

Dwi Lindarto Hadinugroho *et.al.* Improving the quality of healthy schools

## Improving the quality of healthy schools through the management of the school healthy kitchen

Dwi Lindarto Hadinugroho.<sup>1\*</sup>; Devin Defriza Harisdani.<sup>1</sup>; Hajar Suwantoro.<sup>1</sup>; Wahyu Abdillah.<sup>1</sup>; Irsal.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Department of Architecture, Faculty of Engineering, Universitas Sumatera Utara, 20122

<sup>2</sup> Department of Agroecotechnology , Faculty of Agriculture, Universitas Sumatera Utara, 20122

\* E-mail: [dwi.lindarto@usu.ac.id](mailto:dwi.lindarto@usu.ac.id)

### Abstract

In the kindergarten education program (Taman Kanak-kanak; TK), Medan Zahira School as a healthy school partner, runs an activity based on the formation of healthy behavior and culture in terms of good eating habits. In its implementation, this education is carried out every day with lunch together in class by all students and is something that requires good, orderly, efficient and healthy food management. Low understanding of room design arrangements and healthy kitchen utensils as well as a lack of manuals for improving healthy kitchen facilities for kindergartens and the limited space available for school kitchen facilities that require creativity in arranging a healthy school kitchen arrangement. In addition, it is necessary to develop creativity for teachers in arranging school kitchen facilities which is a partner problem. Through the 2020 TALENTA USU Community Service Program, training on healthy kitchen design and capacity building for teachers on knowledge and skills in healthy kitchens is additional knowledge for educators / teachers in understanding, compiling manuals, designing healthy kitchen models through This activity begins with the introduction and understanding of work activities in the kitchen for kindergarten students' lunch preparations as the basis for preparing a healthy school kitchen layout plan.

**Keywords : Healthy School, Healthy Kitchen, Planning, Medan Zahira School**

### Abstrak

Dalam program pendidikan Taman Kanak-kanak (TK), Sekolah Zahira Medan sebagai mitra sekolah sehat, menjalankan salah satu kegiatan berbasis pembentukan perilaku dan budaya sehat dalam hal adab makan yang baik. Dalam pelaksanaannya pendidikan tersebut dilakukan pada setiap hari dengan acara makan siang bersama di kelas oleh seluruh anak murid dan merupakan hal yang memerlukan manajemen kelola makanan yang baik, tertib, efisien dan sehat. Rendahnya pemahaman akan tata atur desain ruangan dan tata atur peralatan dapur sehat serta kurangnya manual peningkatan fasilitas dapur sehat bagi sekolah taman kanak-kanak dan terbatasnya ruangan yang tersedia bagi fasilitas dapur sekolah yang memerlukan kreatifitas dalam menyusun tatanan dapur sekolah yang sehat. Selain itu diperlukan pengembangan kreatifitas bagi para guru dalam menata fasilitas dapur sekolah menjadi permasalahan mitra. Melalui Program Pengabdian pada Masyarakat TALENTA USU 2020 dilakukan pelatihan tata rancang dapur sehat dan peningkatan kapasitas (capacity building) para guru tentang pengetahuan dan ketrampilan di dapur sehat sebagai tambahan pengetahuan bagi para pendidik / guru dalam memahami, menyusun manual, desain model dapur sehat dilakukan melalui kegiatan ini yang dimulai dari pengenalan dan pemahaman kegiatan kerja di dapur untuk persiapan makan siang anak murid TK sebagai landasan penyusunan layout rencana dapur sehat sekolah.

