

**PELATIHAN IDENTIFIKASI POTENSI HAZARD BAHAN PANGAN
SEBAGAI OPTIMALISASI PENYIAPAN NUTRISI TUMBUH
KEMBANG ANAK USIA DINI**

Anna Rakhmawati, Kartika Ratna Pertiwi, Evy Yulianti

Fakultas MIPA UNY email:wannawijaya@yahoo.com

Abstrak

Tujuan kegiatan PPM yaitu meningkatkan pengetahuan orang tua murid, guru, dan pengelola *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo dalam mengenali dan mengidentifikasi potensi (*hazard*) cemaran bahan pangan; meningkatkan keterampilan dalam memilih bahan pangan serta mempersiapkan menu yang sehat, bergizi dan higienis. Kemudian mendampingi dan memotivasi kader untuk guru dan pengelola *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo untuk mengimplementasikan bekal pengetahuan dan keterampilan yang sudah diperoleh dalam penyediaan menu makanan yang bergizi seimbang, sehat dan higienis bagi anak-anak KB/TKIT Salsabila Tegalrejo sekaligus membantu mensosialisasikannya pada orang tua dan masyarakat.

Metode kegiatan yaitu ceramah dan pelatihan, praktik identifikasi *hazard* (cemaran) bahan pangan serta implementasi. Evaluasi akan dilakukan dengan menggunakan metode observasi serta wawancara. Observasi dan wawancara ini dilakukan pada peserta baik itu guru, pengelola kantin dan perwakilan orang tua.

Peserta kegiatan saat ceramah adalah 28 orang dan saat pelatihan 37 orang. Rerata nilai pretest adalah 66,2 sedangkan nilai post test 92,8. Terdapat 27 peserta yang telah melampaui kriteria penguasaan pengetahuan minimal yaitu skor 75; ini berarti bahwa sekitar 81% peserta telah memiliki pengetahuan memadai tentang materi pelatihan. Evaluasi hasil pelatihan menunjukkan sekitar 61,8% partisipan telah memiliki keterampilan memilih, menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan sehat dan bergizi seimbang secara bersih dan higienis.

Kata kunci : *potensi, hazard, nutrisi*

POTENTIAL HAZARD IDENTIFICATION TRAINING AS OPTIMIZATION PREPARATION OF FOOD NUTRITION EARLY CHILDHOOD GROWTH AND DEVELOPMENT

Anna Rakhmawati, Kartika Ratna Pertiwi, Evy Yulianti *Faaculty of Mathematics and Natural Science Yogyakarta State University*
email:wannawijaya@yahoo.com

Abstract

The aim of this activity were increasing knowledge of parents, teachers, and managers of full day school KB / TKIT Salsabila Tegalrejo in recognizing and identifying potential (hazard) contamination of food; improve skills in selecting and preparing food menu healthy, nutritious and hygienic. Then assisting and motivating for teachers and full day school KB / TKIT Salsabila Tegalrejo to implementation the knowledge and skills that have been acquired through the service programs in the preparation of a balanced nutritious diet, healthy and hygienic food for children KB / TKIT Salsabila Tegalrejo.

The methods were lectures and training activities, hazard identification practices (contaminant) in food and implementation. The evaluation will be done using observation and interviews. Observations and interviews conducted on both the participant teachers, canteen managers and representatives of the parents. Participants of the current activities and lectures are 28 people currently training 37 people. The mean pretest score was 66.2 while the post-test score was 92.8. There are 27 participants who have exceeded the minimum criteria for the acquisition of knowledge that is a score of 75; this means that approximately 81% participants have had sufficient knowledge of the training material. Approximately 61,8% participants had skills in selecting, preparing, processing, and presenting a balanced nutritious diet, healthy and hygienic food.

