

MANAJEMEN LAYANAN KHUSUS KAFETARIA SEKOLAH DENGAN SISTEM *FOODCOURT*

Fitri Nurtikasari*, Ali Imron, Mustiningsih

Universitas Negeri Malang, Jalan Semarang 5 No 5, Malang 65145

*Corresponding author, email: fitrinoer99@gmail.com

doi: 10.17977/um065.v4.i10.2024.5

Keywords

special services
school cafeterias
foodcourt system
Grida Food Court

Abstract

This study aims to describe; (1) planning special services for school cafeterias with a food court system; (2) organizing special school cafeteria services with a food court system; (3) implementation of special school cafeteria services with a food court system; (4) supervision of special school cafeteria services with a food court system. This research uses a qualitative approach to the type of case study. The location of this research is at SMK PGRI 2 Kediri. Data collection techniques using observation, interview and documentation techniques. This study uses key informants from the Chairperson of the Grida Food Court. The results of this study are; (1) planning includes, objectives, parties involved, cafeteria model, food and beverage menus and prices, cafeteria operational costs, memorandum of agreement; (2) organizing includes the cafeteria organizational structure and its duties and responsibilities; (3) implementation includes operational hours, types of services, food and beverage production processes, provision of food and beverages, provision of facilities and infrastructure; (4) includes supervision, internal and external supervision.

1. Pendahuluan

Manajemen layanan khusus merupakan salah satu sarana penunjang yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kegiatan yang ada di sekolah. Keberadaan layanan khusus yang ada di sekolah mempunyai peranan penting dalam mendampingi substansi manajemen pendidikan yang ada di sekolah agar tujuan sekolah dapat tercapai dengan baik. Berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2015 Tentang Perubahan Kedua Tentang Standart Nasional Pendidikan Bab II Pasal 4 yang menjelaskan tentang tujuan pendidikan nasional yaitu "menjamin mutu pendidikan nasional dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat. Bentuk layanan khusus di sekolah menurut Zulkarnain (2018) yaitu, laboratorium, perpustakaan, ekstrakurikuler, asrama, transportasi, UKS, kafetaria, koperasi, OSIS, kelas inklusi, PSG/Prakerin untuk siswa SMK.

Layanan kafetaria sekolah merupakan salah satu jenis layanan khusus dan digunakan sebagai sarana penunjang yang mempunyai peranan penting dalam kegiatan yang ada di sekolah. Layanan kafetaria di sekolah menurut Bokko (dalam Kusmintardjo dan Gunawan, 2017) mempunyai tujuan yaitu, (1) menyediakan tempat bagi peserta didik mengganti energinya selama kegiatan belajar dan mengajar; (2) memudahkan peserta didik mendapatkan makanan yang sehat dan bersih sesuai dengan uang sakunya; (3) tempat bertukar pendapat sesama peserta didik pada waktu jam kosong. Jenis-jenis layanan khusus kafetaria sekolah menurut (Imron, 1995) antara lain, (1) sistem dilayani, dimana dalam sistem ini peserta didik memesan makanan dan minuman yang diinginkan kepada petugas kafetaria; (2) sistem melayani sendiri atau swalayan, dimana peserta didik mengambil makanan dan minuman sendiri yang diinginkan setelah itu membayarnya di kasir; (3) sistem warung, dimana peserta didik dapat memesan dahulu makanan dan minuman yang diinginkan dan sebaliknya, peserta didik boleh membayar sebelum makan atau sesudah makan.

Dengan adanya layanan kafetaria di sekolah khususnya dengan jam pelajaran yang cukup lama dan padat, peserta didik disela waktu istirahat dapat pergi ke layanan kafetaria sekolah untuk mendapatkan jenis makanan dan minuman yang mereka inginkan. Selain itu banyak di antara peserta didik yang memilih sarapan di sekolah saat dipagi hari karena diburu waktu takut terlambat masuk ke sekolah.

Kenyataan yang ada di lapangan masih banyak sekolah yang belum menerapkan kantin sehat. Pihak sekolah dan penjual makanan di kafetaria sekolah kurang memperhatikan asupan makanan yang di jual di kafetaria sekolah untuk peserta didik. Selain itu, pihak yang menjual makanan di layanan kafetaria sekolah masih sering dijumpai menjual makanan dan minuman mengandung zat pewarna, zat pengawet, snack dan yang lainnya. Pihak penjual makanan dan minuman di layanan kafetaria sekolah kurang memperhatikan asupan gizi yang penting bagi peserta didik. Kenyataan tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Yayasan Gita Pertiwi Surakarta yang dimuat dalam Kompas, yaitu, "dari 15 sekolah adiwiyata, baik dalam tingkat Sekolah Dasar, Sekolah Menengah Pertama, dan Sekolah Menengah Kejuruan Negeri maupun Swasta belum semuanya menerapkan kriteria kantin sehat seperti sarana dan prasarana, asupan gizi makanan, manajemen kantin" (Zamani:2019).

