

Pemberdayaan Pengelola Kantin Melalui Cooking Demo Dan Edukasi Regulasi Pangan untuk Mendukung Program Kantin Sehat Sekolah

Nursita Fierdiana Dwi Andariesta^{1*}, Heni Adhianata², Novi Indah Permata Sari³

^{1,2,3}Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional, Indonesia.

nursita@ottimmo.ac.id, heniadhianata@ottimmo.ac.id, noviindahpermatasari@ottimmo.ac.id

**Corresponding author*

ABSTRAK

Kantin sekolah memiliki peran vital dalam pemenuhan gizi siswa, namun pengelolaannya seringkali terbentur pada kendala literasi regulasi dan manajemen operasional bahan baku. Pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan kapasitas pengelola kantin di SMA Kristen Petra Acitya melalui penguatan pemahaman hukum pangan dan keterampilan praktis penyajian menu sehat. Pendampingan dilaksanakan menggunakan metode edukasi partisipatif yang mengintegrasikan sosialisasi aspek legalitas dengan demonstrasi kuliner inovatif. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan pada pemahaman regulasi, di mana 100% peserta menyadari tanggung jawab hukum mereka sebagai pelaku usaha sesuai UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Identifikasi kendala di lapangan menemukan bahwa 38,7% pengelola masih mengandalkan penyimpanan bahan baku lama di lemari pendingin yang berisiko pada penurunan kualitas keamanan pangan. Sebagai solusi, diperkenalkan menu berbasis bahan segar seperti *Poke Bowl* dan *Yellow Coco* yang lebih higienis dan memiliki kepastian mutu. Kegiatan ini berhasil mentransformasi orientasi pengelola kantin menjadi pelaku usaha yang sadar hukum dan mutu. Sinergi antara pemahaman aspek yuridis dan keterampilan teknis pengolahan bahan segar menjadi fondasi kuat dalam mewujudkan ekosistem kantin sehat yang berkelanjutan serta patuh hukum di lingkungan sekolah.

Kata Kunci: *Edukasi Gizi; Cooking Demo; Kantin Sehat; Regulasi Pangan; Perlindungan Konsumen.*

ABSTRACT

*School canteens play a vital role in fulfilling student nutritional needs; however, their management is often hindered by limited regulatory literacy and operational challenges in raw material handling. This community service program aims to enhance the capacity of canteen operators at SMA Kristen Petra Acitya by strengthening their understanding of food legislation and practical skills in healthy menu preparation. The program was implemented using a participatory educational method that integrated legal socialization with innovative culinary demonstrations. Evaluation results indicated a significant improvement in regulatory comprehension, with 100% of participants acknowledging their legal responsibilities as business entities under Law No. 18 of 2012 concerning Food and Law No. 8 of 1999 concerning Consumer Protection. Field observations identified a critical challenge: 38.7% of operators relied on prolonged cold storage for raw materials, which potentially compromises food safety and quality. To address this, the program introduced fresh-ingredient-based menus, such as the *Poke Bowl* and *Yellow Coco*, which offer higher hygiene standards and nutritional value. This initiative successfully shifted the orientation of canteen operators toward becoming legally conscious and quality-driven business actors. The synergy between legal awareness and technical proficiency in processing fresh ingredients establishes a robust foundation for a sustainable, legally compliant, and healthy canteen ecosystem within the school environment.*

Keywords: *Nutritional Education; Cooking Demo; Healthy Canteen; Food Regulation; Consumer Protection.*