Keywords : *potential, hazard, nutrition*

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Salah satu target *Millenium Development Goals* yang telah ditandatangani oleh Kepala Negara, termasuk Indonesia pada tahun 2000 adalah menurunkan angka kematian anak. Sementara itu, indikator kesejahteraan suatu bangsa salah satunya dapat dilihat dari kualitas hidup anak karena anak merupakan harapan penerus cita-cita perjuangan bangsa, Kualitas hidup anak tak lepas dari tumbuh kembangnya secara optimal, baik fisik, mental maupun sosial yang telah dimulai sejak dini yaitu sejak masa pranatal (embrio) sampai berakhir masa remaja (Soetjiptoningsih, 1999). Proses tumbuh kembang merupakan interaksi antara faktor genetik dan faktor lingkungan (Soegeng Santoso dan Anne Lies Ranti.2009:45). Faktor lingkungan merupakan faktor yang sangat menentukan tercapai atau tidaknya potensi genetik bawaan anak, misalnya gizi, penyakit atau kesehatan, dan tempat tinggal termasuk pula lingkungan sekolah. Dapertemen Kesehatan telah memperkenalkan penilaian status gizi secara antropometri dengan menggunakan KMS (Kartu Menuju Sehat) yang digunakan untuk pemantauan pertumbuhan dan perkembangan anak.

Profil Kesehatan yang diterbitkan Dinas Kesehatan Provinsi DIY pada tahun 2012 menyatakan masih tingginya prevalensi balita kurang gizi yaitu sebesar 10,28 % (KEP total) walau sudah menurun dibanding tahun 2010 sebesar 11,31%. Namun, prevalensi balita kurang gizi di Provinsi DIY ini masih berada di atas 10 %, yang artinya masih di atas nilai ambang batas universal masalah kesehatan masyarakat. Sementara itu, dilihat dari disparitas angka prevalensi gizi buruk di setiap wilayah Kabupaten/kota menunjukkan prevalensi balita gizi buruk di 4 kabupaten sudah sesuai harapan yaitu <1%, sedangkan di Kota Yogyakarta masih 1,35%. Data pendukung dari Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta menyatakan walaupun indeks gizi buruk sudah lebih baik dari target nasional tahun 2014 yaitu berkisar 0,98% namun pada tahun 2011 masih terdapat 12 anak di kota Yogyakarta yang menderita gizi buruk dengan 61 anak gizi kurang dan 166 anak calon gizi buruk. Saat ini kota Yogyakarta menjadi model percontohan Rumah Pemulihan Gizi (RPG) yang menjadi tempat perawatan antara yaitu menjembatani anak gizi buruk yang telah menjalani perawatan di rumah sakit hingga benar-benar pulih dengan kondisi gizi yang baik (sumber: kesehatan.kompasiana.com). Status gizi yang seimbang akan menjamin

tubuh anak memperoleh semua asupan yang dibutuhkan untuk dapat tumbuh kembang secara optimal dan dapat menunjang aktivitas sosial anak. Selain asupan makanan yang dibutuhkan harus sehat dan seimbang dalam arti memiliki kandungan zat gizi lengkap seperti karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, sesuai tingkat kebutuhan tubuh; asupan makanan harus disiapkan secara higienis dalam arti tidak mengandung bahan pencemar (potensi *hazard*). Bila salah satu faktor tersebut tidak terpenuhi maka makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit, atau bahkan keracunan makanan. RPG merupakan contoh inovasi Pemerintah kota Yogyakarta untuk meningkatkan derajat kesehatan anak. Namun, penanganan masalah gizi perlu dilakukan secara komprehensif dengan melibatkan masyarakat termasuk pihak sekolah dan orang tua.

Dewasa ini muncul trend dikalangan orang tua muda yang tengah sibuk bekerja dan merintis karier untuk menyekolahkan anaknya di sekolah yang menyediakan layanan *full day* dengan fasilitas penitipan anak sampai sore hari ketika orang tua selesai bekerja dan baru bisa menjemput anaknya. Salah satu contoh sekolah tersebut adalah Kelompok Bermain (KB)/TK Islam Terpadu Salsabila di Kecamatan Tegalgrejo Kotamadya Yogyakarta. KB/TKIT Salsabila Jatimulyo merupakan Kelompok Bermain dan TK yang berada di bawah Yayasan Pusat Dakwah dan Pendidikan Silaturrahim Pecinta Anak Lembaga Pendidikan Islam (LPI). Salsabila mempunyai Visi menciptakan generasi yang cerdas, berakhlak mulia dan terampil, dengan Misi mengembangkan perilaku kritis, membiasakan perilaku moral yang positif, menanamkan jiwa bereksplorasi, membiasakan untuk menjalankan sholat 5 waktu, membiasakan menggunakan peralatan sesuai dengan fungsinya dan Tujuan agar anak memiliki wawasan pengetahuan yang luas, agar anak berkepribadian santun, agar anak dapat mengikuti perkembangan jaman dan agar anak kreatif. Kegiatan pembelajaran di Salsabila dimulai pukul 7.30 dengan kegiatan pembacaan Iqro, dan dilanjutkan dengan aktivitas belajar sesuai dengan tema kegiatan pembelajaran. Kegiatan belajar pertama diselingi istirahat pukul 10.00-10.30 dengan pembagian snack. Kemudian dilanjutkan kegiatan belajar kedua sampai pukul 11.30, yaitu saat makan siang. Setelah makan siang dilanjutkan dengan sholat Dhuhur berjamaah, review dan closing sampai pukul 13.00.

