



PEMERINTAH KOTA TANGERANG

DINAS KESEHATAN KOTA TANGERANG

Jl. Daan Mogot No.69 Sukaasih Kota Tangerang Banten (15111)

Telepon (021) 5523676 Pos-el dinkes@tangerangkota.go.id

Laman dinkes.tangerangkota.go.id

KEPUTUSAN KEPALA DINAS KESEHATAN KOTA TANGERANG NOMOR 53 TAHUN 2024

TENTANG PEDOMAN KESEHATAN PELAKSANAAN PEMBERIAN MAKANAN BERGIZI BAGI ANAK SEKOLAH DI KOTA TANGERANG

KEPALA DINAS KESEHATAN

- Menimbang :
1. bahwa tercukupinya asupan gizi anak usia sekolah merupakan hal yang penting untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan yang optimal;
 2. bahwa salah satu upaya untuk membantu memenuhi asupan gizi anak sekolah adalah melalui pemberian makanan bergizi;
 3. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b diatas, perlu menetapkan Keputusan Kepala Dinas Kesehatan Kota Tangerang tentang Pedoman Kesehatan Pelaksanaan Pemberian Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah di Kota Tangerang.
- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
 2. Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 105, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6887);
 3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 249);
 4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2024 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 135);
 5. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 25 Tahun 2014 tentang Upaya Kesehatan Anak (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 825);
 6. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1110);
 7. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 28 tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 956);
 8. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 14 tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 316);
 9. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 2 tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 55);
 10. Keputusan Bersama Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi, Menteri Kesehatan, Menteri Agama, dan Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 03/KB/2022 Nomor HK.O1.O8/MENKES/ 1325 I 2022 Nomor 835 Tahun 2022 Nomor 119-5091.A Tahun 2022 tentang Penyelenggaraan Peningkatan Status Kesehatan Peserta Didik;



Catatan:

Sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku, surat ini telah ditandatangani secara elektronik yang tersertifikasi oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN. Sehingga tidak diperlukan tanda tangan dan stempel basah.



11. Peraturan Daerah Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah (Lembaran Daerah kota Tangerang Tahun 2016 Nomor 8, Tambahan Lembaran Daerah Kota Tangerang Tahun 2016) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Daerah Nomor 7 Tahun 2010 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Daerah Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah (Lembaran Daerah Kota Tangerang Tahun 2020 Nomor 7, Tambahan Lembaran Daerah Kota Tangerang Tahun 2020);
12. Peraturan Wali Kota Nomor 131 Tahun 2021 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi Serta Tata Kerja Dinas Kesehatan (Berita Daerah Kota Tangerang Tahun 2021 Nomor 131).

MEMUTUSKAN

- Menetapkan :
- KESATU : Keputusan Kepala Dinas Kesehatan Kota Tangerang tentang Pedoman Kesehatan Pelaksanaan Pemberian Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah di Kota Tangerang sebagaimana tercantum dalam lampiran Keputusan ini.
- KEDUA : Pedoman sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU menjadi acuan bagi pemerintah daerah dan para pemangku kepentingan terkait dalam melaksanakan Pemberian Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah.
- KETIGA : Pedoman sebagaimana dimaksud dalam Diktum KESATU, tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Keputusan ini.
- KEEMPAT : Keputusan ini mulai berlaku sejak tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di Tangerang
Pada tanggal 27 Agustus 2024

Ditandatangani secara elektronik oleh :
KEPALA DINAS



dr. Dini Anggraeni, MM
Pembina Tingkat I, IV/b
NIP 197705012005012010



Catatan:

Sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku, surat ini telah ditandatangani secara elektronik yang tersertifikasi oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN. Sehingga tidak diperlukan tanda tangan dan stempel basah.



LAMPIRAN

KEPUTUSAN KEPALA DINAS KESEHATAN
KOTA TANGERANG

NOMOR : 53 TAHUN 2024

TENTANG : PEDOMAN KESEHATAN
PELAKSANAAN PEMBERIAN
MAKANAN BERGIZI BAGI
ANAK SEKOLAH DI KOTA
TANGERANG

**PEDOMAN KESEHATAN PELAKSANAAN PEMBERIAN MAKANAN BERGIZI
BAGI ANAK SEKOLAH DI KOTA TANGERANG**

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Gizi dan kesehatan berperan penting dalam mendukung pencapaian belajar dan tumbuh kembang anak usia sekolah. Tercukupinya asupan gizi anak usia sekolah merupakan hal yang penting untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan yang optimal. Beberapa karakteristik anak sekolah antara lain banyak bermain di luar, sehingga pengaruh kawan, tawaran makanan jajanan, aktivitas yang tinggi dan keterpaparan terhadap sumber penyakit infeksi menjadi tinggi. Oleh karena itu, asupan gizi yang seimbang diperlukan, selain untuk mendukung aktivitas belajar, menjaga daya tahan tubuh, dan memenuhi kecukupan zat-zat gizi yang dibutuhkan pada masa usia ini.

Kebutuhan zat gizi anak usia sekolah dipenuhi dengan makan utama 3 kali sehari (sarapan atau makan pagi, makan siang dan makan malam) dan disertai makanan selingan sehat. Dengan pemberian makanan bergizi seimbang, anak tidak perlu makan jajanan yang kadang kualitasnya tidak bisa dijamin. Selain bergizi, makanan yang diberikan juga harus terjamin keamanannya. Disamping itu, anak disarankan untuk membawa air putih



ke sekolah karena minum air putih dalam jumlah yang cukup sangat diperlukan untuk menjaga kesehatan.

Makanan bergizi bagi anak sekolah tidak hanya penting untuk pemenuhan zat gizi tetapi juga diperlukan sebagai alat pendidikan gizi terutama bagi orang tua anak-anak tersebut. Guru secara berkala melakukan monitoring terhadap pelaksanaan pemberian makanan bergizi bagi anak sekolah dan ditindaklanjuti dengan komunikasi terhadap orang tua.

1.2. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tersedianya pedoman pelaksanaan Pemberian Makanan Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah di Kota Tangerang sebagai acuan bagi pemerintah daerah dan pemangku kepentingan terkait.

2. Tujuan Khusus

- a. Tersedianya pedoman untuk melakukan Pemberian Makanan Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah di Kota Tangerang.
- b. Tersedianya pedoman untuk meningkatkan kualitas, efisiensi serta efektivitas Pemberian Makanan Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah di Kota Tangerang.
- c. Tersedianya pedoman sebagai acuan untuk melakukan monitoring dan evaluasi pelaksanaan Pemberian Makanan Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah di Kota Tangerang.

1.3. Ruang Lingkup dan Sasaran

1. Ruang Lingkup

Pedoman ini menjadi acuan dalam pelaksanaan Pemberian Makanan Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah di Kota Tangerang yang meliputi:

- a. Persiapan;
- b. Pelaksanaan; dan
- c. Monitoring dan evaluasi.



2. Sasaran

- a. Semua tenaga kesehatan di UPT Puskesmas dan tenaga pelaksana di sekolah yang terlibat dalam Pemberian Makanan Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah di Kota Tangerang;
- b. Pembuat kebijakan pada pemerintah daerah dan atau UPT pada OPD terkait;
- c. Pemangku kepentingan terkait lainnya.