Melihat pentingnya peranan layanan kafetaria di sekolah untuk peserta didik, seharusnya tidak terlepas dari pengawasan pihak sekolah sampai dengan dinas kesehatan setempat. Pentingnya pengawasan pihak sekolah terhadap layanan kafetaria adalah untuk menjaga agar peserta didik tetap mendapatkan asupan makanan dan minuman yang sehat dan bergizi selama peserta didik berada di sekolah. Selain itu pengawasan dari pihak ini sangat penting karena untuk menghindari peserta didik saat berada di dalam lingkungan sekolah mengalami keracunan makanan. Badan Pengelola Obat dan Makanan (BPOM) yang dimuat oleh Rafikasari, 2016 menetapkan peraturan tentang layanan kafetaria antara lain, (1) makanan tidak mengandung mikroba yang dapat menyebabkan infeksi dan keracunan bagi peserta didik, (2) memperhatikan warna makanan dan minuman, (3) memperhatikan tekstur dan bentuk makanan dan minuman yang kan dijual kepada peserta didik, (4) memperhatikan label kemasan produk, (5) setiap sekolah mempunyai tempat cuci tangan.

Tak hanya makanan dan minuman yang bergizi bagi peserta didik yang menjadi masalah dalam layanan kafetaria di sekolah. Bangunan, sarana dan prasarana yang ada dalam layanan kafetaria sekolah masih banyak yang kurang memadai. Khususnya layanan kafetaria yang ada di daerah pedesaan bangunan dan fasilitasnya terkadang kurang baik bagi peserta didik. Masih banyak ditemukan fasilitas yang ada di dalam layanan kafetaria sekolah tidak sesuai dengan jumlah peserta didik yang ada di sekolah, seperti jumlah kursi dan meja yang tidak sesuai dengan jumlah seluruh peserta didik ketika jam istirahat sedang berlangsung dan banyaknya peserta didik yang saling rebutan hanya untuk mendapatkan makanan. Dari hal itu banyak di antara peserta didik yang akhirnya memilih untuk jajan di luar sekolah karena terbatasnya jumlah kursi dan meja yang disediakan oleh sekolah. Saat jam pelajaran sedang berlangsung banyak dijumpai peserta didik yang kerap berada di lingkungan kafetaria sekolah. Pelaksanaan tersebut kurang sesuai dari pernyataan tentang penataan sarana fisik menurut Zulkarnain (2018) yang terdiri dari, (1) luas kafetaria dapat menampung 25%-35% dari jumlah peserta didik secara keseluruhan; (2) dapur dan ruang produksi makanan dipisahkan dari ruang makanan; (3) kipas angin ditempatkan di tempat pelayanan makanan agar memperlancar sirkulasi udara; (4) lokasi kafetaria jauh dari ruang belajar peserta didik; (5) konstruksi kafetaria dibuat dari bahan kedap suara untuk mengurangi kebisingan; (6) menyediakan makanan dan minuman yang sehat dan bergizi bagi peserta didik.

Dari permasalahan tersebut, maka SMK PGRI 2 Kediri berupaya untuk menyediakan makanan dan minuman yang sehat dan bergizi bagi peserta didik. Selain itu, menciptakan suasana yang nyaman bagi peserta didik untuk menikmati makanan dan minuman yang telah disediakan oleh sekolah agar tidak jajan di luar.

2. Metode

Penelitian ini menggunakan jenis pendekatan kualitatif dengan jenis rancangan penelitian studi kasus yang bertujuan untuk mendeskripsikan unsur dari fokus penelitian yang berkaitan dengan manajemen layanan khusus kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt yang ada di SMK PGRI 2 Kediri secara mendalam berdasarkan fokus penelitian yang sudah ditentukan sebelumnya.

Kehadiran peneliti dalam penelitian ini berperan sebagai instrumen kunci dalam proses pengumpulan data yang dilakukan di SMK PGRI 2 Kediri yang beralamat di Jalan KH. Abdul Karim Nomor 5, Bandar Lor, Kecamatan Mojoroto, Kota Kediri. Informan dalam penelitian ini antara lain, ketua Grida Food Court, kepala sekolah, sekretaris Grida Food Court, staf dapur Grida Food Court, pedagang makanan dan minuman Grida Food Court, peserta didik SMK PGRI 2 Kediri. Informan kunci dalam penelitian ini adalah ketua Grida Food Court karena, beliau merupakan pengelola utama layanan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt dan terlibat secara langsung mengelola Grida Food Court sejak dibangun hingga sampai sekarang. Dokumen yang dianalisis oleh peneliti, diantaranya, struktur organisasi, sop, nota kesepakatan dan foto – foto kegiatan yang berkaitan dengan fokus penelitian.

