolah (Setiawan et al., 2024). Hal ini diperkuat oleh pendapat Kusnadi dan Hamid (2022) yang menekankan bahwa sekolah sebagai institusi pendidikan formal harus menjamin bahwa setiap fasilitas, termasuk kantin, bebas dari risiko kesehatan demi mendukung kualitas hidup peserta didik.

Kantin sehat tidak hanya harus menjual makanan, tetapi juga harus memenuhi standar kebersihan dan sanitasi yang ketat dan menawarkan menu yang sehat dan seimbang. Konsep ini menempatkan kantin sehat sebagai bagian dari lingkungan belajar, mengajarkan siswa tentang nutrisi dan menjadi contoh penerapan pola hidup sehat. Kantin sehat juga membantu siswa belajar kebiasaan makan yang baik sejak dini sehingga mereka dapat mengurangi resiko obesitas (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, 2020). Damayanti dan Siregar (2019) menyatakan bahwa kebiasaan makan yang terbentuk di usia sekolah memiliki pengaruh jangka panjang terhadap perilaku hidup sehat di masa dewasa. Selain itu, menurut Purnamasari (2020), kantin sekolah yang menerapkan prinsip gizi seimbang dan higienitas dapat menjadi sarana pembelajaran kontekstual yang memperkuat pendidikan karakter dalam aspek kesehatan.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh SEAMEO RECFON dan Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi, terdapat empat pilar utama yang memastikan keberhasilan kantin sehat di sekolah, yaitu: komitmen dan manajemen sekolah, sumber daya manusia yang kompeten, sarana dan prasarana yang memadai, dan kualitas makanan yang terjamin. Semua pilar ini harus bekerja sama dengan baik agar kantin dapat berfungsi dengan baik sebagai pusat kesehatan dan tempat belajar (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021). Hal ini sejalan dengan pandangan Nasution (2020), yang menyatakan bahwa program kantin sehat tidak akan berhasil tanpa sinergi antara pihak sekolah, komite sekolah, orang tua, serta lembaga pengawas eksternal seperti dinas kesehatan.

Setelah evaluasi tersebut, perlu dibuat rencana untuk meningkatkan kualitas kantin sehat yang melibatkan pengelola kantin, guru, kepala sekolah, hingga dinas kesehatan dan lembaga terkait. pengaturan menu makanan yang sehat dan terjangkau, pelatihan untuk pengelola kantin perbaikan fasilitas dan prasarana, dan pengawasa rutin adalah semua bagian dari pendekatan ini. Dengan melakukan langkah-langkah, kantin di lingkungan SMK dapat diubah menjadi kantin sehat yang tidak hanya memenuhi kebutuhan makan warga sekolah, tetapi juga berfungsi sebagai media pembelajaran dan tempat untuk membangun

budaya hidup sehat yang berkelanjutan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2023). Sunarto (2021) menambahkan bahwa keterlibatan aktif dari semua pemangku kepentingan sangat penting untuk menjamin keberlanjutan program ini, dan intervensi berbasis komunitas dapat memperkuat kesadaran akan pentingnya gizi dan kesehatan dalam kehidupan sehari-hari siswa.

METODE PENELITIAN

Menurut Rofiah (2024) Metodologi penelitian kualitatif menggunakan data non-numerik seperti wawancara, observasi, dokumen, atau catatan lapangan dan berfokus pada pertanyaan "mengapa" dan "bagaimana" fenomena terjadi, daripada hanya "apa" yang terjadi. Proses analisis induktif pendekatan naturalistik, subjektivitas peneliti, dan data deskriptif, dan data deskriptif adalah ciri utama penelitian kualitatif.