1.4. Dasar Hukum

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
2. Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 105, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6887);
3. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2024 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2024 Nomor 135);
4. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 25 Tahun 2014 Tentang Upaya Kesehatan Anak (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 825);
5. Peraturan Menteri Kesehatan RI nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 1110);
6. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 956);
7. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 316);



8. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintahan Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 55);
9. Peraturan Daerah Nomor 8 Tahun 2016 Tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah (Lembaran Daerah Kota Tangerang Tahun 2016 Nomor 8, Tambahan Lembaran Daerah Kota Tangerang Tahun 2016) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Daerah Nomor 7 Tahun 2010 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Daerah Nomor 8 Tahun 2016 tentang Pembentukan dan Susunan Perangkat Daerah (Lembaran Daerah Kota Tangerang Tahun 2020 Nomor 7, Tambahan Lembaran Daerah Kota Tangerang Tahun 2020);
10. Peraturan Wali Kota Nomor 131 Tahun 2021 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi Serta Tata Kerja Dinas Kesehatan (Berita Daerah Kota Tangerang Tahun 2021 Nomor 131);
11. Keputusan Bersama Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi, Menteri Kesehatan, Menteri Agama, dan Menteri Dalam Nomor 03/KB/2022 Nomor HK.O1.O8/MENKES/ 1325 I 2022 Nomor 835 Tahun 2022 Nomor 119-5091.A Tahun 2022 tentang Penyelenggaraan Peningkatan Status Kesehatan Peserta Didik.

1.5. Ketentuan Umum

1. Anak Sekolah adalah siswa Sekolah Dasar/Madrasah Ibtidaiyah atau disingkat SD/MI dan siswa Sekolah Menengah Pertama/Madrasah Aliyah atau disingkat SMP/MTs baik negeri maupun swasta.
2. Sekolah adalah institusi pendidikan yang berada di wilayah Kota Tangerang.
3. Pemberian Makanan Bergizi adalah pemberian makanan yang bergizi dan aman untuk membantu memenuhi kecukupan gizi anak sekolah.
4. Penyedia adalah pelaku usaha yang bergerak di bidang pangan dan memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi.



5. Makanan bergizi adalah menu makanan lengkap bergizi seimbang sekali makan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk hewani dan nabati, sayuran dan buah.
6. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.
7. Hygiene Sanitasi Pangan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.
8. Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi yang selanjutnya disebut SLHS adalah bukti tertulis keamanan pangan untuk pemenuhan standar baku mutu dan persyaratan kesehatan pangan olahan siap saji.
9. Pusat Kesehatan Masyarakat yang selanjutnya disingkat Puskesmas adalah unit pelaksana teknis Dinas Kesehatan Kota Tangerang yang bertanggungjawab menyelenggarakan pembangunan kesehatan di suatu wilayah kerja tertentu.



BAB II

PERSIAPAN PEMBERIAN MAKANAN BERGIZI BAGI ANAK SEKOLAH

2.1. Pertemuan Koordinasi

Langkah pertama yang dilakukan dalam persiapan Pemberian Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah adalah pertemuan koordinasi antara semua pihak terkait, baik dari Dinas Pendidikan, Dinas Kesehatan, Puskesmas, Sekolah, dan OPD terkait. Dalam pertemuan ini, dibahas tentang tujuan, sasaran, lokasi, anggaran, alur pemberian makanan bergizi, sosialisasi kepada orang tua dan siswa, hingga monitoring dan evaluasi.

2.2. Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji bagi Penyedia

Selain memastikan makanan yang diberikan kepada anak sekolah sudah memenuhi gizi seimbang, makanan tersebut juga harus terjamin keamanan pangannya. Salah satu upaya yang dilakukan untuk memastikan keamanan pangan dari makanan yang diberikan adalah dengan mengadakan Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji bagi Penyedia. Dalam pelatihan ini, para penyedia yang akan terlibat dalam Pemberian Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah di Kota Tangerang akan diberikan materi mengenai keamanan pangan mulai dari proses pemilihan bahan pangan, penyimpanan, pengolahan, penyajian hingga distribusi makanan sampai ke sekolah.

2.3. Inspeksi Kesehatan Lingkungan

Inspeksi Kesehatan Lingkungan adalah kegiatan pemeriksaan dan pengamatan secara langsung terhadap media lingkungan dalam rangka pengawasan berdasarkan standar, norma, dan baku mutu yang berlaku untuk meningkatkan kualitas lingkungan yang sehat.

Inspeksi kesehatan lingkungan dalam rangka penjaminan mutu pangan dilakukan oleh Tenaga Sanitasi Lingkungan Dinas Kesehatan Kota Tangerang sebagai salah satu proses evaluasi dan penilaian terhadap kondisi suatu sarana tempat pengolahan pangan. Kegiatan ini merupakan langkah yang penting dalam memastikan bahwa sebuah fasilitas tempat pengolahan



pangan memenuhi standar hygiene dan sanitasi yang ditetapkan. Proses ini tidak hanya melibatkan pemeriksaan fisik, tetapi juga penilaian terhadap prosedur dan kebijakan yang ada.

2.4. Pelatihan Gizi Anak Usia Sekolah dan Keamanan Pangan

1. Gizi Anak Usia Sekolah

A. Kebutuhan Gizi Anak Usia Sekolah

Anak sekolah dasar dengan pemenuhan gizi yang baik akan tumbuh optimal, berprestasi secara akademis, dan tidak mudah terserang penyakit. Akan tetapi, masih banyak anak di Indonesia yang kebutuhan gizinya tidak terpenuhi. Padahal, siswa sekolah dasar cenderung lebih banyak melakukan aktivitas fisik dan mental seperti bermain, belajar, dan olahraga, sehingga kebutuhan gizinya lebih tinggi. Untuk memastikan anak tumbuh optimal, anak perlu makan makanan yang beragam agar kebutuhan energi, protein, serta zat gizi mikro seperti kalsium, fluor, dan zat besi terpenuhi.

Keanekaragaman makanan menjadi penting karena tidak ada satupun jenis makanan tunggal yang mengandung semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Selain itu, menu yang bervariasi bisa menghilangkan rasa bosan akan makanan yang itu-itu saja.

Zat Gizi adalah zat yang terkandung di dalam makanan yang diperlukan bagi pertumbuhan dan kesehatan tubuh. Ada tiga fungsi zat gizi dalam tubuh, yaitu:

1) sebagai zat tenaga

Menyediakan energi saat tubuh kita beraktivitas seperti berbicara, belajar, bermain atau berolahraga. Karbohidrat adalah sumber zat gizi paling utama yang menghasilkan energi bagi tubuh.

2) sebagai zat pembangun

Membantu pertumbuhan pada tulang, gigi, otot dan kulit, mempertahankan sel atau jaringan yang sudah terbentuk, dan untuk



mengganti sel yang sudah rusak. Fungsi ini didapat dari makanan sumber protein baik hewani maupun nabati.

3) sebagai zat pengatur

Mengatur proses metabolisme tubuh. Fungsi ini didapat dari vitamin dan mineral.