2. Kajian Pustaka

Gizi adalah suatu proses organisme menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses digesti, absorpsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme dan pengeluaran zat – zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ – organ, serta menghasilkan energi. Status gizi (*Nutrition Status*) merupakan ekspresi dari keadaan keseimbangan dalam bentuk variabel tertentu, atau perwujudan dari *nutriture* dalam variabel tertentu (Soetjiptoningsih, 1999). Status gizi yaitu sebagai keadaan kesehatan fisik seseorang atau sekelompok orang yang ditentukan dengan salah satu atau kombinasi dari ukuran gizi tertentu. Status gizi juga dapat diartikan sebagai salah satu faktor yang menentukan sumber daya manusia dan kualitas hidup. Untuk itu, program perbaikan gizi bertujuan untuk meningkatkan konsumsi pangan, agar terjadi perbaikan status gizi masyarakat (Winarno, 1991).

Keadaan gizi merupakan akibat dari keseimbangan antara konsumsi dan penyerapan zat gizi dan penggunaan zat-zat gizi tersebut atau keadaan fisiologik akibat dari tersedianya zat gizi dalam seluruh tubuh sehingga jika seseorang tidak memenuhi keadaan gizi yang seimbang makan akan mengalami masalah gizi atau gizi salah (*Malnutrition*) (Soetjiptoningsih, 1999). Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal seperti hidrat arang, protein, lemak, vitamin, mineral, dan pelengkap lainnya. Makanan juga harus murni dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus higienis. Bila salah satu faktor tersebut tidak terpenuhi maka makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan, penyakit, atau bahkan keracunan makanan (Prajaya dan Warrow, 1991).

Oleh karena itu, masalah sanitasi makanan dan minuman sangat penting terutama seperti di sekolah yang memberikan fasilitas makan untuk para siswanya. Untuk mendapatkan makanan yang bermanfaat dan tidak membahayakan bagi yang memakannya perlu adanya suatu usaha penyehatan makanan dan minuman. Yaitu upaya pengendalian faktor yang memungkinkan terjadinya kontaminasi yang akan mempengaruhi pertumbuhan kuman dan bertambahnya bahan aditif pada makanan dan minuman yang berasal dari proses pengolahan makanan dan minuman yang disajikan (Depkes RI, 1995; Anwar, 1998).

Potensi Bahaya (Hazard) Makanan dan Minuman

Potensi bahaya adalah suatu bahan biologis, kimia, atau fisik yang dapat menyebabkan sakit atau cedera jika tidak ada pengendalian terhadapnya. Potensi bahaya tidak termasuk pemalsuan dan pelanggaran peraturan, serangga, rambut, atau cemaran lain yang mudah dan jelas terlihat (Utami, 1996).

3. Tujuan Kegiatan PPM

Tujuan program kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah :

- a) Meningkatkan pengetahuan orang tua, guru, dan pengelola *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo dalam mengenali dan mengidentifikasi potensi (*hazard*) cemaran bahan pangan
- b) meningkatkan keterampilan orang tua, guru, dan pengelola *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo dalam memilih bahan pangan yang sehat, bergizi dan higienis
- c) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan orang tua, guru, dan pengelola *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo dalam mempersiapkan menu makanan yang sehat, bergizi dan higienis pada menu harian siswa *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo di sekolah
- d) Mendampingi dan memotivasi kader untuk guru dan pengelola *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo untuk mengimplementasikan bekal pengetahuan dan keterampilan yang sudah diperoleh melalui program pengabdian ini dalam penyiapan menu makanan yang bergizi seimbang, sehat dan higienis bagi anak-anak KB/TKIT Salsabila Tegalrejo sekaligus membantu mensosialisasikannya pada orang tua dan masyarakat.