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti antara lain, metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Analisis data merupakan kegiatan mengubah hasil data penelitian menjadi informasi yang dapat digunakan untuk mengambil kesimpulan (Wiyono, 2007: 90). Analisis data dimulai dari (1) pengumpulan data yang di dapat dari hasil melakukan kegiatan observasi, wawancara, observasi dan dokumentasi yang sesuai dengan fokus penelitian; (2) Mereduksi data yaitu dengan cara memberikan kode pada hasil temuan penelitian; (3) Display penyajian yaitu dengan cara menyajikan hasil temuan penelitian yang diperoleh kedalam bagan agar mudah dalam memahami; (4) penarikan kesimpulan dalam masing – masing temuan penelitian sesuai dengan fokus penelitian. Dalam menjaga keabsahan data penelitian dilakukan menggunakan teknik triangulasi yaitu triangulasi sumber, triangulasi teknik dan member check.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil

Perencanaan Layanan Khusus Kafetaria Sekolah dengan Sistem Foodcourt

Hasil temuan penelitian yaitu; (1) tujuan pendirian Grida Food Court untuk memberikan fasilitas siswa agar tidak jajan di luar dan menyediakan makanan dan minuman yang sehat; (2) Pihak – pihak yang terlibat dalam perencanaan pengelolaan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt antara lain dari pihak sekolah yaitu kepala sekolah, guru, pedagang, dan karyawan sekolah yang dibentuk pada tahun 2015; (3) langkah – langkah perencanaan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt yaitu, (1) merencanakan model/ bentuk kafetaria sekolah yaitu model foodcourt; (2) merencanakan proses pembangunan kafetaria sekolah meliputi penetapan anggaran dan pengadaan sarana prasarana kafetaria, penataan sarana fisik kafetaria; (3) merencanakan personel kafetaria sekolah meliputi kepala sekolah, guru, staff dan karyawan; (4) merencanakan menu, harga, alat pembayaran dan jenis pelayanan kafetaria; (5) merencanakan biaya operasional kafetaria sekolah antara lain, biaya produksi, biaya konsumsi, biaya gaji karyawan dan biaya lain – lain; (6) merencanakan nota kesepakatan antara pihak sekolah dengan pedagang yaitu berisi peraturan yang harus ditaati.

Pengorganisasian Layanan Khusus Kafetaria Sekolah dengan Sistem Foodcourt

Struktur organisasi layanan khusus kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt terdiri dari, pembina Grida Food Court, ketua Grida Food Court, sekretaris, administrasi, staf dapur, piket, supplier, tenaga cuci piring dan tenaga kebersihan. Peran, tugas dan tanggung jawab masing – masing individu antara lain; (1) Pembina Grida Food Court, mengawasi seluruh pihak yang terlibat dalam pengelolaan dan pelaksanaan kafetaria sekolah dan menentukan kebijakan layanan kafetaria sekolah; (2) Kepala Grida Food Court, mengawasi pelaksanaan dan pengelolaan kafetaria sekolah, melaksanakan kebijakan kepala sekolah dan bertanggung jawab atas kegiatan di kafetaria sekolah; (3) Sekretaris Grida Food Court, membuat kelengkapan administrasi dan bertanggungjawab atas keuangan kafetaria; (4) Administrasi Grida Food Court, membantu membuat kelengkapan administrasi di kafetaria; (5) Staf Dapur, membantu peserta didik melayani pembeli dan mengawasi kegiatan di dapur; (6) Piket, membantu pelaksanaan Grida Food Court dan menjaga kebersihan kafetaria sekolah; (7) Supplier, menyediakan makanan sehat untuk peserta didik; (8) Tenaga Cuci Piring, membantu peserta didik mencuci piring dan gelas yang kotor; (9) Tenaga Kebersihan, bertanggungjawab atas kebersihan kafetaria sekolah.