Kebutuhan gizi anak sekolah dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Angka kecukupan **energi, protein, lemak, karbohidrat, serat** dan **air** yang dianjurkan untuk anak usia 7-15 tahun (per orang per hari)

Kelompok umur (tahun)	BB* (kg)	TB* (cm)	Energi (kcal)	Protein (g)	Lemak (g)			Karbohidrat (g)	Serat (g)	Air (mL)
					Total	Omega 6	Omega 3			
7-9 tahun (Laki & Perempuan)	27	130	1650	40	55	10	0,9	250	23	1650
10-12 tahun (Laki-laki)	36	145	2000	50	65	12	1,2	300	28	1850
10-12 tahun (Perempuan)	38	147	1900	55	65	10,	1	280	27	1850
13-15 tahun (Laki-laki)	50	163	2400	70	80	1,6	16	350	34	2100
13-15 tahun (Perempuan)	48	156	2050	65	70	1,1	11	300	29	2100

Tabel 2. Angka kecukupan **vitamin** yang dianjurkan untuk anak usia 7-15 tahun (per orang per hari)

Kelompok umur (tahun)	Vit C (mg)	Kolin (mg)	Biotin (mcg)	Vit B12 (mcg)	Folat (mcg)	Vit B6 (mg)	Vit B5 (mg)	Vit B3 (mg)	Vit B2 (mg)	Vit B1 (mg)	Vit K (mcg)	Vit E (mg)	Vit D (mcg)	Vit A (RE)
7-9 tahun (Laki & Perempuan)	500	15	8	25	0,9	0,9	10	4,0	1	300	2,0	12	375	45
10-12 tahun (Laki-laki)	600	15	11	35	1,1	1,3	12	5,0	1,3	400	3,5	20	375	50
10-12 tahun (Perempuan)	600	15	15	35	1,0	1,0	12	5,0	1,2	400	3,5	20	375	50
13-15 tahun (Laki-laki)	600	15	15	55	1,2	1,3	16	5	1,3	400	4,0	25	550	75
13-15 tahun (Perempuan)	600	15	15	55	1,1	1,0	14	5	1,2	400	4,0	25	400	65



Tabel 3. Angka kecukupan **mineral** yang dianjurkan untuk anak usia 7-15 tahun (per orang per hari)

Kelompok umur (tahun)	Kalsium (mg)	Fosfor (mg)	Magnesium (mg)	Besi2 (mg)	Iodium (mcg)	Seng3 (mg)	Selenium (mcg)	Mangan (mg)	Fluor (mg)	Kromium (mcg)	Kalium (mg)	Natrium (mg)	Klor (mg)	Tembaga (mcg)
7-9 tahun (Laki & Perempuan)	1000	500	135	10	120	5	22	1,7	1,4	21	3200	1000	1500	570
10-12 tahun (Laki-laki)	1200	1250	160	8	120	8	22	1,9	1,8	28	3900	1300	1900	700
10-12 tahun (Perempuan)	1200	1250	170	8	120	8	19	1,6	1,9	26	4400	1400	2100	700
13-15 tahun (Laki-laki)	1200	1250	225	11	150	11	30	2,2	2,5	36	4800	1500	2300	795
13-15 tahun (Perempuan)	1200	1250	220	15	150	9	24	1,6	2,4	27	4800	1500	2300	795

Keterangan:

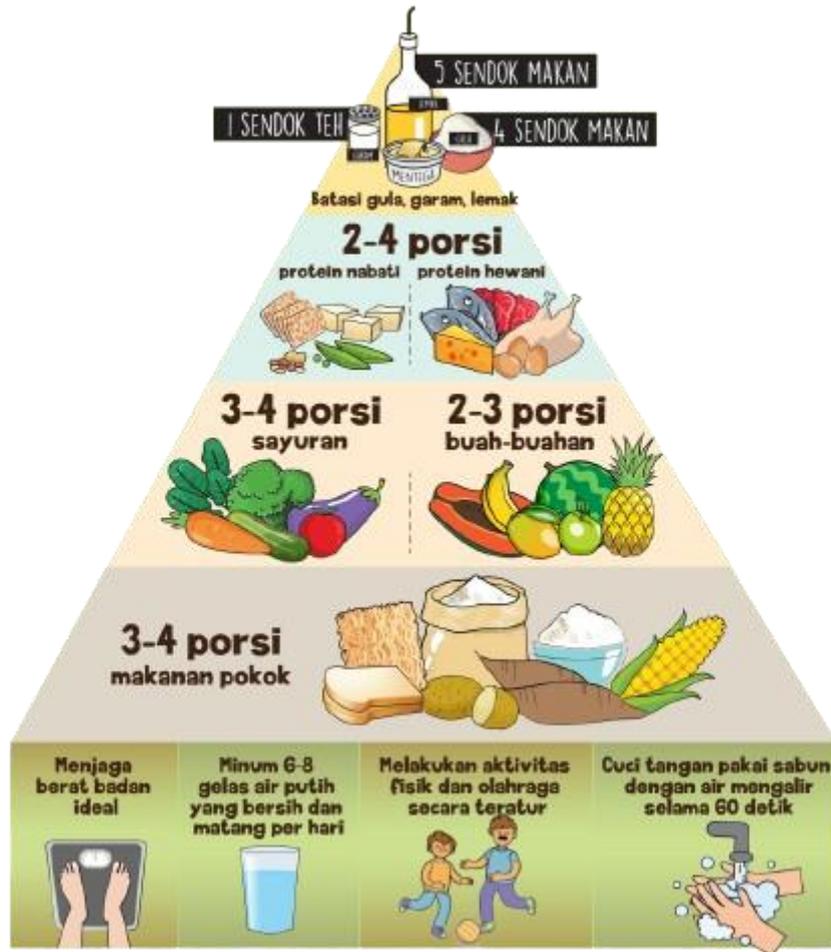
1. Angka Kecukupan Gizi (AKG) ini berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2019 tentang AKG yang dianjurkan untuk masyarakat Indonesia.
2. Untuk kelompok umur 7-9 tahun, angka kecukupan gizi tidak dibedakan berdasarkan jenis kelamin, sedangkan untuk kelompok umur 10-12 tahun sudah mulai dibedakan berdasarkan jenis kelaminnya (perempuan atau laki-laki).

B. Gizi Seimbang

Gizi seimbang adalah susunan makanan sehari-hari yang mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh dengan memperhatikan prinsip keanekaragaman pangan, aktivitas fisik, perilaku hidup bersih dan memantau berat badan secara teratur agar dapat terhindar dari berbagai masalah gizi.

Menu yang bergizi seimbang harus mencakup semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh dalam porsi yang seimbang. Satu jenis makanan tidak mengandung zat gizi yang lengkap, sehingga semakin beragam makanan yang kita konsumsi, semakin besar kemungkinan tercukupinya kebutuhan gizi kita sehari-hari.

