

Pelatihan Pemberdayaan Kantin Sekolah BERHAZI (Beragam, Halal, Bergizi) di Sekolah Menengah Pertama Kota Parepare

Andi Selvi Yusnitasari¹, Wahiduddin², Ryza Jazid Burhanuddin Nur³, Marini Amalia⁴

^{1,3,4}Departemen Epidemiologi, Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar, Indonesia

²Departemen Ilmu Gizi, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, Makassar, Indonesia
Email: selvi.yusnitasari@unhas.ac.id

Abstract

The school canteen is one of the important school facilities in supporting the teaching and learning process. However, a number of schools in Indonesia do not have canteens and a number of other schools have canteens of substandard quality. In order to grow and develop optimally, students must consume food that is safe, healthy, halal and nutritious. Therefore, schools play a role in providing quality food and drinks for students in their environment. Parepare City as a child-friendly city with the nindya category, the local government has the responsibility to fulfill children's rights and protect, one of which is the fulfillment of school children's snack food according to nutritional, halal and clean standards. The activities carried out are conducting training to the school's academic community, which includes food handlers and teachers. The training material provided covers the concept of the BERHAZI canteen (diverse, halal and nutritious), balanced nutrition and indicators of the BERHAZI canteen. Participants who take part in the training become working group teams (Pokja) for the management of BERHAZI canteens in their respective schools. Schools are expected to apply the BERHAZI canteen concept in their respective schools so that they can become a pilot canteen in Parepare City.

Keywords: School Canteen, Diverse, Halal, Nutritious

Abstrak

Kantin sekolah merupakan salah satu fasilitas sekolah yang penting dalam menunjang proses belajar mengajar. Namun, sejumlah sekolah di Indonesia tidak mempunyai kantin dan sejumlah sekolah lainnya memiliki kantin dengan kualitas di bawah standar. Agar dapat tumbuh dan berkembang dengan optimal, peserta didik harus mengonsumsi makanan yang aman, sehat, halal dan bergizi. Oleh karena itu, sekolah berperan dalam menyediakan makanan dan minuman bermutu bagi peserta didik di lingkungannya. Kota Parepare sebagai kota layak anak dengan kategori nindya, maka pemerintah setempat memiliki tanggungjawab untuk pemenuhan hak dan perlindungan anak, salah satunya adalah pemenuhan pangan jajanan anak sekolah yang sesuai standar gizi, halal, dan bersih. Kegiatan yang dilakukan adalah melakukan pelatihan kepada civitas akademik sekolah dengan sasaran penjamah makanan di kantin dan guru. Adapun materi pelatihan yang diberikan mencakup konsep kantin BERHAZI (beragam, halal dan bergizi), gizi seimbang dan indikator kantin BERHAZI. Peserta yang mengikuti pelatihan menjadi tim kelompok kerja (Pokja) untuk pengelolaan kantin BERHAZI di sekolah masing-masing. Sekolah diharapkan menerapkan konsep kantin BERHAZI di sekolah masing-masing agar dapat menjadi kantin percontohan di Kota Parepare.

Kata Kunci: Kantin Sekolah, Beragam, Halal, Bergizi

A. PENDAHULUAN

Konsep kesehatan yang dimulai dari lingkungan sekolah yang kali pertama dilihat adalah dari penyelenggaraan makanan dan kebersihan atau sanitasi toilet yang tersedia (Kustipia, 2017). Berdasarkan Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan mengenai pengamanan makanan dan minuman

merupakan salah satu dari 18 upaya kesehatan, yang mana pangan yang sehat adalah pangan yang bergizi dan layak dikonsumsi.

Pengaturan makanan sehat untuk anak sekolah di Indonesia merujuk pada pedoman keamanan pangan di Sekolah Dasar yang diterbitkan oleh Direktorat Bina Gizi, Ditjen Bina Gizi Kesehatan Ibu dan Anak, Kementerian Kesehatan. Pedoman ini bertujuan meningkatkan pengetahuan guru tentang keamanan pangan bagi siswa dengan berkolaborasi berbagai *stakeholder*. Salah satu permasalahan untuk siswa sekolah diantaranya terkait label halal yang tersebar pada jajanan yang dijual di setiap kantin (Kustipia, 2017).