4. Manfaat Kegiatan PPM

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mempunyai manfaat yang sangat luas, diantaranya :

- a) Bagi guru, kegiatan ini bermanfaat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan tentang penyiapan makanan yang bukan hanya sehat dan bergizi namun juga higienis untuk memenuhi kebutuhan tumbuh kembang siswa secara optimal.
- b) Bagi pengelola sekolah, kegiatan ini bermanfaat untuk meningkatkan kualitas sekolah dan mendukung program sekolah sehat.

- c) Bagi orang tua, program ini bermanfaat untuk memberikan contoh bagaimana memberikan asupan makanan yang bukan hanya sehat dan bergizi namun juga higienis untuk memenuhi kebutuhan tumbuh kembang anak secara optimal serta merupakan salah satu sarana komunikasi yang efektif antara guru dengan orang tua siswa.
- d) Bagi masyarakat, kegiatan ini bermanfaat untuk meningkatkan kepedulian masyarakat terhadap asupan gizi makanan untuk tumbuh kembang optimal pada anak serta membantu pemerintah dalam mengatasi masalah gizi pada anak.

METODE KEGIATAN PPM

a. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah orang tua, guru, pengurus sekolah, dan pengelola kantin KB/TKIT Salsabila Tegalrejo yang totalnya berjumlah 35 orang

b. Alat dan bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam kegiatan ppm ini adalah: materi berupa makalah dan ppt; daftar pertanyaan sebagai pre-test dan post-test; instrumen penilaian keterampilan identifikasi bahan pangan; instrumen penilaian keterampilan penyiapan, pengolahan dan penyajian makanan; serta angket untuk mengetahui respon dari peserta pelatihan terhadap efektivitas, kebermaknaan dan manfaat kegiatan pengabdian ini

c. Metode Kegiatan PPM

Metode yang digunakan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini adalah ceramah dan pelatihan, praktik pengamatan dan identifikasi *hazard* (cemaran) bahan pangan serta implementasi. Ketiga metode tersebut saling berkaitan satu dengan yang lain sehingga harus dilaksanakan secara berkesinambungan.

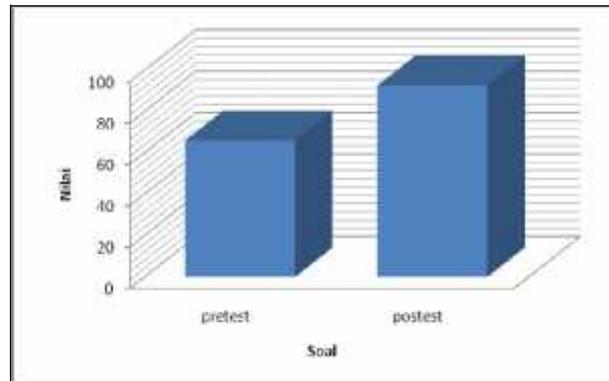
HASIL dan PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan dalam 3 metode. Pertama, berupa seminar dengan ceramah yang dilaksanakan pada hari Jumat 20 September 2013 bertempat di KBTKIT Salsabila. Kegiatan ini dihadiri oleh 28 peserta yaitu orang tua, guru kelas dan pengelola kantin di KB TKIT Salsabila. Acara ini diawali dengan pre-test yang dilanjutkan dengan ceramah oleh tim pengabdian dengan topik sebagai berikut:

- a) Gizi untuk tumbuh kembang anak, penyiapan makanan meliputi pemilihan, pengolahan dan penyajian yang sehat, bersih dan higienis yang disampaikan oleh dr. Kartika Ratna Pertiwi, M.Biomed.Sc
- b) Identifikasi potensi (*hazard*) kimiawi, mengenal dan mendeteksi bahan tambahan makanan yang aman dan yang berbahaya bagi kesehatan yang disampaikan oleh Evy Yulianti, MSc
- c) Identifikasi potensi (*hazard*) mikrobiologis, mengenal tanda tanda kerusakan bahan pangan yang disampaikan oleh Anna Rakhmawati, MSi.