Pelaksanaan Kafetaria Sekolah dengan Sistem Foodcourt

Hasil temuan dalam pelaksanaan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt antara lain, (1) jam operasional layanan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt hanya beroperasi pada jam 08.00 sampai 15.00. GFC ini hanya melayani peserta didik pada saat jam istirahat saja kecuali untuk peserta didik yang selesai melakukan pelajaran olahraga; (2) jenis layanan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt menggunakan 2 jenis layanan yaitu sistem warung dan sistem swalayan; (3) Proses produksi makanan di layanan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt, penjual hanya membawa makanan dan minuman setengah jadi yang sebelumnya sudah dimasak di rumah, kemudian jika persediaan makanan atau minuman di sekolah habis bisa memasak di dapur GFC karena sekolah menyediakan kompor dan peralatan lainnya; (4) menyediakan makanan dan minuman yang sehat dan tidak mengandung unsur 5P (pengawet, pewarna, pengenyal, perasa, pemanis); (5) saran dan prasarana sesuai dengan standar yang berlaku seperti terdapat fasilitas cuci tangan, tempat kafetaria yang jauh dari tempat pembuangan sampah.

Pengawasan Layanan Khusus Kafetaria Sekolah dengan Sistem Foodcourt

Pengawasan layanan khusus kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt ada pengawasan internal dan pengawasan eksternal. Pengawasan internal dilakukan oleh semua warga sekolah mulai dari kepala sekolah, guru, dan peserta didik yang dilakukan setiap hari. Pengawasan yang dilakukan oleh sekolah meliputi kualitas makanan, kebersihan, keuangan dan pelaksanaan layanan GFC. Pengawasan eksternal dilakukan oleh puskesmas yang dilakukan secara berkala dalam bentuk sosialisasi.

Pembahasan

Perencanaan Layanan Khusus Kafetaria Sekolah dengan Sistem Foodcourt

Hasil temuan peneliti terkait dengan perencanaan layanan kafetaria di SMK PGRI 2 Kediri diantaranya adalah tujuan pendirian layanan kafetaria sekolah, pihak-pihak yang terlibat dalam perencanaan layanan kafetaria adalah pihak sekolah sendiri antara lain, kepala sekolah dan guru, selanjutnya langkah-langkah dalam proses perencanaan meliputi merencanakan model/bentuk layanan kafetaria sekolah, merencanakan pembangunan layanan kafetaria sekolah, merencanakan personal yang akan dilibatkan dalam perencanaan layanan kafetaria sekolah, merencanakan menu, harga, metode pembayaran, dan pelayanan, merencanakan biaya operasional layanan kafetaria sekolah, merencanakan pembuatan nota kesepakatan bersama antara pihak sekolah dengan penjual makanan dan minuman yang ada di layanan kafetaria sekolah.

Hal tersebut sesuai dengan pendapat Kusmintardjo dan Gunawan (2017) yang mengemukakan bahwa tujuan dari kafetaria sekolah adalah (1) menyediakan tempat untuk peserta didik mengganti energinya selama kegiatan belajar dan mengajar; (2) memudahkan peserta didik mendapatkan makanan yang sehat dan bersih sesuai dengan uang sakunya; (3) tempat bertukar pendapat sesama peserta didik pada waktu jam kosong..

Selain itu kegiatan perencanaan yang dilakukan oleh SMK PGRI 2 Kediri sesuai dengan Rahayu (2017), bahwa dalam mewujudkan layanan kantin sehat dan ramah lingkungan di SMPN 10 Malang dimulai dengan pembagian tugas. Kepala sekolah bersama dengan guru menentukan koordinator dan anggota pelaksanaan kantin sehat, membuat nota kesepakatan dengan penjual, merencanakan pembangunan dan pengadaan sarana prasarana yang dibutuhkan serta membuat rancangan anggaran dana yang dibutuhkan..

Jenis layanan kafetaria yang digunakan sesuai dengan pendapat Zulkarnain (2018) yang menyebutkan bahwa jenis layanan kafetaria yang digunakan oleh sekolah ada tiga macam. Pertama, system self service yaitu dimana pembeli melayani dirinya sendiri makanan dan minuman yang mereka inginkan. Kedua, wait service System, yaitu dimana pembeli menunggu dilayani oleh penjual yang ada di kafetaria sesuai dengan makanan dan minuman yang dipesan. Ketiga, tray service system,

dimana pembeli dilayani oleh penjual dengan penyajian makanannya menggunakan baki atau nampan.