Kantin sekolah merupakan salah satu fasilitas sekolah yang penting dalam menunjang proses belajar mengajar. Namun, sejumlah sekolah di Indonesia tidak mempunyai kantin dan sejumlah sekolah lainnya memiliki kantin dengan kualitas di bawah standar. Adapun peran kantin di sekolah, yaitu 1) Penyedia kebutuhan berbagai makanan dan minuman bagi peserta didik dan juga warga sekolah lainnya; 2) Media pembelajaran tentang pangan yang aman dan bergizi sesuai pelajaran yang telah diberikan di sekolah; 3) Media penunjang kreatifitas peserta didik; 4) Sarana penerapan standar kebersihan dalam menyiapkan, mengolah, menyajikan makanan dalam kehidupan sehari-hari; dan 5) Sarana pembentukan pola makan bergizi seimbang (Kemendikbudristek, 2021). Ruang kantin wajib disediakan tiap sekolah sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan, yang kemudian diperbaharui dengan PP No. 32 tahun 2013 pasal 42 ayat 2.

Agar dapat tumbuh dan berkembang dengan optimal, peserta didik harus mengonsumsi makanan yang aman, sehat dan bergizi. Oleh karena itu, sekolah berperan dalam menyediakan makanan dan minuman bermutu bagi peserta didik di lingkungannya. Peserta didik menghabiskan waktunya selama 4 hingga 8 jam di sekolah. Lamanya waktu yang dihabiskan di sekolah serta kegiatan yang padat sehingga perlu memperhatikan mutu pangan yang dikonsumsi peserta didik. Pemenuhan kebutuhan energi dan zat gizi peserta didik selama di sekolah dapat berasal dari makanan yang dijual di kantin sekolah atau yang dijual di sekitar lingkungan sekolah (Februhartanty, dkk., 2018).

Kebiasaan mengonsumsi makanan jajanan yang sering ditemui di sekolah, yaitu kebiasaan jajan sembarangan. Jenis jajanan yang disukai adalah makanan dengan warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa yang menarik. Selain itu, jajanan dengan kandungan zat gizinya kurang beragam yaitu hanya terdiri dari karbohidrat atau lemak (minyak) tanpa mereka pertimbangkan dampak negatifnya bagi kesehatan. Makanan jajanan yang ditawarkan di sekolah pun saat ini banyak yang belum sesuai dengan ketentuan bergizi dan menyehatkan, karena kebanyakan dari para penjual makanan jajanan sekolah banyak yang belum sepenuhnya memperhatikan kebersihan, keamanan dan kandungan gizi makanan yang diujakan. Faktor ekonomislah yang akhirnya menjadi pertimbangan untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya bagi penjual kantin di sekolah.

Makanan yang tidak sehat dan tidak aman dikonsumsi anak-anak di sekolah bisa berasal dari bahan pangan yang tercemar, proses pengolahan dan penyimpanan makanan yang tidak higienis, atau proses penyajian dan kemasan yang kurang baik. Oleh karena itu, kantin sekolah berperan penting dalam penyajian makanan yang sehat dan aman untuk siswa dan warga sekolah lainnya. Pengembangan kantin sehat di sekolah perlu dilakukan karena keberadaan kantin memegang peranan penting dalam pengembangan budaya makan sehat para warganya. Kantin memiliki peranan penting sebagai penyedia utama makanan di sekolah dan juga berperan sebagai edukasi atau sosialisasi dalam rangka membentuk pembiasaan pola makan makanan siswa yang sehat sejak dini (Hanum, dkk, 2019).

Penyediaan makanan dan minuman yang tidak sehat dan tidak aman dapat mendorong angka kesakitan dan penurunan status gizi peserta didik. Angka kesakitan peserta didik dapat berpengaruh pada menurunnya performa akademik dan akhirnya dapat menurunkan reputasi sekolah. Oleh karena itu, sekolah diharapkan mampu menyediakan makanan yang aman dan sehat agar dapat menghasilkan peserta didik yang sehat dan berprestasi secara akademik.