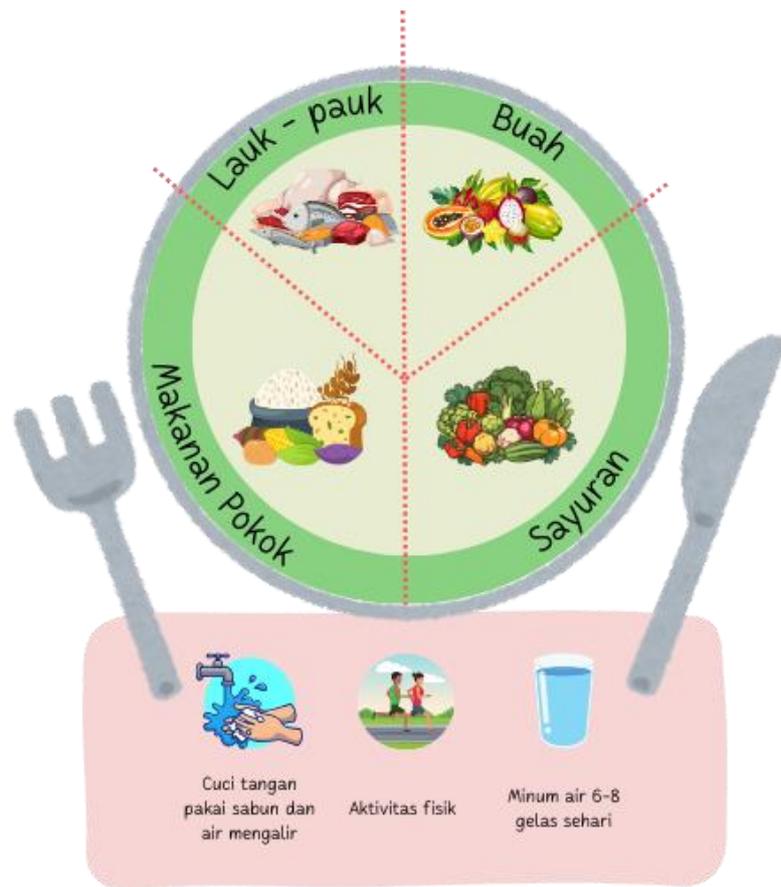




Gambar 1. Tumpeng Gizi Seimbang

Tumpeng Gizi Seimbang digunakan sebagai pedoman porsi makan yang dikonsumsi dalam satu hari, sedangkan Isi Piringku menggambarkan porsi makan yang dikonsumsi dalam satu kali makan. Dalam satu kali makan, setengah piring harus diisi dengan buah dan sayur dan setengah sisanya dengan makanan sumber karbohidrat dan protein. Lihat gambar isi piringku untuk tahu porsi makan dalam satu kali makan.





Gambar 2. Isi Piringku

Konsumsi makanan dengan pola gizi seimbang harus memperhatikan empat prinsip dasar (4 pilar gizi seimbang), yaitu:

1. Makan yang beraneka ragam

Tidak ada satupun jenis makanan tunggal yang mengandung semua zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh, sehingga makanan harus dikonsumsi secara beragam. Semakin beragam makanan yang kita konsumsi, semakin besar kemungkinan tercukupinya kebutuhan gizi kita sehari-hari.

Berikut beberapa contoh makanan yang beraneka ragam

- a. Air putih penting untuk menjaga kesehatan tubuh karena membantu hidrasi, pencernaan, dan berbagai fungsi tubuh lainnya. Minum air putih sedikitnya 8 gelas sehari
- b. Nasi, roti, mie, singkong, dan sumber karbohidrat lainnya sama baiknya sebagai sumber karbohidrat (sumber energi)



- c. Wortel, buncis, brokoli, terong dan sayuran lainnya sama pentingnya sebagai sumber vitamin dan mineral
- d. Jeruk, pepaya, melon, apel, nanas, dan buah-buahan lainnya sama pentingnya sebagai sumber vitamin dan mineral
- e. Telur, ikan, daging, ayam, susu, tempe, kacang-kacangan, dan lain-lain sama pentingnya sebagai sumber protein
- f. Gula, garam beryodium dan minyak dibutuhkan oleh tubuh akan tetapi jumlahnya hanya sedikit.

Dari contoh di atas, dapat dituangkan ke dalam menu sehat dan sederhana seperti nasi dengan ayam bakar madu, orek tempe, urap sayur dan 1 buah pisang serta puding kacang ijo sebagai cemilannya.

Tabel 4. Contoh gizi seimbang untuk anak laki-laki usia 10-12 tahun

No	Jumlah porsi dari sumber Zat Gizi	Jumlah porsi yang dibutuhkan	Bahan Makanan	URT/ porsi	Berat (gr)/ porsi	Nilai Kalori/ porsi	Total kalori
1	Sumber karbohidrat	6	Nasi	0,75 gls	100	175	1050
2	Protein hewani	3.5	Telur	1 btr	60	95	332.5
			Ayam	1 ptg sdng	50		
			1.5 porsi ikan teri	2 sdm	25		
3	Protein nabati	2	Tahu	2 buah	100	80	160
			Tempe	2 ptg	50		
4	Sayuran	4	Sayuran campur (contoh: wortel, kangkung, toge)	Gls	100	50	200
5	Buah-buahan	3	Pisang	1 bh sdg	50	40	120
			Semangka	1 ptg	150		
			Pepaya	1 ptg	100		
6	Lainnya	2	Minyak	0,5 sdm	5	45	90
		3	Gula	1 sdm	10	36	108
		1	Garam	1 sdm	6		
7	Air	10,5 gls					
8	Camilan	1	Kacang ijo	2.5 sdm	25	80	80
Total kalori							2140.5



2. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS)

Perilaku hidup bersih dan sehat merupakan upaya yang dilakukan agar terhindar dari serangan kuman penyebab penyakit infeksi. Pengelolaan penyakit infeksi dan keseimbangan gizi saling berhubungan erat. Gizi seimbang yang tepat dapat memperkuat sistem kekebalan tubuh, membantu tubuh melawan infeksi, dan mempercepat pemulihan dari penyakit. Sebaliknya, penyakit infeksi dapat mempengaruhi penyerapan nutrisi dan status gizi seseorang.

Beberapa kegiatan anak sekolah dalam menerapkan PHBS di sekolah dapat dilakukan dengan cara:

- a. membawa bekal dari rumah
- b. mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir
- c. memilih jajanan yang aman dan sehat
- d. menjaga kebersihan kamar mandi/jamban
- e. mengikuti kegiatan olahraga dan aktivitas fisik untuk meningkatkan kebugaran
- f. menjaga kebersihan kelas dan lingkungan sekolah

Penerapan PHBS di sekolah oleh anak sekolah, guru dan masyarakat lingkungan sekolah akan membentuk mereka untuk memiliki kemampuan dan kemandirian dalam mencegah penyakit, meningkatkan kesehatannya, serta berperan aktif dalam mewujudkan lingkungan sekolah sehat.

3. Aktivitas fisik

Aktivitas fisik merupakan segala macam kegiatan yang menggunakan otot tubuh dan berkontribusi penting dalam menjaga status gizi yang ideal. Kementerian Kesehatan menganjurkan agar aktivitas fisik rutin dilakukan oleh anak selama 60 menit setiap hari. Itu akan membantu tubuh kita mengatur energi yang diperoleh lewat makanan dan menyeimbangkannya dengan energi yang kita gunakan setiap hari. Sementara untuk orang dewasa dianjurkan minimal 30 menit selama 3-5 hari per minggu.



Manfaat aktivitas fisik bagi anak sekolah, antara lain:

- a. Membantu menjaga berat badan ideal
- b. Mencegah kelebihan berat badan yang dapat berdampak terhadap masalah kesehatan anak maupun setelah dewasa nanti
- c. Melancarkan aliran darah
- d. Menjaga kesehatan jantung
- e. Menstimulasi pertumbuhan dan kepadatan tulang
- f. Meningkatkan kekebalan tubuh dalam melawan penyakit
- g. Membantu mencerahkan suasana hati
- h. Mengatasi kebosanan saat belajar

Kekurangan aktivitas fisik pada anak sekolah bisa meningkatkan risiko kelebihan berat badan dan risiko penyakit kronis sejak dini, seperti tekanan darah tinggi (hipertensi) dan diabetes melitus.