PENDAHULUAN

Kesehatan dan kesejahteraan peserta didik merupakan aspek krusial dalam menciptakan ekosistem pendidikan yang optimal. Sebagai lingkungan tempat siswa menghabiskan sebagian besar waktu harian mereka, sekolah memiliki tanggung jawab besar dalam membentuk kebiasaan hidup sehat. Kantin sekolah memiliki peran strategis sebagai penyedia konsumsi harian yang secara langsung berkontribusi terhadap pola makan, tingkat energi, dan status gizi siswa. Namun, fakta di lapangan menunjukkan bahwa masih banyak kantin sekolah yang cenderung menyajikan makanan tinggi gula, garam, dan lemak (GGL), serta minim kandungan sayur dan buah. Hal ini mengindikasikan perlunya intervensi berbasis edukasi dan peningkatan kapasitas pengelola kantin sebagai penyedia jasa pangan di lingkungan sekolah. Kondisi ini tidak hanya berdampak pada asupan gizi siswa secara jangka pendek, tetapi juga berpotensi meningkatkan risiko penyakit tidak menular (PTM) (1) seperti obesitas, hipertensi, dan diabetes melitus di usia muda. Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas), angka konsumsi sayur dan buah di Indonesia masih jauh di bawah rekomendasi *World Health Organization* (WHO), terutama pada kelompok usia remaja (2). Fenomena ini diperparah oleh rendahnya ketersediaan pilihan menu sehat yang menarik serta minimnya literasi gizi di kalangan pengelola kantin. Dampak jangka panjang dari pola konsumsi yang buruk dapat menurunkan performa akademik siswa dan menghambat pertumbuhan generasi emas masa depan.

Selain aspek kesehatan, permasalahan utama yang sering terabaikan adalah aspek legalitas dan perlindungan konsumen di lingkungan sekolah. Pengelola kantin, sebagai pelaku usaha, sering kali belum memahami bahwa produk yang mereka jual terikat oleh payung hukum UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan (3) dan UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (4). Rendahnya pemahaman mengenai standar keamanan pangan dan hak-hak siswa sebagai konsumen dapat menyebabkan pengabaian pada praktik sanitasi dan penggunaan kemasan yang aman bagi kesehatan. Oleh karena itu, rasionalisasi kegiatan ini didasarkan pada kebutuhan mendesak untuk menyinergikan keterampilan praktis kuliner dengan pemahaman regulasi yang kuat. Program “Kantin Sehat Sekolah” yang dicanangkan melalui Gerakan Masyarakat Hidup Sehat (GERMAS) hadir sebagai solusi strategis untuk menciptakan lingkungan sekolah yang mendukung pola makan bergizi, seimbang, dan aman (5). Namun, program ini masih menghadapi tantangan berupa keterbatasan sumber daya manusia di kantin yang minim akses terhadap pelatihan praktis. Melalui program pengabdian masyarakat oleh OTTIMMO Internasional di bawah naungan Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM), dilakukan upaya nyata untuk memberdayakan pengelola kantin di SMA Kristen Petra Acitya.

Tujuan utama dari kegiatan ini adalah meningkatkan kapasitas 31 pengelola kantin dalam menyajikan makanan sehat dan aman. Rencana pemecahan masalah disajikan melalui dua pendekatan utama:

- a. Pelaksanaan *cooking demo* makanan sehat yaitu *Poke Bowl*, *Nanjim Dressing* dan *Yellow Coco* yang membekali peserta dengan keterampilan teknis mengolah

bahan pangan lokal menjadi menu sehat yang menarik secara visual serta menguntungkan secara ekonomis (6).

- b. Pemberian edukasi gizi tentang menu sehat pada lingkungan sekolah.
- c. Pemberian edukasi literasi regulasi pangan untuk membangun kesadaran hukum dan tanggung jawab pengelola terhadap perlindungan konsumen.

Melalui sinergi ini, diharapkan pengelola kantin mampu bertransformasi menjadi agen perubahan yang mendukung terciptanya ekosistem pendidikan yang lebih sehat dan aman bagi seluruh peserta didik.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di SMA Kristen Petra Acitya yang beralamat di Surabaya. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada peran strategis sekolah tersebut sebagai salah satu institusi pendidikan yang berkomitmen penuh terhadap program kesehatan siswa. Pelaksanaan kegiatan dipusatkan di Kantin Sekolah lantai 3, yang merupakan pusat aktivitas konsumsi harian seluruh warga sekolah. Waktu pelaksanaan pengabdian dilakukan secara bertahap, dimulai dari tahap observasi awal pada bulan Juni 2025, yang kemudian dilanjutkan dengan acara puncak berupa edukasi dan peragaan memasak pada hari Jumat, 4 Juli 2025, pukul 10.00 hingga 15.00 WIB. Urutan pelaksanaan kegiatan dimulai dengan pembukaan oleh pihak sekolah, pemaparan materi gizi dan regulasi, sesi *cooking demo*, hingga ditutup dengan evaluasi mendalam dengan membagikan kuisioner.