Kota Parepare merupakan salah satu kota yang mendapatkan penghargaan sebagai Kota Layak Anak dengan kategori Nindya. Penghargaan ini diperoleh dari Kementerian Pemberdayaan dan Perlindungan Anak (PPA) RI. Oleh karena itu, pemerintah setempat perlu untuk mengembangkan program – program dalam hal pemenuhan hak dan perlindungan untuk anak, salah satunya adalah pemenuhan pangan jajanan anak sekolah yang bersih, bergizi, beragam dan halal. Dengan demikian, pemberdayaan kantin-kantin di sekolah agar memenuhi standar perlu menjadi perhatian dari pemerintah daerah. Sejauh ini, pelatihan kantin yang dilaksanakan di sekolah belum maksimal karena kurang melibatkan penjamah makanan kantin. Selain itu, belum adanya komitmen pihak sekolah agar manajemen pengelolaan kantin sesuai standar. Konsep pengelolaan kantin BERHAZI dilakukan dengan melibatkan sivitas akademika sekolah mencakup guru dan

penjamah makanan di kantin sekolah sehingga diharapkan dapat berkolaborasi dalam peningkatan pendidikan gizi dan promosi kesehatan kepada sivitas akademik di kantin sekolah.

B. PELAKSAAN DAN METODE

Kegiatan dilaksanakan di Sekolah Menengah Pertama (SMP) Kota Parepare karena sekolah SMP lebih banyak dibandingkan dengan jenis sekolah yang sederajatnya. Metode pengabdian yang dilakukan, yaitu berupa pemberian pelatihan. Sasaran pengabdian, yaitu guru dan penjamah makanan di kantin sekolah sebanyak 21 orang. Kegiatan dilaksanakan di Aula Kantor Kecamatan Soreang Kota Parepare. Pengabdian dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan, dengan langkah-langkah kegiatan yang dilakukan, yaitu 1) Penyusunan buku panduan teknis pengelolaan kantin sekolah BERHAZI sebagai acuan bagi sivitas akademika sekolah untuk mengelola kantin yang sesuai standar; 2) Pelatihan kepada guru dan penjamah makanan yang bertujuan menambah pengetahuan; 3) Pembentukan kelompok kerja (Pokja) sekolah untuk pengelolaan kantin BERHAZI di sekolah masing-masing; dan 4) Monitoring dan evaluasi pengelolaan kantin sekolah BERHAZI. Pengumpulan data pengabdian dilakukan dengan melakukan wawancara kepada pengelola kantin sekolah. Data hasil wawancara kemudian disajikan dalam bentuk narasi.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan dilaksanakan dengan melibatkan civitas akademika sekolah menengah pertama se-Kota Parepare. Setiap sekolah dapat mengikutsertakan guru dan penjamah makanan untuk mengikuti kegiatan pelatihan tersebut. Sebanyak 21 orang peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan yang berasal dari 9 sekolah negeri. Adapun materi yang diberikan, yaitu:

1. Konsep Kantin BERHAZI

Kantin BERHAZI (Beragam, Halal, Bergizi) Sekolah adalah suatu unit kegiatan di sekolah yang memberi manfaat bagi kesehatan. Oleh karena itu, suatu kantin sehat harus dapat menyediakan makanan utama atau ringan yang menyehatkan, yaitu BERAGAM, HALAL dan BERGIZI dikonsumsi, bagi peserta didik serta warga sekolah lainnya. Dalam usaha menyediakan pangan yang sehat di sekolah, maka diperlukan suatu kondisi yang mendukung penyelenggaraan kantin di sekolah yang berkesinambungan. Kondisi yang perlu disediakan oleh sekolah dapat dikelompokkan menjadi 4 komponen pilar, yaitu:

Komponen I : Komitmen dan Manajemen Sekolah, perlunya pernyataan atau komitmen tertulis yang ditandatangani oleh Kepala Sekolah atau Komite Sekolah untuk penerapan kantin sehat yang baik dan konsisten.