4. Memantau berat badan

Pemantauan berat badan dan tinggi badan secara teratur bertujuan untuk memastikan status gizi saat ini sudah berada pada rentang normal berdasarkan umur, jenis kelamin dan tinggi badannya serta untuk mengetahui apakah terjadi penurunan atau kenaikan berat badan.

Status gizi anak sekolah dapat diketahui dengan menghitung Indeks Massa Tubuh (IMT) menurut umur. setelah itu dapat diinterpretasikan dengan melihat kurva pertumbuhan WHO yang terdapat pada Buku rapor Kesehatan Anak Sekolah.

IMT dapat dihitung dengan menggunakan persamaan:

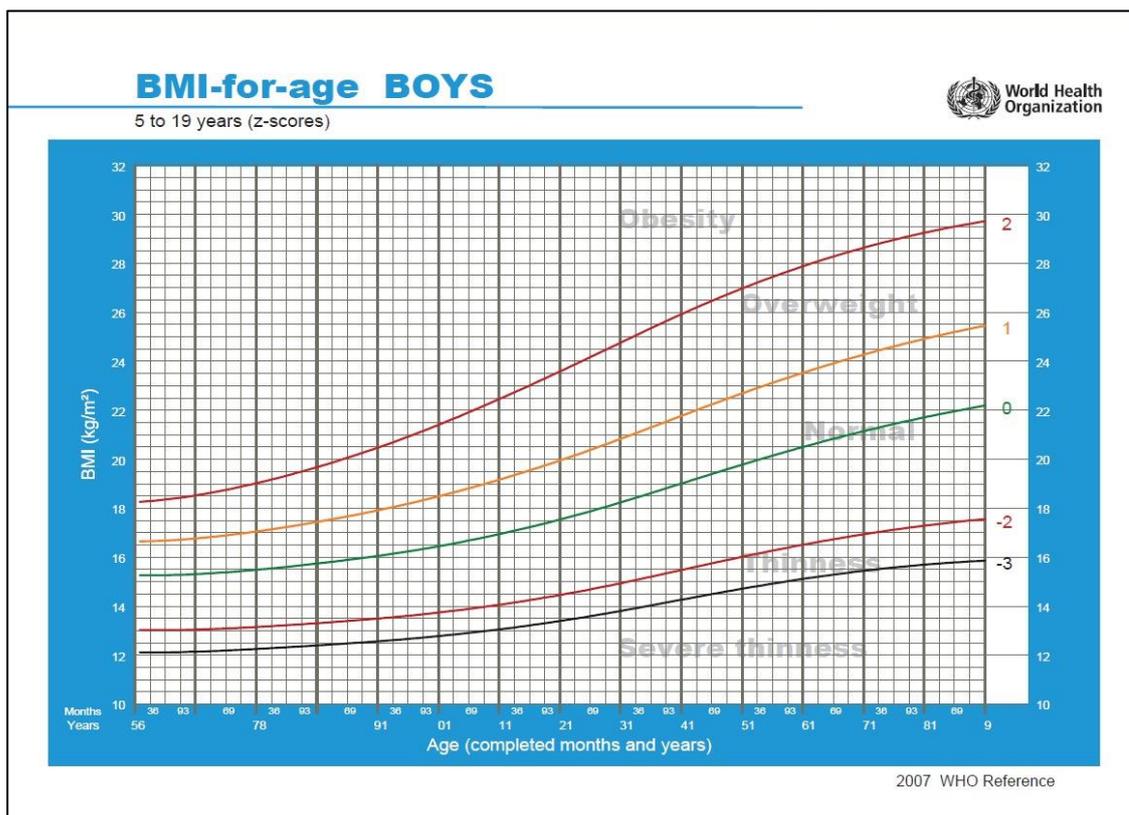
$$\text{Indeks Massa Tubuh} = \frac{\text{Berat badan (kg)}}{\text{Tinggi badan (m)} \times \text{tinggi badan (m)}}$$



Setelah menghitung IMT, interpretasi status gizi dapat dilakukan dengan melihat Kurva Pertumbuhan WHO sesuai dengan usia dan jenis kelamin.

Hal ini dapat dilakukan dengan cara:

- Melihat grafik sesuai jenis kelamin: merah muda untuk anak perempuan dan biru untuk anak laki-laki
- Cocokkan usia dalam bulan dan tahun pada sumbu X
- Cocokkan hasil perhitungan IMT pada sumbu Y
- Lihat titik temu garis X dan Y
- Lihat penggolongan status gizi sesuai label di Kurva Pertumbuhan untuk mengetahui apakah anak termasuk sangat gemuk (*obesity*), gemuk (*overweight*), normal, kurus (*thinness*), atau sangat kurus (*severe thinness*).

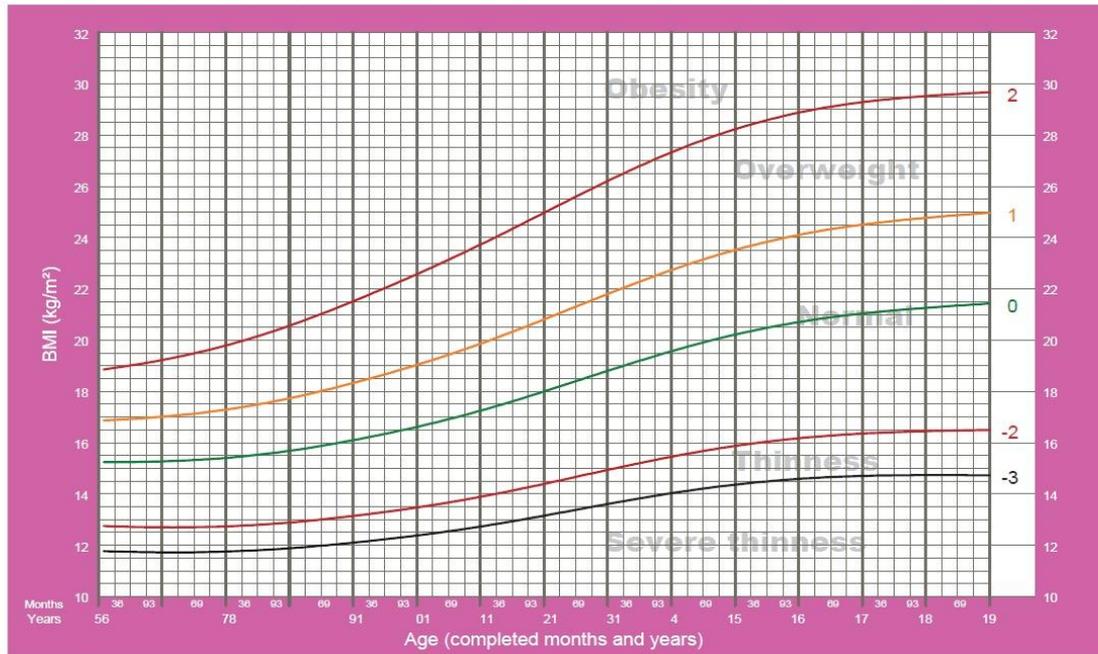


Gambar 3 Kurva Pertumbuhan Anak Laki-laki Usia 5-19 Tahun



BMI-for-age GIRLS

5 to 19 years (z-scores)



2007 WHO Reference

Gambar 4 Kurva Pertumbuhan Anak Perempuan Usia 5-19 Tahun

Selain memperhatikan jenis dan jumlah zat gizi yang dimakan agar sesuai dengan pedoman Tumpeng Gizi Seimbang dan Isi Piringku, terdapat 10 pesan gizi seimbang yang berlaku secara umum untuk mempertahankan hidup sehat (lihat gambar pesan umum gizi seimbang).