Khalayak sasaran dalam kegiatan pengabdian ini adalah 31 orang pengelola kantin di SMA Kristen Petra Acitya. Objek sasaran ini memiliki karakteristik unik, di mana 77% dari mereka mengelola unit usahanya secara pribadi dan mandiri, sementara sisanya dikelola secara kemitraan dengan pihak sekolah. Pengelola kantin dalam konteks ini bukan sekadar pedagang, melainkan mitra strategis sekolah yang memiliki tanggung jawab besar dalam menjaga asupan gizi siswa. Hubungan keterlibatan khalayak sasaran dalam pengabdian ini bersifat partisipatif, di mana mereka tidak hanya berperan sebagai audiens pasif, tetapi juga sebagai subjek yang memberikan masukan terkait hambatan praktis dalam penyediaan menu sehat di lapangan.

Metode pengabdian yang digunakan adalah pendekatan *Community Development* (Comdev) yang dikombinasikan dengan metode edukasi partisipatif. Pendekatan ini dipilih karena bertujuan untuk memberdayakan kelompok masyarakat tertentu (pengelola kantin) agar memiliki kemandirian dalam memecahkan masalah gizi dan keamanan pangan di lingkungannya. Proses pengabdian ini dilakukan melalui beberapa tahapan sistematis sebagai berikut:

1. Tahap Sosialisasi

Tahapan ini berfokus pada pemberian landasan teoretis mengenai pedoman gizi seimbang bagi remaja serta urgensi pemenuhan regulasi pangan terbaru, termasuk kepatuhan terhadap standar keamanan yang diatur dalam UU Pangan dan UU Perlindungan Konsumen.

2. Tahap *Cooking Demo*

Merupakan peragaan teknis secara langsung yang menampilkan pengolahan bahan pangan lokal menjadi menu yang menarik, sehat, dan ekonomis. Menu yang dibuat

Adalah *Poke Bowl*, *Nanjim Dressing* dan *Yellow Coco*. Tahap ini bertujuan untuk memberikan stimulasi visual dan keterampilan praktis kepada pengelola untuk melakukan inovasi menu (7).

3. Tahap Evaluasi

Dilakukan melalui pembagian kuesioner terstruktur yang mencakup tiga domain utama, yaitu pengetahuan regulasi pangan, praktik keamanan pangan di lapangan, serta komitmen hukum terhadap perlindungan konsumen. Data yang diperoleh kemudian diolah untuk mengukur efektivitas intervensi yang telah diberikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di SMA Kristen Petra Acitya dilakukan melalui pendekatan pendampingan yang intensif. Keberhasilan program ini tecermin dari antusiasme 31 pengelola kantin yang mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir. Proses pendampingan ini dilaksanakan dengan urutan sebagai berikut:

1. Tahap Pendahuluan dan Observasi

Pada tahap awal, tim pengabdian melakukan tinjauan lapangan untuk mengobservasi tata letak dan kesiapan fasilitas di area kantin lantai 3 SMA Kristen Petra Acitya. Area ini memiliki karakteristik sebagai ruang terbuka yang sangat luas, bersih, dan tertata secara modern, yang dirancang untuk mendukung kenyamanan interaksi sosial siswa selama jam istirahat. Observasi difokuskan pada pemetaan alur distribusi makanan serta ketersediaan sarana pendukung hygiene sanitasi, seperti akses air bersih dan penempatan tempat sampah yang terintegrasi (8). Selain itu, tim memantau perkiraan kepadatan arus lalu lintas siswa di area tersebut guna memastikan bahwa inovasi menu yang akan ditawarkan dalam pendampingan ini tetap mempertimbangkan kecepatan pelayanan tanpa mengganggu alur pergerakan di area kantin. Kondisi infrastruktur yang sangat representatif ini menjadi modal awal yang kuat bagi pengelola untuk mengimplementasikan standar kantin sehat secara maksimal (9).