Komponen II : Sumber Daya Manusia, pembinaan dan penguatan tentang Hygiene Sanitasi atau keamanan pangan sangat penting diberikan kepada penjamah makanan termasuk orang tua dan tim pelaksana atau penyelenggara kantin sekolah.

Komponen III : Sarana dan Prasarana, konstruksi kantin, fasilitas sanitasi, pengendalian hama dan serangga, dapur, tempat makan, peralatan dan penyimpanan perlu diperhatikan dengan baik.

Komponen IV : Mutu Pangan, makanan yang disediakan di kantin sekolah harus aman dari bahaya fisik, kimia, dan biologis, serta memenuhi kandungan gizi.

2. Gizi Seimbang

Gizi yang baik dan seimbang sangat bermanfaat bagi peningkatan produktivitas remaja serta pertumbuhan remaja dan juga bermanfaat bagi pencegahan masalah kesehatan di masa depan. Dengan mengonsumsi gizi seimbang remaja akan bertumbuh dengan baik. Salah satu tempat yang harus menyediakan makanan-minuman yang bergizi seimbang, yaitu kantin sekolah. Terdapat 4 pilar gizi seimbang sebagai pedoman pemenuhan zat gizi bagi tubuh setiap harinya, yaitu:

- a. Mengonsumsi makanan beragam
- b. Membiasakan perilaku hidup bersih
- c. Melakukan aktivitas fisik
- d. Mempertahankan dan memantau berat badan (BB) normal

3. Indikator Kantin BERHAZI

Indikator kantin BERHAZI disesuaikan dengan 4 pilar.

Adapun dokumentasi kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan dengan melibatkan guru dan penjamah makanan kantin sekolah dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pemberdayaan Kantin Sekolah BERHAZI pada Guru dan Penjamah Makanan

Kegiatan kedua yang dilaksanakan adalah melakukan monitoring dan evaluasi penerapan pengelolaan kantin sekolah BERHAZI. Pada kegiatan ini, kunjungan dilakukan ke sekolah – sekolah untuk melakukan penilaian sejauh mana kantin sekolah telah memenuhi standar kantin BERHAZI. Sekolah yang dikunjungi, yaitu SMP Negeri 2 Parepare, SMP Negeri 5 Parepare dan SMP Negeri 6 Parepare. Indikator yang dilakukan untuk melakukan pengamatan di sekolah adalah menggunakan indikator Kantin Sehat yang dikembangkan oleh SEAMEO RECFON.

Berdasarkan hasil kunjungan ke sekolah yang telah dilakukan, informasi yang diperoleh sebagai berikut pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Pengamatan dan Wawancara dengan Pengelola Kantin Sekolah

No	Indikator	Hasil Pengamatan
Pilar 1 : Komitmen dan Manajemen		
1.	Adanya komitmen tertulis dari sekolah untuk menjaga keamanan makanan jajanan di sekolah.	Sudah ada komitmen tertulis dari sekolah yang ditandatangani oleh kepala sekolah, pengelola kantin agar menjaga keamanan makanan jajanan di sekolah
2.	Terbentuknya tim pengawas keamanan pangan jajanan anak di sekolah.	Sudah ada sekolah yang membentuk tim pengawas keamanan pangan jajanan anak sekolah. Namun, masih ada sekolah yang belum terbentuk tim pengawasnya. Bahkan terdapat sekolah yang sudah mendapat sertifikat pengawasan keamanan pangan dari BPOM
Pilar 2 : Sumber Daya Manusia		
3.	Penjual/penjamah menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) seperti celemek dan tutup kepala.	Sudah ada sekolah yang menggunakan APD pada saat melayani anak sekolah. Namun, masih sekolah yang belum sepenuhnya menggunakan APD