Metode penelitian menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif, yang berarti bahwa tujuan penelitian kualitatif adalah untuk mengetahui apa arti fakta atau, yang berarti peneliti harus benar-benar melakukan observasi atau pengamatan di lapangan. Dalam kasus ini, peneliti menggambarkan konteks yang rumit, menganalisisnya kata demi kata, dan merangkum hasil penelitian berdasarkan informasi di lapangan (Lakari et al., 2024). Data yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari upaya pengumpulan data secara langsung dan temuan dari wawancara narasumber (Abdussamad, 2021).

dalam penelitian kualitatif, ada banyak metode untuk mengumpulkan data secara menyeluruh dan mendalam. Pertama, wawancara adalah proses tanya jawab langsung antara peneliti dan responden untuk mendapatkan pemahaman tentang pengalaman, pendapat, atau perasaan mereka. Kedua, observasi adalah pengamatan langsung perilaku atau situasi di lapangan tanpa mengubah kondisi yang ada, sehingga peneliti dapat melihat fenomena secara alami. Ketiga, dokumentasi adalah pengumpulan data dari berbagai dokumen seperti arsip, foto, catatan, atau rekaman yang terkait dengan objek. Keempat, diskusi kelompok terfokus atau *Focus Group Discussion (FGD)* adalah metode pengumpulan data yang melibatkan berbicara dengan sekelompok orang untuk mengumpulkan berbagai perspektif tentang suatu masalah. Selain itu, untuk mendapatkan narasumber yang tepat dan relevan dengan tujuan penelitian. Teknik pemilihan informan seperti *purposive sampling* dan pemilihan bola salju juga digunakan. Teknik-teknik ini sering digunakan secara kombinasi agar data yang diperoleh lengkap, valid, dan dapat memberikan gambaran yang lengkap tentang fenomena yang diteliti (Maharani, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari pengamatan menunjukkan bahwa penerapan kantin sehat sudah berjalan dengan baik. Kantin menyediakan makanan sehat tanpa bahan pengawet, pewarna berbahaya, atau zat kimia berbahaya lainnya. Sarana dan prasarana kantin seperti ruang kantin, alat masak, dan alat makan sudah memadai dan terjaga kebersihannya. Sekolah, puskesmas, dan badan pengawas pangan secara teratur mengawasi kantin sehat untuk menjaga kualitas makanan dan kebersihan (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, 2024).

Variasi kualitas makanan yang dijual mencerminkan kurangnya pengaturan menu sehat secara konsisten. Kendala harga bahan baku sehat dan kurangnya pelatihan bagi pengelola kantin menjadi faktor utama dalam hal ini (Yuniati et al., 2024). Oleh karena itu, pelatihan dan edukasi berkelanjutan bagi pengelola kantin sangat penting untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan dalam menyediakan makanan sehat dan higienis (Hanum et al., 2019).

Secara keseluruhan, hasil dan pembahasan ini menegaskan bahwa peningkatan kualitas kantin sehat di SMK harus dilakukan secara menyeluruh, mulai dari perbaikan fasilitas, peningkatan kapasitas pengelola, hingga penguatan sistem pengawasan. Dengan langkah-langkah tersebut, kantin sekolah dapat berfungsi optimal sebagai penyedia makanan sehat yang mendukung kesehatan dan prestasi belajar siswa serta membentuk budaya hidup sehat di lingkungan sekolah.

Perencanaan juga meliputi penyiapan sarana dan prasarana yang mendukung kantin sehat. Sarana tersebut meliputi fasilitas dapur yang bersih dan tertutup, tempat penyimpanan bahan makanan yang aman dari hama, tempat cuci tangan dengan air mengalir, tempat cuci peralatan makan, serta tempat pembuangan sampah yang sesuai standar. Lokasi kantin harus strategis dan jauh dari sumber pencemaran seperti tempat sampah atau toilet (Maai, 2017).

Selain itu, penting untuk menetapkan aturan dan kebijakan terkait pengadaan bahan makanan dan minuman yang dijual di kantin (Rifai et al., 2025). Setiap produk yang dijual tidak boleh mengandung bahan berbahaya seperti pemanis, pewarna, pengawet, dan perasa buatan. Sekolah perlu membuat nota kesepahaman atau kesepakatan bersama dengan penjual makanan mengenai standar kualitas dan keamanan pangan yang harus dipenuhi (Amin, 2024).