2. Membangun Komunikasi

Tim mengadakan dialog interaktif dan diskusi dengan para pengelola kantin. Tahap ini krusial untuk mengidentifikasi hambatan nyata yang dihadapi pengelola dalam menyediakan menu sehat, seperti kekhawatiran akan rendahnya daya beli siswa terhadap menu sehat dan kesulitan dalam mendapatkan bahan baku segar setiap hari. Komunikasi ini berhasil membangun kepercayaan antara tim pengabdian dan pengelola kantin, sehingga mereka lebih terbuka dalam menerima inovasi yang ditawarkan.

3. Pelaksanaan Dampingan

Tahap ini dilakukan oleh Tim Dosen dan *Chef* dari OTTIMMO Internasional untuk mentransformasi kapasitas pengelola kantin melalui pendekatan praktis. Rangkaian kegiatan meliputi:

- a. Edukasi Peran Strategis: Memberikan pemahaman bahwa kantin harus menjadi contoh lingkungan makan sehat dan pendukung program edukasi gizi di sekolah.

- b. Strategi Inovasi Menu: Pengelola dilatih menyusun menu kreatif yang mempertimbangkan aspek gizi seimbang, keamanan pangan, serta selera makan siswa.
- c. Demonstrasi Kuliner Sehat: Memperagakan pembuatan *Poke Bowl* yang menggunakan sumber karbohidrat sehat (beras basmati) dan protein tinggi zat besi (paha ayam) dengan saus *Nanjim Dressing* rendah kalori.
- d. Minuman Elektrolit Alami: *Cooking demo* pembuatan *Yellow Coco* berbasis air kelapa, jeruk, dan madu sebagai alternatif minuman rendah gula yang kaya vitamin C dan elektrolit bagi siswa.



Gambar 1. Cooking demo & Edukasi Gizi

Kegiatan *cooking demo* ini memungkinkan peserta untuk melihat langsung standar *hygiene* dan cara pengolahan yang benar tanpa mengurangi nilai gizi bahan pangan. Pelaksanaan dampingan ini secara khusus menekankan pada penguatan literasi regulasi pangan untuk membangun kesadaran pengelola bahwa kantin sekolah memiliki peran strategis dalam menyediakan pilihan makanan bergizi dan menjadi contoh lingkungan makan sehat. Dalam sesi ini, tim memberikan pemahaman mengenai strategi guna memastikan komitmen keamanan pangan dan kebersihan terjaga melalui proses pengolahan serta penyimpanan yang higienis. Fokus regulasi ini diarahkan untuk mendukung program edukasi gizi melalui penyajian menu yang rendah gula namun tinggi serat, vitamin, dan mineral, sehingga hak siswa untuk mendapatkan konsumsi yang aman dan sehat dapat terpenuhi secara optimal demi meningkatkan kesehatan siswa serta membentuk pola konsumsi yang berkelanjutan

4. Evaluasi dan Monitoring

Tahap akhir dilakukan untuk mengukur efektivitas intervensi. Evaluasi kognitif dilakukan melalui pengisian kuesioner terstruktur yang mencakup pengetahuan regulasi dan komitmen hukum. Selain itu, dilakukan observasi terhadap hasil masakan yang dibuat oleh tim pengabdian pasca demonstrasi. Hasil monitoring menunjukkan adanya perubahan persepsi pengelola yang semula menganggap makanan sehat sulit dibuat, menjadi lebih optimis untuk menyajikan menu tersebut sebagai bagian dari dukungan terhadap program Kantin Sehat Sekolah.