Penataan sarana fisik yang ada di layanan kafetaria sekolah meliputi penataan tempat makan, penataan lokasi bagi penjual makanan dan minuman di layanan kafetaria sekolah beserta dengan tempat penukaran kupon, pemasangan hiasan agar lebih membuat suasana lebih indah pada saat di layanan kafetaria sekolah, hal ini sesuai dengan pendapat Zulkarnain (2018) yang mengungkapkan bahwa (1) bangunan kafetaria sekolah harus didesain secara baik, indah, bersih agar dapat membuat pembeli merasa senang dan nyaman, (2) kafetaria berada di tempat yang strategis agar mudah dijangkau oleh warga sekolah dan memudahkan pengelola memantau secara langsung, (3) menu makanan dan minuman yang disediakan oleh sekolah bervariasi dan sesuai dengan selera pembeli dengan harga yang murah

Pengorganisasian Layanan Khusus Kafetaria Sekolah dengan Sistem Foodcourt

Hasil temuan pengorganisasian layanan khusus kafetaria sekolah bahwa struktur organisasi terdiri dari pembina yaitu kepala sekolah, kepala GFC, sekretaris, administrasi, piket, staff dapur, supplier, tenaga cuci piring dan tenaga kebersihan. Hasil penelitian yang dilakukan sesuai pendapat Kusmintardjo dan Gunawan (2017:123) yang menyatakan bahwa guru yang diberi tugas tambahan dalam pengelolaan kafetaria memiliki jabaran tugas dan wewenang sebagai berikut, (1) kepala Sekolah, menentukan kebijakan, mengawasi dan melaksanakan supervisi untuk kelancaran pelaksanaan kafetaria sekolah, (2) manajer Kafetaria, melaksanakan kebijakan kepala sekolah dan bertanggung jawab atas kegiatan di kafetaria sekolah sehari – hari, (3) bendahara, bertanggungjawab atas pemasukan dan pengeluaran keuangan kafetaria kepada manajer dan menyusun laporan keuangan periode harian, bulanan dan tahunan, (4) bagian pembelian, bertanggungjawab atas penyediaan dan pengadaan bahan makanan sebelum di produksi, (5) produksi, bertanggungjawab membuat menu makanan dan minuman dan laporan keuangan bagian, (6) penjualan, bertanggungjawab melayani pelanggan dan membuat laporan keuangan kemudian diserahkan ke bendahara kafetaria, (7) kebersihan, bertanggungjawab membersihkan sarana dan prasarana serta lingkungan di kafetaria sekolah, (8) keamanan, bertanggungjawab mengamankan barang-barang milik kafetaria dan pembeli.

Hasil temuan penelitian diatas sejalan dengan penelitian yang dilakukan di kantin SDN 6 Bukit Tunggal oleh Safitri, dkk (2020) yang menyatakan bahwa struktur organisasi yang dibuat oleh pihak sekolah terdiri dari tugas dan tanggungjawab pengelola dan penjaga kantin dengan sekolah. Selain itu, penelitian ini juga sesuai dengan Gibson (dalam Sagala, 2012) yang mengungkapkan bahwa pengorganisasian diartikan sebagai kegiatan manajerial yang digunakan untuk mewujudkan kegiatan yang telah direncanakan sebelumnya menjadi suatu struktur tugas dan wewenang dan menentukan orang yang melaksanakan tugas dan wewenang tersebut dalam mencapai tugas yang diinginkan. Allen (dalam Daryanto & Farid, 2013) menjelaskan bahwa pengorganisasian adalah suatu proses mengatur dan menghubungkan pekerjaan agar tugas dan tanggung jawab suatu organisasi dapat diselesaikan secara efektif dan efisien.

Pelaksanaan Layanan Khusus Kafetaria Sekolah dengan Sistem Foodcourt

Sesuai dengan kebijakan sekolah yang dimuat dalam MoU antara pihak sekolah dengan pedagang makanan dan minuman yang ada di layanan kafetaria sekolah, jam operasional layanan kafetaria sekolah hanya beroperasi pada saat jam istirahat dan khusus melayani peserta didik yang telah selesai mengikuti mata pelajaran olahraga. Jenis layanan yang digunakan adalah sistem warung atau wait service system. Jenis sitem yang diterapkan di layanan khusus kafetaria sekolah ini adalah peserta didik menukarkan kupon pembayaran kepada penjual makanan dan minuman, setelah itu peserta didik dapat memilih jenis makanan dan minuman mana yang mereka inginkan dan dilayani oleh penjual makanan dan minuman. Jenis layanan yang digunakan adalah sistem warung atau wait service system dan sistem swalayan. Jenis sistem yang diterapkan di layanan khusus kafetaria sekolah ini adalah peserta didik menukarkan kupon pembayaran kepada peserta didik yang bertugas, setelah itu peserta didik dapat memilih jenis makanan dan minuman mana yang mereka inginkan dan dilayani oleh penjual makanan dan minuman. Sedangkan sistem swalayan yang diterapkan di kafetaria sekolah ini adalah peserta didik mengambil sendiri makanan yang ada di area foodcourt yang diinginkan, kemudian peserta didik membayar makanan dan minuman yang sudah