4.	Penjual/penjamah dalam keadaan bersih (pakaian, tangan) dan tidak ada luka terbuka serta tidak menggunakan perhiasan berlebihan.	Semua penjual/penjamah makanan di kantin sekolah dalam keadaan bersih dan tidak menggunakan perhiasan yang berlebihan
5.	Penjual/penjamah makanan pernah menerima pelatihan tentang <i>hygiene</i> sanitasi makanan atau keamanan makanan.	Terdapat sekolah yang sudah mendapatkan pelatihan sebelumnya tentang pengelolaan kantin. Namun, masih ada sekolah yang pertama kali mendapatkan pelatihan dari pelatihan yang telah kami lakukan
Pilar 3 : Sarana dan Prasarana		
6.	Adanya bangunan kantin permanen.	Terdapat sekolah yang memanfaatkan lahan di belakang sekolah dijadikan sebagai kantin, ada juga yang memanfaatkan ruangan khusus untuk kantin. Namun, masih ada kantin yang belum berupa bangunan permanen
7.	Tata ruang sesuai fungsinya sehingga terhindar dari pencemaran.	Kantin ditempatkan di lokasi yang terhindar dari pencemaran
8.	Lantai bangunan harus dibuat kedap air, rata, kering, dan bersih	Kantin sekolah semua menggunakan lantai yang dibuat kedap air.
9.	Dinding rata, kedap air dan mudah dibersihkan.	Dinding kantin semua sudah menggunakan bahan kedap air, ada yang menggunakan seng dan tembok
10.	Ventilasi cukup menjamin peredaran udara dengan baik.	Semua kantin memiliki ventilasi yang memadai untuk sirkulasi udara
11.	Pencahayaannya ruangan cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan kebersihan ruangan.	Semua kantin sekolah memiliki pencahayaannya yang sangat memadai untuk melakukan pengelolaan makanan di kantin
12.	Tersedia air bersih yang cukup.	Semua kantin sekolah memiliki air bersih yang memadai
13.	Air limbah mengalir dengan lancar, sistem pembuangan air limbah baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, saluran pembuangan air limbah tertutup.	Semua kantin sekolah telah memiliki sistem pembuangan air limbah yang memadai
14.	Tersedia toilet yang di dalamnya tersedia sabun dan air bersih yang cukup.	Di dalam kantin sekolah memang tidak tersedia toilet, tetapi dalam lingkungan sekolah tersedia toilet yang memadai untuk digunakan oleh siswa
15.	Tersedia tempat sampah yang tertutup dan sampah dibuang secara teratur.	Tersedia tempat sampah yang tertutup dan dibuang secara teratur. Namun, masih ada sekolah yang menggunakan tempat sampah terbuka
16.	Tersedia tempat cuci tangan dengan dilengkapi sabun dan air mengalir.	Semua kantin sekolah telah tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air mengalir
17.	Tersedia tempat mencuci peralatan dengan dilengkapi sabun dan air mengalir yang bersih.	Semua kantin sekolah tersedia tempat mencuci peralatan dengan dilengkapi sabun dan air mengalir yang bersih
18.	Tersedia alat-alat kebersihan lingkungan dan tersimpan dengan benar.	Semua kantin sekolah telah tersedia alat-alat kebersihan lingkungan
19.	Tidak ada hewan yang dapat mencemari makanan jajanan, misalnya lalat, kecoak, tikus, kucing, dll.	Masih ada beberapa kantin sekolah yang ditemukan hewan pencemar seperti lalat, tetapi makanan yang disajikan dilengkapi dengan penutup sehingga dapat terhindar dari kontaminasi
20.	Ada upaya menjaga makanan/minuman agar terhindar dari hama/serangga pengganggu, misalnya penutup, lemari/etalase, penangkap lalat, perangkap tikus, dll.	Semua kantin sekolah dalam penyajian makanan/minuman menggunakan alat penutup