A. Analisis Pengetahuan Regulasi Pangan

Pengetahuan mengenai aspek legal formal merupakan fondasi penting bagi pengelola kantin dalam menjalankan usahanya secara bertanggung jawab. Berdasarkan data kuesioner, terdapat beberapa instrumen hukum utama yang menjadi fokus dalam literasi regulasi pangan bagi pengelola kantin, antara lain adalah:

- a. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- b. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.

Pemahaman responden mengenai instrumen hukum tersebut disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1. Pengetahuan Regulasi Pangan (n=31)

No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Mengetahui adanya aturan tentang keamanan pangan	96,7%	3,3%
2	Pernah mendengar UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan	64,5%	35,5%
3	Mengetahui menjual makanan tidak aman dapat melanggar hukum	96,7%	3,3%
4	Mengetahui hak konsumen dalam UU No. 8 Tahun 1999	67,7%	32,3%
5	Mengetahui sekolah memiliki program Kantin Sehat sesuai dengan Permendikbud	80,6%	19,4%

Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Berdasarkan Tabel 1, meskipun 96,7% responden sadar akan risiko hukum menjual makanan tidak aman, hanya 64,5% yang mengenali landasan hukum spesifiknya. Hal ini menunjukkan bahwa pengelola kantin memiliki kesadaran hukum (*legal awareness*) namun masih memerlukan penguatan pada pengetahuan hukum (*legal knowledge*) secara tekstual (10).

B. Pelaksanaan Praktik Keamanan Pangan Melalui Cooking Demo

Setelah mendapatkan materi teoretis, para peserta mengikuti sesi peragaan memasak yang dirancang untuk memberikan solusi praktis atas permasalahan menu di kantin. Berikut ini adalah langkah-langkah dalam melaksanakan *cooking demo* yang sehat dan efisien:

1. Identifikasi bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi namun ekonomis.
2. Persiapan area kerja dan peralatan masak yang telah disanitasi sesuai standar.
3. Demonstrasi teknik pengolahan untuk mempertahankan nutrisi bahan makanan.
4. Penjelasan mengenai bahaya penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya dan migrasi kimia dari kemasan plastik.
5. Penyajian makanan secara menarik tanpa mengurangi nilai gizi.

Evaluasi terhadap praktik keamanan pangan yang dilakukan oleh pengelola kantin selama ini disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Praktik Keamanan Pangan di Kantin (n=31)

No	Pertanyaan Praktik	Ya	Tidak
1	Mencuci tangan sebelum mengolah makanan	100%	0%
2	Menggunakan bahan makanan segar dan bersih	61,3%	38,7%
3	Paham pelanggaran standar kemasan berisiko sanksi	70,9%	29,1%
4	Menggunakan kemasan makanan bersifat <i>food grade</i>	74,2%	25,8%

Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Dalam tinjauan hukum, aspek keamanan pangan merupakan kewajiban mutlak yang harus dipenuhi oleh pengelola kantin sebagai pelaku usaha. Berdasarkan data kuesioner, ditemukan bahwa 38,7% pengelola masih mengandalkan sistem penyimpanan bahan baku dalam jangka waktu lama di lemari pendingin. Dari sisi regulasi, hal ini menjadi titik krusial karena UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan menegaskan bahwa pangan yang disajikan harus memenuhi standar pemenuhan persyaratan sanitasi dan jaminan keamanan agar tidak membahayakan kesehatan konsumen. Berdasarkan UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan, penegasan mengenai pemenuhan standar persyaratan sanitasi dan jaminan keamanan pangan untuk menjaga kesehatan konsumen diatur secara spesifik dalam beberapa pasal utama:

1. Pasal 67 ayat (1): *"Keamanan Pangan diselenggarakan untuk menjaga Pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat."*
2. Pasal 70 ayat (1): *"Setiap Orang yang terlibat dalam rantai Pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada Pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana prasarana, maupun dari orang, agar Keamanan Pangan terjamin."*
3. Pasal 71 ayat (1): *"Setiap Orang yang terlibat dalam rantai Pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi."*
4. Pasal 86 ayat (1) dan (2): Menegaskan bahwa Pemerintah menetapkan standar Keamanan Pangan dan setiap orang yang memproduksi pangan untuk diedarkan wajib memenuhi standar tersebut.