Gambar 5 Pesan Umum Gizi Seimbang

Terdapat pesan khusus anak usia sekolah untuk memastikan mereka tetap sehat dan tumbuh optimal, antara lain:

1. Biasakan makan 3 kali sehari (pagi, siang dan malam) dan ada waktu makan bersama keluarga
2. Biasakan sarapan pagi
3. Biasakan mengonsumsi ikan dan sumber protein lainnya
4. Perbanyak mengonsumsi sayuran dan cukup buah-buahan
5. Biasakan membawa bekal makanan dan air putih dari rumah
6. Biasakan menyikat gigi sekurang-kurangnya dua kali sehari setelah makan pagi dan sebelum tidur
7. Batasi mengonsumsi makanan cepat saji, jajanan dan makanan selingan yang manis, asin dan berlemak.
8. Hindari merokok
9. Khusus untuk remaja putri biasakan mengonsumsi anekaragam makanan, minum Tablet Tambah Darah (TTD) untuk mencegah anemia, dan perbanyak makan sayuran hijau dan buah-buahan berwarna.



D. Perilaku Makan yang Sehat

Perilaku makan sehat melibatkan kebiasaan dan pola makan yang mendukung kesehatan anak sekolah. Berikut adalah beberapa prinsip penerapan perilaku makan sehat:

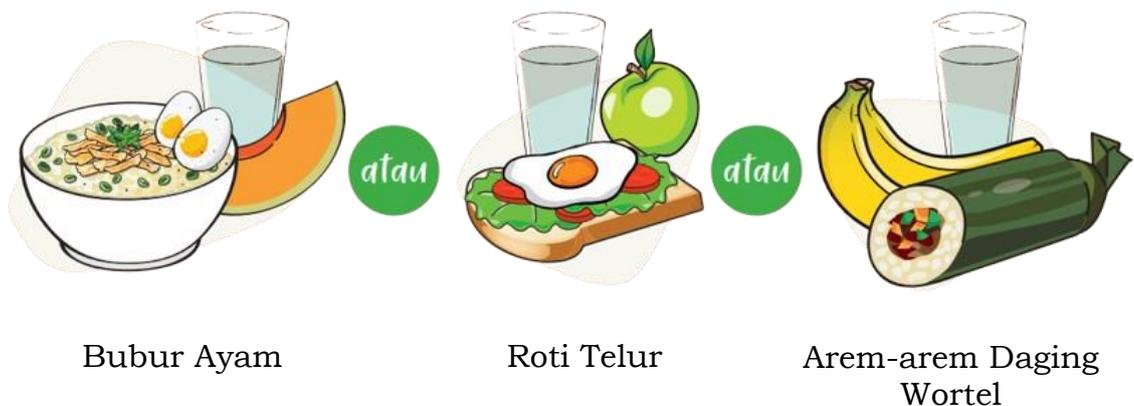
1. Biasakan sarapan pagi

Sarapan adalah kegiatan makan dan minum yang dilakukan antara bangun pagi sampai jam 9. Anjuran sarapan adalah 15%-30% dari Angka Kecukupan Gizi (AKG) per hari agar anak dapat beraktivitas dengan maksimal.

Manfaat sarapan pagi bagi anak sekolah antara lain:

- a. membantu memenuhi kebutuhan gizi harian
- b. membantu meningkatkan semangat dan konsentrasi belajar
- c. membantu menjaga tenaga agar tetap segar saat beraktivitas
- d. membantu menjaga berat badan

Orang tua dan tenaga pendidik perlu memastikan sarapan yang dikonsumsi anak bergizi seimbang sesuai dengan kaidah isi piringku serta membiasakan anak mengonsumsi air putih di pagi hari untuk memenuhi kebutuhan cairan setelah semalaman tidak minum air putih saat tidur. Contoh menu sarapan bergizi seimbang dapat dilihat pada gambar berikut.



Bubur Ayam

Roti Telur

Arem-arem Daging
Wortel

Gambar 6 Contoh Menu Sarapan Bergizi Seimbang



2. Cukupi Asupan Sayur dan Buah

Sayur dan buah adalah sumber vitamin dan mineral terbaik dan juga merupakan sumber utama serat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh kita.

Kandungan vitamin dan mineral dalam sayur dan buah juga berperan sebagai antioksidan yang bisa menangkal senyawa jahat dalam tubuh dan membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh kita serta menghindarkan kita dari berbagai penyakit.

3. Batasi Gula, Garam, dan Lemak

Gula, garam, dan lemak merupakan komponen yang diperlukan dalam tubuh, akan tetapi jika dikonsumsi dalam kadar berlebihan akan meningkatkan resiko penyakit tidak menular. Sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang, ketiga unsur ini diperlukan tubuh dalam porsi maksimum sebagai berikut:

- a. Gula: 50 g/orang/hari atau 4 sendok makan
- b. Garam: 5 g/orang/hari atau 1 sendok teh
- c. Lemak/Minyak: 67 g/orang/hari atau 5 sendok makan

Mengonsumsi gula secara berlebihan dapat menyebabkan peningkatan berat badan dan peningkatan kadar gula darah secara langsung yang akan berdampak pada terjadinya diabetes tipe 2. Sedangkan konsumsi natrium secara berlebihan dapat meningkatkan resiko peningkatan tekanan darah dan konsumsi lemak berlebihan akan menyebabkan penumpukkan lemak pada dinding pembuluh darah sehingga berdampak pada penyakit jantung dan juga peningkatan berat badan dalam jangka waktu panjang.



2. Keamanan Pangan

Pangan merupakan kebutuhan primer manusia yang harus dipenuhi demi keberlangsungan hidup. Keamanan pangan menjadi aspek penting yang harus diperhatikan oleh masyarakat sebelumnya mengkonsumsi makanan. Walau suatu makanan memiliki penampilan yang menarik, aroma yang sedap, tinggi nilai gizi, namun apabila aspek keamanannya tidak diperhatikan maka makanan tersebut menjadi tidak bernilai karena berisiko mencelakai masyarakat yang mengkonsumsi.

Keamanan pangan merupakan proses pengendalian mutu, mulai dari proses penyimpanan, pengolahan, distribusi dan persiapan agar makanan tersebut aman dan layak untuk dikonsumsi manusia serta tidak memicu terjadinya *food borne disease* atau penyakit bawaan makanan (Yemane dan Tamene, 2022). Tujuan utama keamanan pangan adalah mencegah makanan dan minuman agar tidak terkontaminasi oleh cemaran fisik, biologi, maupun kimia sehingga dapat mengurangi risiko terjadinya penyakit bawaan makanan. Untuk menanggulangi masalah - masalah keamanan pangan maka perlu adanya upaya upaya yang dilakukan untuk menghindari bahaya keracunan, salah satu upayanya adalah menggunakan 5 kunci keamanan pangan.