Sumber daya manusia yang mengelola kantin juga menjadi fokus penting dalam perencanaan. Pengelola kantin harus mendapatkan pelatihan dan pembinaan terkait

hygiene sanitasi, pengolahan makanan yang benar, dan pengelolaan kantin sehat. Penjamah makanan yang telah mengikuti pelatihan dari dinas kesehatan atau memperoleh sertifikat kursus keamanan pangan akan lebih memahami cara menjaga kualitas makanan dan mencegah kontaminasi (Mulyawati et al., 2024) (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2021).

Dengan perencanaan yang matang, kantin sehat tidak hanya menjadi tempat penyedia makanan, tetapi juga sarana edukasi bagi siswa untuk membiasakan pola hidup sehat dan menjaga kebersihan lingkungan sekolah. Kantin yang sehat akan mendukung kesehatan siswa, meningkatkan konsentrasi belajar, dan menciptakan budaya hidup bersih dan sehat di sekolah (Februhartanty et al., 2024)

Pertama, dari aspek kualitas makanan dan minuman yang disediakan, sebagian kantin telah berupaya menyediakan menu yang bergizi dan bebas dari bahan berbahaya seperti pewarna dan pengawet kimia. Namun, masih ditemukan beberapa kantin yang menjual makanan cepat saji dan jajanan yang kurang sehat, serta kurangnya variasi menu sehat yang menarik bagi siswa. Hal ini menunjukkan perlunya peningkatan pengawasan dan edukasi tentang pentingnya konsumsi makanan sehat.

Kedua, pengelola kantin umumnya memiliki pengetahuan dasar mengenai *hygiene* dan *sanitasi*, tetapi pelatihan formal dan pembinaan secara berkala masih kurang optimal. Beberapa pengelola menyatakan bahwa mereka menghadapi tantangan dalam memastikan bahwa kantin memenuhi standar kesehatan dan mendapatkan bahan baku yang aman dan murah.

Ketiga, pengawasan dan monitoring terhadap pelaksanaan kantin sehat masih dilakukan secara *sporadis* dan belum terjadwal secara rutin. Tim pengawas yang terdiri dari guru, petugas kesehatan, dan perwakilan siswa belum sepenuhnya aktif dalam melakukan evaluasi dan memberikan rekomendasi perbaikan secara berkelanjutan.

Lalu kualitas makanan yang disediakan harus menjadi fokus utama. Penyediaan menu bergizi seimbang yang menarik dan bervariasi akan mendorong siswa untuk memilih makanan sehat. Edukasi kepada pengelola kantin dan siswa mengenai dampak positif konsumsi makanan sehat perlu ditingkatkan agar tercipta budaya makan sehat di lingkungan sekolah. Selain itu, pembatasan penjualan makanan cepat saji dan jajanan tidak sehat harus ditegakkan melalui kebijakan sekolah yang jelas (Khoir et al., 2020).

Dari *Hasil Evaluasi Kondisi Kantin Sehat di Lingkungan SMK* berikut ada 4 evaluasinya:

a) Komitmen dan Manajemen

- Manajemen sekolah sudah menunjuk penanggung jawab kantin yang bertugas mengawasi pengadaan bahan pangan dan kualitas makanan yang dijual. Namun, tingkat komitmen pengelola kantin terhadap penerapan standar kesehatan dan gizi masih perlu ditingkatkan, terutama dalam pengawasan rutin dan pelaporan kondisi kantin
- Belum semua pengelola kantin memiliki pengetahuan memadai mengenai standar kantin sehat, sehingga pengelolaan masih bersifat tradisional dan belum sepenuhnya sesuai prosedur kesehatan pangan

b) Sumber Daya Manusia

- Pengelola dan penjual makanan sebagian besar belum mendapatkan pelatihan formal terkait higiene dan sanitasi makanan. Beberapa petugas kantin masih kurang memperhatikan kebersihan diri, seperti penggunaan sarung tangan dan masker saat melayani makanan.
- Kondisi kesehatan penjual makanan belum selalu dipantau secara rutin, sehingga ada risiko kontaminasi silang dari penjual yang sedang sakit.