Penyimpanan bahan baku yang terlalu lama berisiko melanggar hak konsumen untuk mendapatkan produk yang berkualitas dan aman. Berdasarkan 19 UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, pengelola kantin sebagai pelaku usaha memiliki tanggung jawab mutlak untuk memberikan ganti rugi atas kerugian yang dialami siswa akibat mengonsumsi pangan yang tidak memenuhi standar keamanan. Oleh karena itu, kepatuhan terhadap standar mutu yang diatur dalam Pasal 7 undang-undang tersebut harus diwujudkan melalui

manajemen stok yang disiplin untuk menghindari risiko hukum akibat penyajian bahan pangan yang sudah tidak segar. "Melalui pendampingan ini, tim pengabdian menekankan bahwa komitmen 100% pengelola terhadap hak-hak siswa harus diwujudkan dalam bentuk penyajian bahan segar setiap hari. Langkah ini bukan sekadar urusan teknis dapur, melainkan bentuk ketaatan hukum pelaku usaha dalam menjaga kepercayaan publik. Penggunaan bahan alami dan segar, sebagaimana dicontohkan dalam menu *Poke Bowl* dan *Yellow Coco*, menjadi bukti nyata bahwa kantin SMA Kristen Petra Acitya berkomitmen menjalankan usaha sesuai dengan koridor hukum pangan yang berlaku di Indonesia.

C. Analisis Perlindungan Konsumen dan Komitmen Hukum

Tabel 3. Komitmen Perlindungan Konsumen di Kantin (n=31)

No	Pertanyaan Komitmen	Ya	Tidak
1	Mengetahui siswa adalah konsumen yang dilindungi undang-undang	100%	0%
2	Menyadari hak konsumen atas makanan aman, sehat, dan layak	100%	0%
3	Bersedia menerima keluhan dari siswa mengenai kualitas makanan	100%	0%
4	Siap mengganti makanan jika terbukti tidak layak konsumsi	93,5%	6,5%

Sumber: Data Primer Diolah (2025)

Data pada Tabel 3 merefleksikan tingginya kepatuhan subjektif (*subjective compliance*) dan tanggung jawab etis para pengelola kantin di SMA Kristen Petra Acitya dalam kedudukannya sebagai Pelaku Usaha. Seluruh responden (100%) secara afirmatif mengakui status hukum siswa sebagai subjek hukum yang wajib dilindungi. Kesadaran ini merupakan perwujudan dari azas perlindungan konsumen yang diamanatkan dalam Pasal 4 huruf a UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yang memberikan jaminan hak mutlak kepada konsumen atas kenyamanan, keamanan, dan keselamatan dalam mengonsumsi barang dan/atau jasa.

Lebih lanjut, komitmen responden untuk mengakomodasi keluhan (*right to be heard*) sebesar 100% serta kesediaan memikul tanggung jawab ganti rugi sebesar 93,5% membuktikan adanya internalisasi prinsip Tanggung Jawab Mutlak (*Strict Liability*) sebagaimana diatur dalam Pasal 19 UU No. 8 Tahun 1999. Berdasarkan ketentuan tersebut, pelaku usaha wajib memberikan kompensasi atas kerugian yang timbul akibat penggunaan atau konsumsi produk yang tidak memenuhi standar keamanan. Meskipun terdapat margin minoritas sebesar 6,5% yang masih terkendala aspek pertimbangan ekonomi operasional, secara kolektif para pengelola telah menunjukkan *bonafide* (itikad baik).