Peserta yang hadir mengikuti pelatihan mencapai 75% dari undangan. Khalayak sasaran kegiatan ada 35 orang, peserta yang hadir saat ceramah adalah 28 orang (80%) dan saat pelatihan adalah 37 orang (105 %). Sehingga berdasar kehadiran dan partisipasi peserta, pelatihan ini dapat disimpulkan berhasil memenuhi target.

Pada pelatihan ini didapatkan rerata nilai pretest adalah 66,2 sedangkan nilai post test adalah 92,8. Terdapat 27 peserta yang telah melampaui kriteria penguasaan pengetahuan minimal yaitu skor 75; ini berarti bahwa sekitar 81% peserta telah memiliki pengetahuan memadai tentang materi pelatihan. Sehingga, berdasar kriteria ini pelatihan ini dapat dinyatakan berhasil. Materi yang dirasakan masih sukar adalah mengenai sterilisasi dan polutan pada makanan.



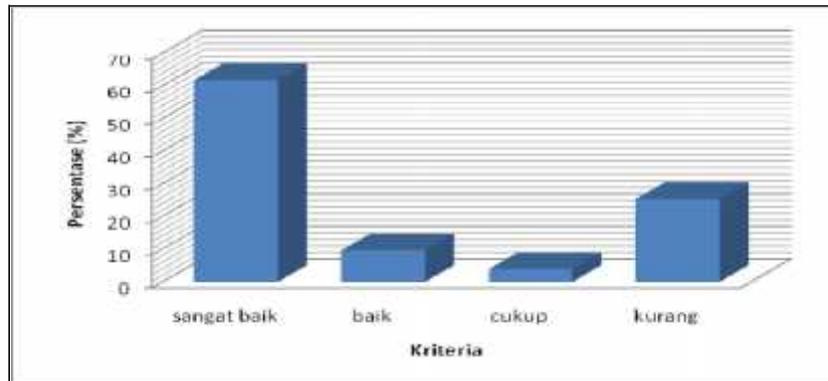
Gambar 1. Rerata nilai pretest dan posttest peserta

Keberhasilan pelatihan ini dapat dilihat dari indikator peningkatan pengetahuan dan penguasaan keterampilan peserta. Peningkatan pengetahuan dapat diketahui dengan pemberian soal pretest dan posttest. Soal berkaitan dengan gizi untuk tumbuh kembang anak, penyiapan makanan meliputi pemilihan, pengolahan dan penyajian yang sehat, bersih dan higienis; serta identifikasi potensi hazard pada bahan pangan. Gambar 1 memperlihatkan nilai rata-rata pretest 66,2 menunjukkan pengetahuan awal peserta masih rendah. Setelah pemberian materi kemudian dilakukan posttest. Gambar 1 menunjukkan adanya peningkatan nilai posttest. Hal ini merupakan salah satu indikator peningkatan pengetahuan peserta pelatihan mengenai hal-hal yang berkaitan dengan potensi hazard pada bahan pangan. Selain itu, aspek komitmen dan kehadiran orang tua dalam pelatihan ini juga memegang kunci penting bagi kesuksesan program ini mengingat acaranya diadakan pada hari kerja.

Evaluasi hasil pelatihan berupa Penilaian Keterampilan Partisipan dalam memilih, menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan sehat dan bergizi seimbang secara bersih dan higienis dapat dilihat pada Tabel 1.

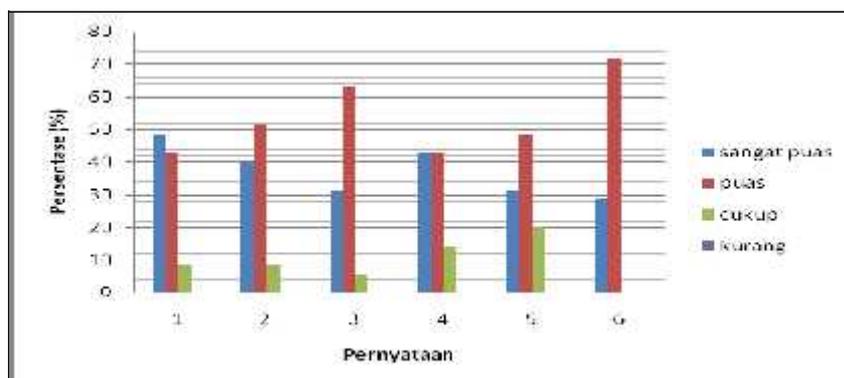
Tabel 1. Hasil Penilaian Keterampilan Keamanan Pangan (dinyatakan dalam total jumlah partisipan)