diambil di kasir yang sudah disediakan. Hal ini sesuai dengan pendapat Imron (1995:72) yang mengungkapkan bahwa, (1) sistem warung adalah salah satu jenis layanan kafetaria sekolah dimana terdapat beberapa menu makanan dan minuman yang dipesan terlebih dahulu sebelum dinikmati dan sebaliknya dalam satu porsi, pembeli dapat mengambil sendiri sebagian makanan dan minuman yang diinginkan dan menu yang lainnya bisa didapatkan dengan memesan terlebih dahulu. Cara pembayaran dalam sistem ini, peserta didik boleh membayar terlebih dahulu sebelum menikmati makanan dan minuman yang dipesan dan sebaliknya memakan makanan dan minuman terlebih dahulu kemudian membayar. Sistem warung lebih banyak digunakan oleh sekolah karena selain mudah dalam pelaksanaan juga sesuai dengan kebiasaan masyarakat sendiri. (2) Sistem Melayani Sendiri atau sering disebut swalayan adalah jenis layanan kafetaria sekolah dimana pelayanannya peserta didik dapat mengambil sendiri makanan dan minuman yang diinginkan dan tersedia di kafetaria tersebut. Terdapat 3 cara pembayaran dalam sistem swalayan yaitu (a) sistem koin, dimana peserta didik memasukkan koin atau uang terlebih dahulu sebelum mendapatkan makanan dan minuman yang tersedia di mesin atau tempat tertentu, (b) peserta didik dapat mengambil sendiri makanan dan minuman yang diinginkan dan meletakkannya ke dalam piring setelah itu membayarnya di kasir yang sudah disediakan, (c) peserta didik dapat mengambil sendiri makanan dan minuman yang diinginkan dan boleh menikmati makanan dan minuman terlebih dahulu kemudian membayarnya di kasir.

Sesuai dengan kebijakan sekolah yang dimuat dalam Mou antara pihak sekolah dengan penjual makanan dan minuman yang ada di layanan kafetaria sekolah, penyediaan makanan dan minuman yang ada di layanan kafetaria sekolah di atas bebas dari 5P (pemanis, pewarna, pengawet, penyedap rasa, dan pengenyal). Selain semua jenis makanan dan minuman yang ada di layanan kafetaria sekolah sudah bebas dari 5P, semua makanan dan minuman mengandung unsur kesehatan dan gizi yang cukup. Hal ini sesuai dengan pendapat Bokko (dalam Kusmintardjo dan Gunawan, 2017:116) yang mengungkapkan bahwa tujuan kafetaria sekolah diantaranya, (1) menyediakan tempat untuk peserta didik memenuhi energinya pada saat memperoleh pelajaran, (2) memudahkan peserta didik dalam memperoleh makanan dan minuman yang bergizi, bersih, sehat dan harganya sesuai dengan uang saku, (3) tempat peserta didik bertukar pikiran mengenai pelajaran – pelajaran di kelas dan tempat menunggu apabila ada jam kosong.

Jenis makanan dan minuman yang disediakan di layanan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Sanubari, dkk. (2017) menunjukkan bahwa kantin sekolah di SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga tidak menerima makanan dan minuman yang mengandung Monosodium Glutamat (MSG) atau bahan pengawet lainnya. Minuman yang dijual tidak boleh mengandung pemanis buatan berbahaya. Keunikan yang dimiliki kantin di sekolah ini adalah kantin sekolah tidak akan menerima kemasan yang menggunakan staples untuk semua produknya. Selain itu, produk makanan yang belum memiliki label izin oleh BPOM pun tidak akan diterima oleh sekolah ini. Kantin di sekolah SD Negeri Mangunsari 03 Salatiga bekerja sama dengan Dinas Kesehatan Kota Salatiga untuk memantau jenis makanan yang aman dijual kepada siswa.