5 Kunci Keamanan Pangan :

1. Jagalah kebersihan

Menjaga kebersihan menjadi kunci yang penting karena mikroba terdapat pada tanah, air, hewan dan bahkan peralatan makan. mikroba dapat berpindah melalui peralatan pangan yang tidak bersih.

2. Pisahkan pangan matang dari pangan mentah

Pemisahan pangan mentah dari pangan matang penting dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang dari pangan mentah menuju pangan matang. Kontaminasi silang adalah peristiwa perpindahan mikroba dari satu substrat atau area menuju substrat lain.



3. Masaklah dengan benar

Memasak pangan pada suhu yang tepat penting dilakukan karena suhu yang tepat dapat membunuh mikroba patogen. Suhu yang tepat untuk menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi adalah $>70^{\circ}\text{C}$ pada bagian internal (dalam) bahan pangan.

4. Jagalah pangan pada suhu aman

Menjaga pangan pada suhu yang aman penting dilakukan karena pangan rentan ditumbuhi mikroba. Salah satu cara yang dapat digunakan untuk menghambat pertumbuhan mikroba pada pangan adalah dengan mengatur suhu penyiapan dan penyimpanan pangan.

5. Gunakan air dan bahan baku yang aman.

Air, es, dan bahan baku pangan merupakan komponen yang rentan terkontaminasi oleh mikroba patogen dan bahan kimia berbahaya. Oleh karena itu, pemberian perlakuan sederhana seperti mencuci dan mengupas kulit, serta menyaring air sebelum digunakan menjadi hal yang perlu dilakukan untuk memastikan bahan baku pangan dan air aman untuk digunakan.

2.5. Penyusunan Rekomendasi Menu

Penyusunan rekomendasi menu makan bagi anak sekolah mengacu pada Peraturan Menteri Kesehatan nomor 41 tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang dan Peraturan Menteri Kesehatan nomor 28 tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.

Penentuan menu dilakukan dengan menghitung rata-rata Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan bagi anak dalam rentang usia SD dan SMP dalam satu hari dibagi 3 (untuk satu kali makan). Dari hasil perhitungan tersebut didapatkan rata-rata kandungan gizi untuk sekali makan sebagai berikut:

- a. Untuk siswa SD: energi 600 kkal, protein 22 g, lemak 17 g, dan karbohidrat 90 g.



b. Untuk siswa SMP: energi 742 kkal, protein 28 g, lemak 21 g, dan karbohidrat 112 g.

Kandungan energi, protein, lemak, karbohidrat tersebut menjadi dasar penyusunan menu untuk satu porsi sekali makan yang terdiri dari menu bergizi seimbang yaitu mengandung sumber karbohidrat (makanan pokok), sumber protein (lauk dan pauk hewani dan nabati), sumber vitamin dan mineral (sayuran dan buah-buahan). Menu yang disusun sesuai dengan ketersediaan pangan lokal yang ada di Kota Tangerang, dengan menggunakan alternatif protein hewani yang berasal dari ayam, telur, ikan, dan daging sapi.

Penetapan menu dan bahan makanan yang digunakan dilakukan dengan menerjemahkan kecukupan gizi dalam 1 porsi sekali makan untuk siswa dalam rentang usia yang berbeda, yaitu usia SD dan usia SMP. Gramasi disesuaikan dengan kandungan gizi yang telah dihitung dari masing-masing bahan makan dengan memperhatikan berat dapat dimakan dari pangan tersebut, dan dilakukan penimbangan dengan menggunakan timbangan digital. Hasil pengolahan makanan tersebut disajikan dalam wadah yang sesuai dengan ukuran porsi makan siswa SD/SMP.



BAB III

PELAKSANAAN PEMBERIAN MAKANAN BERGIZI BAGI ANAK SEKOLAH

3.1 Alur Pemberian Makanan

Alur dalam Pemberian Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah adalah sebagai berikut:

1. Makanan datang ke sekolah dari penyedia
2. Makanan diterima oleh pihak sekolah
3. Makanan didistribusikan ke masing-masing kelas
4. Siswa mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir
5. Makanan diterima oleh siswa
6. Edukasi gizi
7. Berdoa sebelum makan
8. Makan bersama
9. Pengelolaan sampah dan limbah sisa makanan

3.2 Rekomendasi Menu

Rekomendasi menu Makanan Bergizi terdiri dari:

- Nasi putih, ayam fillet saus tiram, cah tahu sayuran, pepaya
- Nasi putih, fuyunghai, cah brokoli tempe, melon
- Nasi putih, ikan dori asam manis, tempe orek, capcay, pisang
- Nasi putih, bistik bola-bola daging, pepes tahu, tumis buncis bawang putih, semangka.



REKOMENDASI 1

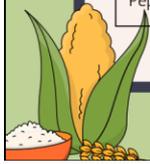
MENU	SISWA SD	SISWA SMP
Nasi putih	100 gr	150 gr
Ayam fillet saus tiram	50 gr	50 gr
Cah Tahu Sayuran		
Tofu	20 gr	20 gr
Telur puyuh	20 gr	20 gr
Wortel	20 gr	25 gr
Jagung semi	20 gr	25 gr
Brokoli	20 gr	25 gr
Pepaya	100 gr	100 gr

Perhitungan gizi untuk Siswa SD:

Energi 576 KKal
Protein 16 Gr
Lemak 16 Gr
Karbohidrat 96 Gr

Perhitungan gizi untuk Siswa SMP:

Energi 728 KKal
Protein 20 Gr
Lemak 22 Gr
Karbohidrat 117 Gr



REKOMENDASI 1

MENU UNTUK SEKOLAH DASAR



MENU UNTUK SEKOLAH MENENGAH PERTAMA



*Resep sudah diuji coba



REKOMENDASI 2

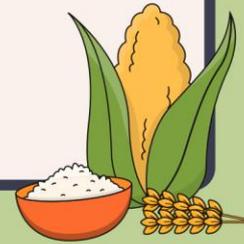
MENU	SISWA SD	SISWA SMP
Nasi Putih	100 gr	150 gr
Fuyunghai	50 gr	50 gr
Cah Brokoli Tempe Brokoli Wortel Tempe	20 gr 20 gr 30 gr	30 gr 30 gr 40 gr
Melon	150 gr	150 gr

Perhitungan gizi untuk Siswa SD:

Energi 536.67 Kkal
Protein 20.5 Gr
Lemak 13.58 Gr
Karbohidrat 88.1 Gr

Perhitungan gizi untuk Siswa SMP:

Energi 686.44 Kkal
Protein 28.6 Gr
Lemak 15.58 Gr
Karbohidrat 113.57 Gr



REKOMENDASI 2

MENU UNTUK SEKOLAH DASAR



MENU UNTUK SEKOLAH MENENGAH PERTAMA



*Resep sudah diuji coba



REKOMENDASI 3

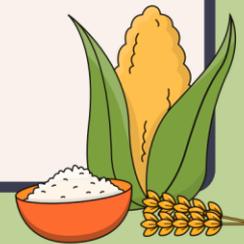
MENU	SISWA SD	SISWA SMP
Nasi Putih	100 gr	150 gr
Ikan Dori Asam Manis	60 gr	80 gr
Tempe Orek	50 gr	50 gr
Capcay		
Brokoli	15 gr	15 gr
Jagung muda	10 gr	10 gr
Kembang Kol	15 gr	15 gr
Wortel	10 gr	10 gr
Pisang	50 gr	50 gr