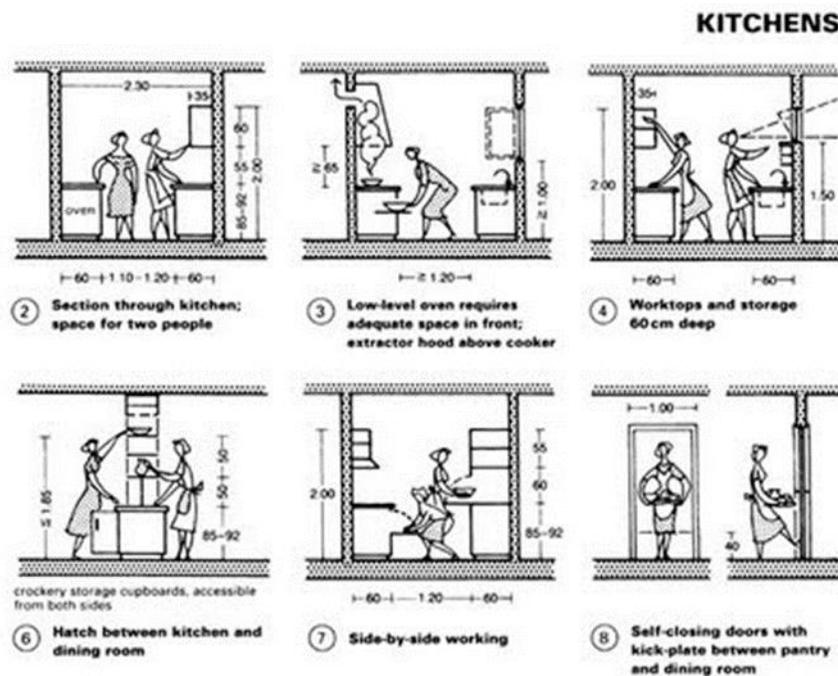
**Kata Kunci : Sekolah Sehat, Dapur Sehat, Perencanaan, Sekolah Zahira Medan**

## 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Analisis Situasi

Sekolah TK Zahira saat ini mengelola sejumlah 110 anak murid. Dalam program pendidikan TK yang dijalankan terdapat salah satu kegiatan berbasis pembentukan perilaku dan budaya sehat dalam hal adab makan yang baik. Dalam pelaksanaannya pendidikan tersebut dilakukan pada setiap hari dengan

acara makan siang bersama di kelas oleh seluruh anak murid. Adapun jenis makanan dan sediaannya dilakukan oleh pengelola sekolah dengan pengawasan seorang ahli gizi. Anak murid hanya membawa perangkat makan masing-masing. Penyediaan makan siang merupakan hal yang memerlukan manajemen kelola makanan yang baik, tertib, efisien dan sehat. Efisiensi dan efektifitas teknik penyajian makanan tidak terlepas dari tempat penyediaan yaitu dapur sehat yang terencana berfungsi optimal. Secara teoritis dapur publik harus merupakan dapur sehat yang baik tidak hanya tergantung dari kecukupan luasan namun juga oleh penataan furniture dan desain dapur yang fungsional. Suatu tempat yang terbatas bisa juga dijadikan sebagai dapur sehat yang efisien. Kindergarten pantry sebagai suatu model penataan dapur sekolah mempunyai standar dan konsep tatanan yang berbasis perilaku tentang bagaimana pengguna dapur berkegiatan sehingga fasilitas yang ada di dapur tersebut sangat ringkas, efektif dan efisien sebagai dapur bagi persiapan makanan public service (Neufert, 2002).



Gambar 1. Data Kindergarten Pantry untuk Dapur Sehat Sekolah (Neufert, 2002)

Penelitian awal terhadap fasilitas pengelolaan dan penyajian makanan sehat bagi anak murid TK Sekolah Zahira menunjukkan bahwa tata rancang dapur dan sanitasi limbah dapur tidak memadai secara standar arsitektural yang baik. Tempat simpan bahan makanan yang tidak tertutup, tidak adanya tempat persiapan bahan makanan yang lapang, penataan alat makan tidak teratur, tempat memasak yang tidak efisien letaknya serta sanitasi air bersih air kotor yang memerlukan perbaikan menunjukkan bahwa diperlukan adanya tata rancang dapur sehat / higienis (Syawalia, 2009).