Pemenuhan hak-hak normatif ini menjadi landasan yuridis bagi institusi sekolah untuk memastikan bahwa operasional kantin tidak hanya berorientasi

pada aspek komersial, tetapi juga selaras dengan kewajiban hukum dalam melindungi kepentingan umum (*public interest*) dan hak atas kesehatan siswa sebagai konsumen akhir.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di SMA Kristen Petra Acitya telah berhasil mengintegrasikan aspek legalitas hukum dengan keterampilan praktis kuliner dalam upaya transformasi kantin sekolah yang sehat dan akuntabel. Program ini memberikan gambaran komprehensif bahwa peningkatan kualitas kantin tidak hanya bergantung pada teknik memasak, tetapi juga pada pemahaman mendalam terhadap regulasi pangan. Melalui kegiatan ini, literasi pengelola kantin terhadap tanggung jawab mereka sebagai pelaku usaha meningkat signifikan, khususnya dalam memahami kewajiban penyediaan pangan yang aman sesuai amanat UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya korelasi positif antara kesadaran hukum dengan komitmen praktik di lapangan. Pengelola kantin menunjukkan itikad baik dalam memenuhi hak-hak normatif siswa sebagai konsumen, sebagaimana diatur dalam Pasal 4 dan Pasal 19 UU No. 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Tantangan operasional terkait manajemen stok bahan baku yang sempat menjadi kendala utama berhasil dicarikan solusi melalui strategi inovasi menu kreatif. Pengenalan menu seperti *Poke Bowl* dan *Yellow Coco* membuktikan bahwa penggunaan bahan segar harian dapat disajikan secara menarik, lezat, dan tetap memenuhi standar gizi serta keamanan pangan tanpa harus mengandalkan penyimpanan bahan baku dalam jangka waktu lama.

Sebagai capaian akhir, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas teknis dan yuridis pengelola kantin, tetapi juga meletakkan landasan strategis bagi sekolah dalam membangun ekosistem lingkungan sehat. Transformasi ini diharapkan dapat meningkatkan citra positif sekolah, menjamin perlindungan kesehatan siswa secara berkelanjutan, dan menjadi model percontohan bagi tata kelola kantin sekolah yang patuh hukum serta berorientasi pada gizi seimbang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada SMA Kristen Petra Acitya atas kepercayaan dan kemitraan strategis yang terjalin selama pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih secara khusus ditujukan kepada manajemen sekolah dan seluruh pengelola kantin atas partisipasi aktif serta komitmennya dalam mentransformasi standar keamanan pangan di lingkungan sekolah. Terima kasih kepada tim pakar kuliner / chef dari OTTIMMO International atas *cooking demo* yang telah dilakukan dalam pengembangan menu sehat berbasis bahan segar. Selain itu, terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) OTTIMMO Internasional yang telah memberikan dukungan administratif dan fasilitas pendukung lainnya. Semoga dedikasi seluruh *stakeholder* yang terlibat dapat memberikan kontribusi berkelanjutan bagi peningkatan derajat kesehatan siswa serta penguatan literasi hukum pangan di sektor pendidikan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan RI. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2021. Jakarta: Kemenkes RI; 2022.

2. World Health Organization. Healthy diet: Fact sheets. Geneva: WHO; 2023.
3. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta: Sekretariat Negara; 2012.
4. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen. Jakarta: Sekretariat Negara; 1999.
5. Adriani M, Wirjatmadi B. Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan. Jakarta: Kencana; 2022.
6. Pratama A, dkk. Inovasi Menu Sehat Berbasis Bahan Lokal untuk Kantin Sekolah Modern. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 2023;22(2):88-95.
7. Brown L, et al. Culinary Medicine: Integrating Culinary Skills with Nutrition Education. *Journal of Nutrition Education and Behavior*. 2022;54(4):350-360
8. Rahmawati F. Manajemen Higiene Sanitasi dan Keamanan Pangan pada Kantin Sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2020;16(1):102-115.
9. Permendikbud RI. Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan No. 9 Tahun 2021 tentang Petunjuk Teknis Gerakan Sekolah Sehat. Jakarta: Kemendikbudristek; 2021.
10. Nguyen B, et al. Effectiveness of Participatory Cooking Demonstrations in Improving Food Literacy. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*. 2021;18(1):45-58.