Perhitungan gizi untuk Siswa SD:

Energi 675.4 KKal
Protein 27.3 Gr
Lemak 16.57 Gr
Karbohidrat 73.24 gr

Perhitungan gizi untuk Siswa SMP:

Energi 782.45 KKal
Protein 33.14 Gr
Lemak 32.2 Gr
Karbohidrat 92.51 gr



REKOMENDASI 3

MENU UNTUK SEKOLAH DASAR



MENU UNTUK SEKOLAH MENENGAH PERTAMA



*Resep sudah diuji coba



REKOMENDASI 4

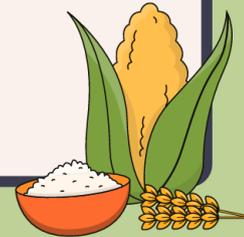
MENU	SISWA SD	SISWA SMP
Nasi Putih	100 gr	150 gr
Bistik Bola-bola Ayam	50 gr	50 gr
Pepes Tahu	50 gr	50 gr
Tumis Buncis Bawang Putih	50 gr	50 gr
Semangka	100 gr	100 gr

Perhitungan gizi untuk Siswa SD:

Energi 567.1 KKal
Protein 23.2 Gr
Lemak 24.6 Gr
Karbohidrat 115.1 gr

Perhitungan gizi untuk Siswa SMP:

Energi 657.1 KKal
Protein 24.7 Gr
Lemak 24.7 Gr
Karbohidrat 135 gr



REKOMENDASI 4

MENU UNTUK SEKOLAH DASAR



MENU UNTUK SEKOLAH MENENGAH PERTAMA



*Resep sudah diuji coba



Gambar 7. Rekomendasi Menu



BAB IV

MONITORING DAN EVALUASI

4.1 Pelaksana Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan Evaluasi Pemberian Makanan Bergizi bagi Anak Sekolah dapat dilakukan oleh sekolah (guru), Puskesmas, Dinas Kesehatan dan Dinas Pendidikan.

4.2 Instrumen Monitoring dan Evaluasi

Agar dapat dipantau secara *realtime*, Monitoring dan Evaluasi dapat dilakukan secara digital. Pada masa uji coba, monitoring dan evaluasi dilakukan melalui Google Forms pada tautan berikut:

<https://bit.ly/MonitoringMBGKotaTangerang>

Isian yang terdapat pada formulir Monitoring dan Evaluasi Makan Bergizi bagi Anak Sekolah antara lain:

1. Tanggal Monitoring
2. Nama Sekolah
3. Tanggal Pemberian Makanan Bergizi
4. Jumlah Total Siswa Mendapat Makanan Bergizi
5. Jumlah Siswa yang Memiliki Riwayat Alergi Susu/ Lactose Intolerance
6. Menu Makan Hari ini
7. Nama Penyedia
8. Kesesuaian Menu
9. Banyaknya Porsi
10. Variasi Bahan Makanan (Mengandung Sumber Karbohidrat, Protein Hewani, Protein Nabati, Sayur dan Buah)
11. Tekstur
12. Penyajian Makanan
13. Penerimaan Siswa Secara Umum terhadap Makanan
14. Kebersihan
15. Ketersediaan Sarana dan Prasarana CTPS
16. Siswa Mencuci Tangan Sebelum Makan
17. Guru Melakukan Edukasi Sebelum Makan



18. Ketepatan Waktu Kedatangan Makanan
19. Tersedia Bank Sampel
20. Tersedia Label/Keterangan Masa Konsumsi pada Wadah Makanan
21. Foto Makanan
22. Foto Pelaksanaan Monitoring
23. Catatan Selama Pemberian Makan Bergizi Berlangsung
24. Nama Pelaksana Monitoring
25. Instansi Pelaksana Monitoring

Semua aspek ini setidaknya terdapat dalam monitoring dan evaluasi yang dilaksanakan di sekolah tempat Pemberian Makanan Bergizi.

4.3 Analisis dan Pelaporan hasil Monitoring dan Evaluasi

Hasil dari monitoring dan evaluasi Pemberian Makanan Bergizi kemudian dianalisis dan dilaporkan secara berkala oleh pelaksana monitoring dan evaluasi kepada atasan atau pimpinan instansi masing-masing. Analisis meliputi aspek-aspek yang terdapat pada formulir monitoring. Apabila ada hasil yang tidak sesuai dengan yang telah ditentukan, maka dilakukan tindak lanjut kepada pihak terkait dengan memberikan rekomendasi perbaikan dan melakukan evaluasi hasil perbaikan.

4.4 Tindak Lanjut Kejadian Keracunan Pangan

Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan yang selanjutnya disebut KLB Keracunan Pangan adalah suatu kejadian dimana terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengonsumsi pangan, dan berdasarkan analisis epidemiologi, pangan tersebut terbukti sebagai sumber keracunan.

Setiap orang yang mengetahui adanya dugaan keracunan pangan wajib melaporkan kepada puskesmas, rumah sakit, fasilitas pelayanan kesehatan lainnya yang terdekat, atau kepada kepala desa/lurah sebagai laporan kewaspadaan keracunan pangan.



**FORMULIR PENCATATAN
LAPORAN KEWASPADAAN KERACUNAN PANGAN**

Nama pelapor :
No Telp. :
Alamat :

Melaporkan pada hari.....tanggaljam (korban pertama sakit)
terdapat kejadian keracunan pangan:

Lokasi/Tempat Kejadian :
Desa/Kelurahan :
Kecamatan :
Kabupaten/Kota :
Provinsi :
Pangan diduga penyebab :

- a. Jumlah korban sakit orang
b. Jumlah korban meninggal orang

Gejala-gejala yang ditemui adalah antara lain :

Pusing	()	Diare	()
Sakit perut	()	Pingsan	()
Mual	()	()
Muntah	()	()

Demikian catatan ini dibuat.

.....,/..../.....

Petugas Penerima Laporan
(petugas puskesmas/rumas sakit/KKP)

Gambar 8. Formulir Pencatatan Laporan Kewaspadaan Keracunan Pangan



FORMULIR PENGAMBILAN SPESIMEN

Tanggal pengambilan :

Waktu :

Petugas yang mengambil :

Uraian contoh yang diambil

No	Nama Spesimen	Banyaknya	Untuk diperiksa	Catatan
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)

....., 20.....

Nama Petugas

.....

Gambar 9. Formulir Pengambilan Spesimen



BAB IV

PENUTUP

Demikian pedoman ini dibuat sebagai acuan dalam pelaksanaan Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah di Kota Tangerang. Selanjutnya, diharapkan seluruh pihak terkait dapat berperan aktif dalam pelaksanaan Pemberian Makanan Tambahan Anak Sekolah sebagai upaya peningkatan gizi masyarakat di Kota Tangerang.



Ditandatangani secara elektronik oleh:
Kepala Dinas



dr. DINI ANGGRAENI, MM
Pembina Tingkat I, IV/b
NIP. 197705012005012010