c) Mutu Pangan

- Makanan yang dijual umumnya sudah memenuhi syarat aman dan bersih, dimasak matang, dan bebas dari bahan kimia berbahaya. Namun, pilihan makanan yang bergizi masih terbatas, dan banyak makanan cepat saji dan camilan yang mengandung banyak gula dan garam masih tersedia.
- Label informasi nilai gizi pada produk makanan yang dijual belum konsisten tersedia, sehingga siswa kurang mendapat edukasi tentang pilihan makanan sehat.

d) Kepatuhan Protokol Kesehatan Pasca Pandemi

- Kantin sudah mulai menerapkan protokol kesehatan seperti penggunaan masker dan sarung tangan oleh karyawan, pengaturan antrian, dan pengaturan jaga jarak aman di area makan. Namun, penerapan ini belum sepenuhnya konsisten dan perlu pengawasan lebih ketat (Suharmita & Hariawan, 2024).

SIMPULAN

Berdasarkan hasil evaluasi, kondisi dari kantin sehat di SMK tersebut telah menunjukkan beberapa makanan sehat tanpa bahan pengawet, pewarna berbahaya, atau zat kimia berbahaya lainnya dan juga sarana dan prasarana kantin. Namun, masih

terdapat beberapa tantangan yang harus dihadapi, seperti kurangnya variasi kualitas makanan yang dijual mencerminkan kurangnya pengaturan menu sehat secara konsisten dan juga karena kendala harga bahan baku serta rendahnya komitmen pengelola kantin terhadap standar kesehatan. Penerapan protokol kesehatan pasca pandemi juga belum sepenuhnya konsisten. Maka dari itu perlu dilakukan Edukasi kepada pengelola kantin dan siswa mengenai dampak positif konsumsi makanan sehat perlu ditingkatkan agar tercipta budaya makan sehat di lingkungan sekolah. Selain itu, pelatihan formal bagi pengelola kantin terkait higiene dan sanitasi masih kurang, serta pengawasan rutin oleh pihak sekolah belum optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. CV. Syakir Media Press.
- Amin, R. Al. (2024). *Aturan Kantin Makanan Sehat*.
<https://id.scribd.com/document/770242371/14-3-Aturan-kantin-makanan-Sehat>
- Bronfenbrenner, U. (1979). *The ecology of human development: Experiments by nature and design*. Harvard University Press.
- Damayanti, R., & Siregar, N. (2019). Pengaruh penyediaan kantin sehat terhadap kebiasaan makan siswa sekolah dasar. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 11(1), 25–34.
- Fathurrahman, F., Asmoni, A., & Setyo, R. C. Y. (2024). Pengelolaan Kantin Sekolah Untuk Pembelajaran Hidup Sehat dan Inspirasi Kewirausahaan, 7, 559–570.
- Februhartanty, J., Iswarawanti, D. N., & Ermayani, E. (2024). *Modul Kantin Sehat Sekolah*.
<https://repositori.kemdikbud.go.id/21019/1/Modul-Kantin-Sehat-Sekolah.pdf>
- Hanum, S. M. F., Fahyuni, E. F., Astutik, A. P., & Latifah, F. N. (2019). *Buku Panduan Pemberdayaan Kantin Sehat Sekolah*. Umsida Press.
<https://doi.org/10.21070/2019/978-602-5914-56-0>
- Indrawati, A., Haris, R., & Hafidah, A. (2024). Pemberdayaan Lingkungan Sekolah Melalui Program Kantin Sehat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(6), 2–10.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021). *Syarat Kantin Sekolah Sehat-Menurut BPOM Dan Kemenkes*. <https://id.scribd.com/document/585123509/>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023). *Standar Kantin Sekolah Sehat Menurut Kemenkes*.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2021). *Buku Saku: Gizi Seimbang dan Kantin Sehat di Sekolah*.

- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2020). Kantin Sehat SMA di Masa Kebiasaan Baru. Direktorat Sekolah Menengah Atas.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2024). Pembinaan Kantin Sehat.
- Khoir, D. H., Wahyuningsih, U., Hendriyani, W. W., & Akbar, W. (2020). Kantin Sehat SMA di Masa Kebiasaan Baru. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Kusnadi, D., & Hamid, S. (2022). Evaluasi sanitasi dan keamanan pangan pada kantin sekolah dasar di wilayah urban. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 18(3), 215–223.
- Lakari, F., Ismail, F., & Syah, I. (2024). Upaya Meningkatkan Minat Belajar Siswa Kelas IV Pada Pembelajaran IPS Dengan Menggunakan Media Gambar. *Journal of Elementary Educational Research*, 1(2), 49–55. <https://doi.org/10.30984/jeer.v1i2.67>
- Maai, L. A. (2017). Upaya Mewujudkan Kantin Sehat di Lingkungan Sekolah/Madrasah. FPK Walisongo. <https://fpk.walisongo.ac.id/upaya-mewujudkan-kantin-sehat-di-lingkungan-sekolah-madrasah/>
- Maharani, A. (2022). Metodologi Penelitian Kualitatif. Global Eksekutif Teknologi.
- Mulyawati, I., Sudrajat, A., Zulfa, N., & Ivet, U. (2024). Praktik sanitasi lingkungan di kantin sekolah dasar negeri kota semarang. *JKM (Jurnal Kesehatan Masyarakat)*, 12(3), 328–338.
- Nasution, L. M. (2020). Implementasi program kantin sehat di sekolah: Studi kasus partisipasi komunitas pendidikan. *Jurnal Pendidikan Kesehatan*, 5(2), 44–52.
- Purnamasari, I. (2020). Kantin sekolah sebagai sarana edukasi gizi seimbang: Sebuah pendekatan kontekstual. *Jurnal Ilmu Pendidikan dan Kesehatan*, 8(1), 12–20.
- Rifai, B., Ihsan, P., Putri, A. R., & Muchlashi, L. A. (2025). Penyuluhan keamanan makanan dan kantin sehat pada siswa SD menggunakan buku cerita, 9(2), 2367–2375.
- Rofiah, C. (2024). Metode Penelitian Kualitatif: Konsep, Desain, dan Pendekatan. Litnus.
- Sembiring, A. (2023). Manajemen Pelayanan Pendidikan di Sekolah. Pustaka Edukasi.
- 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, 7(1), 17–25.
- Suharmita, M., & Hariawan, R. (2024). Manajemen Layanan Khusus dalam Membentuk Karakter Hidup Sehat Siswa Melalui Pendekatan Program Usaha Kesehatan Sekolah. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan*, 12(April), 270–280. <https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/visionary>
- Sunarto, M. (2021). Strategi intervensi berbasis sekolah dalam membangun budaya hidup

sehat. *Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(1), 67–75.

Tilaar, H. A. R. (2002). *Perubahan sosial dan pendidikan: Pengantar pedagogik transformatif untuk Indonesia*. Grasindo.

World Health Organization. (2020). *Nutrition guidelines and standards for school meals: A report from expert consultation*. WHO Press.

Yuniati, Novitry, F., & Heryanto, E. (2024). Faktor yang Berhubungan dengan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah. *Lentera Perawat*, 5(1), 87–96. <https://doi.org/10.52235/lp.v5i1.286>.