Sejauh ini pengetahuan para guru akan tatanan dapur sehat dan langkah efisien dalam penyajian makanan masih sangat minim sehingga beresiko terhadap cemaran mikroba yang ada (Mahtuti, 2017). Penelitian awal menunjukkan pengetahuan awal 32 orang guru Sekolah Zahira terhadap tatanan dapur sehat menunjukkan hanya mengetahui perangkat dapur (85%), pengetahuan segitiga aktifitas dapur (40%), mengetahui plumbing (25%), mengetahui area zonasi dapur (75%), mengetahui tata ventilasi (80%), mengetahui keamanan peralatan dapur (70%), mengetahui penanganan limbah dapur (78%),

Dwi Lindarto Hadinugroho *et.al.* Improving the quality of healthy schools

---

keinginan untuk mengetahui model dapur sehat (90%). Situasi awal demikian menunjukkan adanya kebutuhan para guru TK Sekolah Zahira akan pengembangan pengetahuan tentang dapur sehat dan manual petunjuk efisiensi bekerja di dapur sehat yang ergonomis (Soewarno, 2012).

## 1.2. Permasalahan Mitra

Permasalahan mitra dalam hal peningkatan pengetahuan tata rencana dan ketrampilan perilaku penggunaan dapur sehat antara lain adalah :

1. Rendahnya pemahaman akan tata atur desain ruangan dan tata atur peralatan dapur sehat.
2. Kurangnya manual peningkatan fasilitas dapur sehat bagi sekolah taman kanak-kanak yang dapat juga digunakan sebagai suatu bahan ajar sekolah desain. Manual pengadaan dapur sehat sebagai suatu bahan ajar meliputi kualitas penyusunan, ketersediaan data materi, kualitas struktur isi, teknik analisis bahan ajar, susunan kompilasi, teknik uji coba dan evaluasi bahan ajar).
3. Terbatasnya ruangan yang tersedia bagi fasilitas dapur sekolah yang memerlukan kreatifitas dalam menyusun tatanan dapur sekolah yang sehat.
4. Kurang terselenggaranya pengembangan kreatifitas bagi para guru dalam menata fasilitas dapur yang dapat juga digunakan sebagai pengetahuan bagi penataan dapur rumah tangga masing-masing.



Gambar 2. Kondisi dapur Sekolah Zahira pada saat ini



Gambar 3. Kondisi sanitasi prasarana dapur Sekolah Zahira pada saat ini

Secara keseluruhan permasalahan mitra tersebut diatas memerlukan penanganan antisipasi yang diusulkan dalam wujud fasilitasi kegiatan Abdimas ini yang diselenggarakan secara tatap muka secara online dalam peningkatan kapasitas (capacity building) pengetahuan SDM guru sekolah.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan online yang dilaksanakan bersama mitra dilakukan sebagai metode pelaksanaan kegiatan ini. Pelaksanaan pengabdian dilakukan setelah penandatanganan kontrak Abdimas antara Ketua Pelaksana Pengabdian dengan Ketua Lembaga Pengabdian Masyarakat USU. Dalam kondisi pandemic covid-19 saat ini maka kegiatan dilakukan dengan memperhatikan protokol kesehatan jaga jarak dan larangan berkerumun sebagaimana yang disarankan Pemerintah Kota / DepKes RI.

Dilakukan pemaparan dan tayangan online tentang tata atur dapur sehat secara arsitektural, dimulai dari rangkaian perilaku penggunaan dapur untuk memasak sampai dengan pencucian peralatan paska memasak. Paparan ini untuk meningkatkan pemahaman tentang perilaku sehingga nantinya menjadi pertimbangan utama bagi perencanaan tata atur lay out dapur sehat. Paparan ini disampaikan oleh ketua abdimas dosen pakar perancangan arsitektur departemen arsitektur Universitas Sumatera Utara.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Wujud kegiatan pengabdian pada masyarakat ini merupakan kegiatan kemitraan kerja sama dosen Universitas Sumatera Utara dengan para guru taman kanak-kanak Sekolah Zahira yang dimulai dari pengenalan dan pemahaman kegiatan kerja di dapur untuk persiapan makan siang anak murid TK sebagai landasan penyusunan layout rencana dapur sehat. Dilanjutkan dengan pelatihan/workshop berupa simulasi dan demonstrasi penyusunan layout dapur sehat secara online, sesuai dengan kondisi dan situasi yang memungkinkan untuk disepakati sesuai protokol covid-19.