| NO | ITEM | SANGAT BAIK | BAIK | CUKUP | KURANG |
|-------------------------------------|--|-------------|------|-------|--------|
| 1. | Keterampilan mencuci tangan sebelum memasak | 31 | 5 | 1 | 0 |
| 2. | Menggunakan celemek (pakaian) memasak | 3 | 9 | 9 | 15 |
| 3. | Higienitas atribut personal (pakaian dll) | 15 | 11 | 3 | 5 |
| 4. | Mempersiapkan peralatan memasak | 13 | 18 | 1 | 5 |
| 5. | Cara mencuci peralatan memasak | 36 | | | |
| 6. | Pemilihan bahan makanan sebelum diolah | 32 | 3 | | |
| 7. | Pengecekan tanggal kadaluarsa | 37 | | | |
| 8. | Cara mencuci bahan makanan | 37 | | | |
| 9. | Penggunaan minyak goreng | 13 | 18 | 1 | 2 |
| 10. | Penggunaan air bersih | 31 | 6 | | |
| 11. | Penyajian makanan dalam wadah | 34 | 3 | | |
| 12. | Cara memfilter penggunaan bahan adiktif dalam memasak | 10 | 17 | 7 | 1 |
| 13. | Cara menyajikan makanan dengan bahan plastik/styroform | 17 | 11 | 3 | 4 |
| 14. | Cara menghangatkan makanan | 13 | 12 | 6 | 6 |
| 15. | Cara penyimpanan makanan (dalam berbagai suhu) | 21 | 3 | 4 | 9 |
| RERATA JUMLAH PARTISIPAN (%) | | 61,8 % | 9,6% | 3,8% | 25,3% |



Gambar 2. Kriteria penilaian keterampilan keamanan pangan

Gambar 2 memperlihatkan sekitar 61,8% partisipan telah memiliki keterampilan memilih, menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan sehat dan bergizi seimbang secara bersih dan higienis, berarti telah melebihi angka 50% yang ditetapkan sebagai indikator. Namun, angka partisipan yang memiliki skor terendah masih mencapai 25,3%. Peserta pelatihan kebanyakan masih belum mengerti betul bahwa diperlukan pakaian dan perlengkapan atribut khusus saat mengolah bahan pangan menjadi masakan, seperti celemek, sarung tangan, penutup rambut, termasuk melepas semua perhiasan dan asesoris yang melekat.



Gambar 3. Persentase angket tanggapan peserta terhadap kegiatan PPM

Keterangan gambar:

1. Pemilihan topik program pengabdian
2. Kemampuan penyaji
3. Media yang digunakan
4. Relevansi dengan kebutuhan
5. Keefektifan dan efisiensi program
6. Kebermanfaatan program dalam kehidupan sehari-hari

Gambar 4 menggambarkan tanggapan peserta terhadap kegiatan PPM mayoritas sangat puas dan puas. mayoritas peserta memberikan tanggapan positif pada program ini yang dilihat dari topik program, pemateri, media, relevansi dan kebermanfaatan serta keefektif dan efisiensi program. Tidak ada peserta yang memberikan tanggapan kurang, namun dalam hal keefektifan dan efisiensi program, peserta menyayangkan program yang relatif cukup singkat.