Makanan dan minuman yang ada di layanan kafetaria sekolah disimpan dalam etalase dan wadah tertutup agar terhindar dari debu dan lalat. Selain itu pencucian peralatan makanan dicuci dengan sabun dan harus dibilas dengan air mengalir. Pelaksanaan tersebut sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1429 tahun 2006 tentang Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah yang menjelaskan bahwa:

- (1) Makanan atau jajanan harus dibungkus dan atau tertutup sehingga terlindung dari lalat ataupun binatang lain serta debu, (2) Makanan yang disajikan di kafetaria harus fresh dan tidak kadaluarsa, (3) Tempat penyimpanan makanan dalam keadaan bersih, terlindung, dari debu serta terhindar dari bahan berbahaya, serangga, dan hewan lainnya (4) Tempat pengolahan atau penyajian harus bersih dan memenuhi persyaratan kesehatan yang berlaku

Sarana dan prasarana yang ada di layanan khusus kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt yang ada di SMK PGRI 2 Kediri ini sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1429 tahun 2006 tentang Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah, menjelaskan syarat-syarat kesehatan lingkungan kafetaria di sekolah diantaranya:

(1) tersedia tempat cuci peralatan makan dan minum dengan air yang mengalir, 2) tersedia tempat cuci air bagi pengunjung kantin/warung sekolah, (3) tersedia tempat penyimpanan bahan makanan, (4) tersedia tempat menyimpan peralatan makan dan minum, dan lokasi kantin/warung sekolah minimal berjarak 20 meter dengan TPS (Tempat Pengumpulan Sampah Sementara).

Pengawasan Layanan Khusus Kafetaria Sekolah dengan Sistem Foodcourt

Hasil temuan penelitian, dalam pengawasan layanan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt terdapat pengawasan internal dan pengawasan eksternal. Pengawasan internal sekolah yang dilakukan oleh semua warga sekolah dan dilakukan setiap hari. Pengawasan dilakukan oleh sekolah mulai dari kualitas makanan, kebersihan, hingga siswa pada saat dilayani kafetaria sekolah. Pengawasan internal di Grida Food Court dilakukan oleh Kepala Sekolah, Ketua GFC, guru dan semua penanggungjawab di GFC. Sedangkan pengawasan eksternal dilakukan oleh petugas puskesmas dan dilakukan secara berkala.

Pengawasan tersebut sesuai dengan Suteki (2014), bahwa layanan khusus kantin di SMP Negeri 1 Diwek Jombang Kepala Sekolah yang berperan memberikan bimbingan kepada guru dan peserta didik. Guru yang berperan mendampingi serta memberikan contoh kepada peserta didik mengenai pola makan yang sehat kepada peserta didik, serta peserta didik yang bersedia saling mengingatkan satu sama lain untuk menjaga terlaksananya kantin sehat, dan puskesmas yang memberikan himbauan, pengawasan makanan dan penyuluhan berkala ke sekolah mengenai pola hidup sehat dan makanan sehat.

Pengawasan layanan kafetaria sekolah juga dilakukan oleh Dinas Kesehatan melalui Puskesmas terdekat. Puskesmas melakukan sosialisasi dan penyuluhan makanan dan minuman yang sehat kepada warga sekolah. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Dewi dan Wahyuningsih (2018), bahwa peran Dinas Pendidikan dan Kebudayaan yang terkait dengan pangan jajanan anak sekolah dasar antara lain, memberikan fasilitas dalam menyiapkan objek sosialisasi PJAS, memberikan dukungan kepada kepala sekolah terkait penyuluhan atau yang melaksanakan pembinaan pangan jajanan anak sekolah secara internal kepada peserta didik dan pedagang, melaksanakan lomba sehat yang tentang kantin yang ada di lingkungan sekolah.

4. Simpulan dan Saran

Simpulan

Perencanaan layanan khusus dengan sistem foodcourt di SMK PGRI 2 Kediri yaitu, tujuan pendirian kafetaria, menentukan pihak – pihak yang terlibat, merencanakan model bentuk layanan kafetaria, merencanakan proses pengadaan sarana dan prasarana, merencanakan penataan sarana fisik kafetaria sekolah; merencanakan personel kafetaria sekolah, merencanakan menu yang disajikan mengandung unsur kesehatan, merencanakan harga yang disesuaikan dengan uang saku peserta didik, merencanakan metode pembayaran menggunakan kupon dan langsung, dan jenis layanan menggunakan sistem warung dan swalayan, merencanakan biaya operasional kafetaria sekolah meliputi biaya listrik dan air, merencanakan Memorandum Of Understanding (Mou) pihak sekolah dengan pedagang makanan di layanan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt. Pengorganisasian di layanan khusus kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt terdiri dari kepala sekolah, ketua GFC, sekretaris GFC, administrasi, staf dapur, supplier, piket, tenaga cuci piring dan tenaga kebersihan. Setiap individu dalam struktur organisasi memiliki tugas, wewenang dan tanggungjawab untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien. Pelaksanaan layanan khusus kafetaria sekolah di SMK PGRI 2 Kediri berjalan sesuai dengan Mou yang telah disepakati, standar sarana dan prasarana yang berlaku. Sekolah mengupayakan menyediakan makanan dan minuman yang sehat bagi peserta didik. Pengawasan layanan kafetaria sekolah dengan sistem foodcourt terdiri dari pengawasan internal dan eksternal. Pengawasan internal dilakukan oleh sekolah meliputi kualitas makanan, kebersihan kafetaria, keuangan hingga siswa yang ada di kafetaria. Pengawasan eksternal dilakukan oleh puskesmas dengan melakukan sosialisasi secara berkala.