Dwi Lindarto Hadinugroho *et.al.* Improving the quality of healthy schools



Gambar 4. Paparan online pemahaman materi dapur sehat

Pengabdian pada masyarakat ini juga menghasilkan luaran tambahan berupa video panduan metode merancang dapur sehat yang bisa digunakan selain untuk peningkatan fasilitas dapur sehat di kalangan Lembaga Pendidikan namun juga dapat dipergunakan sebagai panduan bagi teknis perancangan dapur sehat di rumah tangga masyarakat umum.



Gambar 5. Video panduan pemahaman dapur sehat



Gambar 6. Simulasi penggunaan model dapur sehat sekolah



Gambar 7. Demonstrasi penggunaan perilaku sehat pada model dapur sehat sekolah



Gambar 8. Penyerahan simbolis plank kegiatan Abdimas ini

#### 4. KESIMPULAN DAN SARAN

##### 4.1. Kesimpulan

Pelaksanaan abdimas dilaksanakan bersama mitra menggunakan metode pembelajaran experiential learning (Kolb, 1999) yang menekankan pembelajaran holistik dalam proses belajar. Experiential learning dapat didefinisikan sebagai tindakan untuk mencapai sesuatu berdasarkan pengalaman guna meningkatkan keefektifan hasil belajar. Karenanya model wokshop tepat untuk kegiatan transfer knowledge pada pengabdian masyarakat ini

Adapun pengetahuan perencanaan Dapur Sehat Sekolah ini mempengaruhi para guru dengan tiga cara, yaitu; 1) mengubah struktur kognitif, 2) mengubah sikap, dan 3) memperluas keterampilan-keterampilan yang telah ada. Mengingat daya jangkauan kegunaan hasil produk kegiatan berupa video tutorial Perencanaan Dapur Sehat Sekolah tidak hanya berfungsi sebagai bahan ajar bagi kalangan pendidikan namun dapat dipakai oleh masyarakat awam bahkan untuk para profesional perancang

khusus Tata Dapur Sehat Sekolah. Alasan inilah yang memperkuat pentingnya model *experiential learning* (pengalaman langsung) sekaligus sebagai usaha membuka peluang pembelajaran kewirausahaan bagi para guru TK Sekolah Zahira.

#### **4.2. Saran**

Perlunya dilakukan pemantauan dan pendampingan selanjutnya dalam pengelolaan pelaksanaan kegiatan yang terkait dengan penggunaan sarana dan prasarana dapur sehat ini, terutama saat kegiatan belajar mengajar sudah dilakukan secara langsung pasca pandemi ini.

### **5. UCAPAN TERIMAKASIH**

Tim Pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Universitas Sumatera Utara yang telah memberikan dana dengan Skema Dosen Wajib Mengabdikan 2020. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada mitra, sekolah Zahira Medan dalam terlaksananya kegiatan ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Kolb, A.D. & Boyatzis, R.E. (1999). *Experiential Learning Theory, Previous Research and New Direction*. Case Western Reserve University.
- Mahtuti, E. Y., & Sari, N. L. (2017). *Pengelolaan Rumah Tinggal Sehat Terhadap Ragam Cemaran Mikroba Pada Rumah Perkotaan*. Research Report, 83-92.
- Neufert, E. (2002). *Data Arsitek jilid 1 dan 2*. Jakarta: Erlangga.
- Soewarno, A. (2012). *Dapur Rumah Tinggal Yang Ergonomis Bagi Penghuninya*. Jurnal Natah, [S.l.]
- Syawalia, S. (2009). *Hygiene Sanitasi Di Dapur* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS AIRLANGGA).