Tanggapan dan masukan yang dijangkau dari peserta mengenai program ini antara lain adalah:

- a. memohon kelanjutan program agar terus ada karena masih banyak hal yang belum dikuasai peserta.
- b. media perlu lebih diperkaya dengan video dan animasi serta gambar-gambar produk yang bagus maupun yang terkontaminasi
- c. praktek supaya diadakan lebih dari 1x agar lebih jelas
- d. pelatihan serupa sering diadakan dengan materi yang berbeda
- e. materi sangat bagus karena berkaitan dengan kehidupan sehari-hari
- f. penyederhanaan istilah medis dan biologis yang kurang dipahami orang awam
- g. supaya pelaksanaan kegiatan sebaiknya pada musim liburan sekolah
- h. jangkauan program supaya diperluas
- i. lebih diperbanyak demonstrasi visual daripada dengan gambar saja

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian dengan judul Pelatihan Identifikasi Potensi *Hazard* Bahan Pangan sebagai Optimalisasi Penyiapan Nutrisi Tumbuh Kembang Anak Usia Dini ini dapat meningkatkan pengetahuan orang tua, guru, dan pengelola sekolah *full day* Salsabila dalam mengenali dan mengidentifikasi potensi (*hazard*) cemaran bahan pangan, dapat meningkatkan keterampilan orang tua, guru, dan pengelola *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo dalam memilih bahan pangan yang sehat, bergizi dan higienis, serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan orang tua, guru, dan pengelola *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo dalam mempersiapkan menu makanan yang sehat, bergizi dan higienis pada menu harian siswa *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo di sekolah. Selain itu juga

terlaksana program pendampingan bagi orang tua, guru, dan pengelola *full day school* KB/TKIT Salsabila Tegalrejo untuk mengimplementasikan bekal pengetahuan dan keterampilan yang sudah diperoleh melalui program pengabdian ini dalam penyiapan menu makanan yang bergizi seimbang.

Saran

Higienitas merupakan suatu perilaku yang dibentuk melalui proses kesadaran, diikuti penguasaan pengetahuan, persepsi yang baik serta akhirnya dapat berujung pada suatu sikap menuju perilaku yang diharapkan. Oleh karena itu, pelatihan singkat saja tidak akan mampu mewujudkannya dalam sekejap, dibutuhkan upaya kolaboratif dengan sekolah dan berbagai pihak untuk menindaklanjuti hasil pelatihan yang telah dicapai serta dukungan pihak orang tua dalam pengelolaan kantin penyedia makanan di KB/TKIT Salsabila Tegalrejo.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. *Rumah Pemulihan Gizi* (dikutip dari www.kesehatan.kompasiana.com)
- Anwar, dkk. 1988. *Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Instalasi Tenaga Sanitasi*, Jakarta
- Bakti, A. 2008. *Perilaku Gizi Ibu Dan Prestasi Belajar Anak SD Di Kecamatan Tegalrejo Kotamadya Yogyakarta*. Laporan Skripsi S1 Ilmu Gizi FK UGM. Diakses dari <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/6920>
- Caldwell, J. G. 2009. *Harmful Food Additives*. Diakses dari <http://www.foundationwebsite.org>
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Pedoman Sanitasi Rumah Sakit di Indonesia*, Jakarta
- Depkes RI. 1992. *Protop Juhloh dan Juknis Pengaman Makanan KTT Non Blok ke-10*, Ditjen PPMdan PLP Jakarta
- Dinas Kesehatan Provinsi DIY. 2012. *Profil Kesehatan DIY*
- Kent, L.T. 2010. *Food Additives Side Effect*. Diakses dari <http://www.livestrong.com/article/129493-additive-side-effects/>
- Natural Health Information. 2007. *Food Additives*. Diakses dari <http://www.natural-health-information-centre.com/food-additives.html>
- Prajaya, S. Warow. 1991. *Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Kontaminasi Makanan di TPM Halu Liwa*, Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Univesitas Indonsia, Depok
- Soetjiptoningsih, AK. 1999. *Ilmu Kesehatan Anak*. Bagian Ilmu Kesehatan Anak Universitas Udayana. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Utami, A. 1996. *Kontaminasi Bakteri E. coli pada Peralatan Makanan Di Beberapa Penjual Makanan Dan Minuman Di Kampus UI Depok*, Skripsi, Fakultas Kesehatan Universitas Indonesia, Depok
- Winarno, F.G. 1991. *Seminar Nasional Proyek Makanan Jajanan Indonesia-Netherlands of Nutrition and Food Research Zeist Free University Amsterdam Street Food Project*, Bogor, IPB-TNU Division