Saran

Pengelola kafetaria sekolah kedepannya diharapkan bisa lebih baik lagi dalam pengelolaanya dengan menyediakan informasi nilai gizi makanan pada setiap stand dan membuat instrumen penilaian kondisi makanan yang dijual oleh peserta didik. Peneliti selanjutnya yang mengangkat permasalahan yang sama dengan SMK PGRI 2 Kediri diharapkan untuk melakukan penelitian tentang laporan keuangan layanan kafetaria sekolah terhadap manfaatnya untuk kontribusi sekolah

Daftar Rujukan

- Daryanto, Farid. M. 2013. Konsep Dasar Manajemen Pendidikan di Sekolah. Yogyakarta: Gaya Media
- Dewi. E. & Wahyuningsih. R. 2018. Efektivitas Booklet Dalam Meningkatkan Pengetahuan Pada Dokter Kecil Tentang Keamanan Pangan Sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 6(2): 73-83. (<http://jurnal.stikescendekiautamakudus.ac.id/index.php/JMM/article/download>)
- Imron, A. 1995. Manajemen Peserta Didik di Sekolah. Malang: Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Malang.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1429/MENKES/SK/XII/2006 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Kesehatan Lingkungan Sekolah. 2006. Jakarta: Menteri Kesehatan.
- Kusmintardjo, Gunawan, I. 2017. Manajemen Layanan Khusus. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2015 Tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Pemerintah Nomor 19 Tahun 2005 Tentang Standar Nasional Pendidikan. (Online). (<https://kelembagaan.ristekdikti.go.id>), diakses 7 Februari 2019
- Rafikasari, D. 2015. BPOM Tetapkan Peraturan Kantin Sehat di Sekolah. (Online), (<https://lifestyle.sindonews.com>), diakses 7 Februari 2019
- Rahayu, E. M. 2017. Manajemen Layanan Kantin Sehat di Sekolah Adiwiyata (Studi Kasus SMP Negeri 10 Malang). *Jurnal Administrasi Pendidikan*, (Online), 1-15, (<http://ap.fip.um.ac.id>), diakses 7 Februari 2019.
- Sanubari, E. Dkk. 2017. Analisis Kantin Sekolah Dasar Negeri Mangunsari 03 Salatiga Berdasarkan Kebijakan Pemerintah. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 11(2): 175-180. (<http://www.journal.uad.ac.id/index.php/KesMas/article/download/6937/pdf>, diakses 7 Februari 2019
- Safitri, J, Berliani, T, Limin, D. 2020. Pengelolaan Kantin Sehat di SDN 6 Bukit Tuunggal Palangkaraya. *Equity in Education Journal* (Online)(2)(1), 62-67, (<https://e-journal.upr.ac.id/index.php/eej>)
- Sagala, S. 2012. Administrasi Pendidikan Kontemporer. Bandung: Alfabeta
- Sanubari, E. Dkk. 2017. Analisis Kantin Sekolah Dasar Negeri Mangunsari 03 Salatiga Berdasarkan Kebijakan Pemerintah. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 11(2): 175-180. (<http://www.journal.uad.ac.id/index.php/KesMas/article/download/6937/pdf>)
- Suteki, M. Kurwanto. 2014. Pelaksanaan Layanan Khusus Kantin Di SMP Negeri 1 Diwrek Jombang. *Jurnal Inspirasi Manajemen Pendidikan* (Online), (4)(4),1-7, (<https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/inspirasi-manajemen-pendidikan/article/view/7426/7873>), diakses 9 Maret 2019
- Wiyono, B. B. 2007. Metodologi Penelitian: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan Action Research. Malang: Universitas Negeri Malang.
- Zamani, L. 2019. Tak Semua Sekolah Adiwiyata di Solo Terapkan Kantin Sehat (Online),(<https://regional.kompas.com/read/2019/01/22/18473861/tak-semua-sekolah-adiwiyata-di-solo-terapkan-kantin-sehat>), diakses pada 5 Februari 2019.
- Zulkarnain, W. 2018. Manajemen Layanan Khusus di Sekolah. Jakarta: Bumi Aksara