21.	Ruang dapur bersih, ukuran memadai, memiliki saluran pembuangan asap.	Tersedia ruang dapur yang cukup memadai bagi pengelola kantin
22.	Ruang makan bersih, ukuran memadai.	Tersedia ruang makan yang bersih dan cukup memadai bagi siswa
23.	Pencucian, pengeringan, dan penyimpanan peralatan masak dan peralatan makan dilakukan dengan benar, dan dalam keadaan bersih sebelum digunakan.	Dilakukan pencucian, pengeringan dan penyimpanan peralatan makanan yang telah dilakukan dengan baik
24.	Menggunakan wadah atau kemasan yang aman (bukan styrofoam, plastik kresek).	Makanan kemasan menggunakan wadah yang aman. Salah satu dari sekolah yang dikunjungi bahkan mengurangi penggunaan plastic dengan meminta siswa menggunakan tumbler untuk minum
25.	Fasilitas penyimpanan makanan (kulkas, <i>freezer</i>) berfungsi dengan baik.	Di kantin tersedia kulkas yang berfungsi dengan baik
26.	Menggunakan alat penjepit makanan atau sarung tangan untuk menghindari kontaminasi.	Sudah terdapat kantin yang menggunakan alat penjut makanan. Namun, masih ada yang belum menggunakan
27.	Makanan matang disajikan dalam keadaan tertutup.	Semua kantin menyajikan makanan dalam keadaan tertutup
Pilar 4 : Mutu Pangan		
28.	Makanan diduga tidak mengandung bahan kimia berbahaya misalnya seperti formalin, boraks, pewarna tekstil.	Semua makanan yang disajikan di kantin sekolah tidak menggunakan bahan kimia berbahaya
29.	Tersedia makanan bergizi yang mengandung vitamin, mineral, protein, serat pangan, halal dan beragam	Makanan yang disajikan di kantin sekolah adalah makanan dengan kearifan lokal dan makanan yang dari segi harga dapat dijangkau oleh siswa. Makanan yang disajikan sudah beragam dan memenuhi label halal. Dari segi kandungan gizi masih perlu menyediakan makanan berupa sayuran dan buah-buah yang lebih beragam

Berikut ini dokumentasi kegiatan monitoring yang telah dilaksanakan di kantin sekolah (Gambar 2).



Gambar 2. Kegiatan Monitoring Pengelolaan Kantin Sekolah BERHAZI

- A. Monitoring pengelolaan kantin sekolah BERHAZI
- B. Penyerahan sertifikat kantin sekolah BERHAZI
- C. Penyerahan buku pedoman pengelolaan kantin sekolah BERHAZI
- D. Contoh komitmen sekolah dalam pengelolaan kantin sekolah BERHAZI

D. PENUTUP

Simpulan

Kegiatan pelatihan yang telah dilakukan dapat menambah pengetahuan civitas akademik sekolah terkait dengan konsep kantin BERHAZI. Peserta mengikuti kegiatan dengan antusias dan akan mengaplikasikan di kantin sekolah masing-masing. Untuk tindak lanjut dari pelatihan, maka lomba kantin sehat dilaksanakan agar sekolah-sekolah dapat memperoleh sertifikat yang telah memenuhi standar kantin BERHAZI.

Saran

Sekolah yang telah mengikuti pelatihan ini diharapkan menerapkan konsep kantin BERHAZI di sekolah masing-masing sehingga dapat menjadi kantin percontohan di Kota Parepare. Pemerintah perlu mengambil setempat untuk mensosialisasikan terkait dengan kantin BERHAZI agar semua kantin-kantin sekolah memenuhi standar. Monitoring dan evaluasi perlu dilakukan secara berkala di kantin sekolah.

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Hasanuddin dan pemerintah daerah Kota Parepare yang sudah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pengabdian ini.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. 2020. Profil Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan. Makassar : Dinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Selatan.
- Februhartanty, dkk., 2018. Petunjuk Parktis Pengembangan Kantin Sehat Sekolah. Salemba : SEAMEO RECFON.
- Hanum, dkk. 2019. Buku Pemberdayaan Kantin Sehat Sekolah. Sidoarjo : UMSIDA Press.
- Kementerian Kesehatan RI. 2009. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi. 2021. Gizi Seimbang dan Kantin/ Jajanan Sehat di Sekolah Dasar. Jakarta : Kemendikbudristek.
- Kustipia, Repa, A. Suparjo, dan Marini Sriastuti. 2017. Penerapan Edukasi Kantin Sekolah BERHAZI (Beragam-Halla-Bergizi) di Sekolah Menengah Atas Kota Tasikmalaya. Prosiding Seminar Nasional Halal Awareness.
- Peraturan Pemerintah Nomor 32 Tahun 2013 Tentang Perubahan atas Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 Tentang Standar Nasional Pendidikan.