

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Status Gizi

1. Pengertian Status Gizi

Status gizi merupakan status kesehatan yang dihasilkan oleh keseimbangan antara konsumsi dan penyerapan zat gizi yang diindikasikan oleh berat badan dan tinggi badan anak, status gizi dibagi menjadi empat kategori yaitu gizi lebih, gizi baik, gizi kurang dan gizi buruk (Supriasa, 2002). Anak sekolah dasar merupakan kelompok dalam masa pertumbuhan dan perkembangan dengan aktifitas fisik yang tinggi di sekolah, sehingga membutuhkan asupan yang sesuai dengan kebutuhan untuk pertumbuhan dan perkembangan anak (Notoatmodjo, 2003). Anak usia sekolah yaitu berusia mulai dari 6 sampai 13 tahun. Gizi pada anak sekolah terkait dengan pertumbuhan dan perkembangan untuk kesehatan yang positif.

Pertumbuhan yang melambat serta tidak menentu berdampak pada kebutuhan zat-zat gizi. Masalah gizi yang sering muncul pada anak sekolah antara lain; berat badan lebih, defisiensi zat besi, kurang vitamin A, dan gangguan akibat kekurangan yodium (Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat FKM UI, 2007). Anak yang memiliki status gizi lebih cenderung memiliki kebiasaan mengkonsumsi makanan dalam jumlah yang lebih banyak setiap kalinya, mengunyah makanan dalam jumlah yang sama dalam sehari dapat menyebabkan

system enzyme tubuh untuk menggunakan lebih efisien akibatnya disimpan menjadi lemak (Damapoli, dkk, 2013).

2. Faktor yang Mempengaruhi Status Gizi

Status gizi dipengaruhi secara langsung oleh pola konsumsi dan penyakit infeksi. Pola konsumsi dipengaruhi oleh factor ekonomi, social budaya, tingkat pengetahuan dan tingkat pendidikan yang secara tidak langsung. Penyakit infeksi dipengaruhi oleh kesehatan perorangan, lingkungan dan pelayanan kesehatan yang juga secara tidak langsung mempengaruhi status gizi (Departemen Gizi dan Kesehatan Masyarakat FKM UI, 2007).

3. Penilaian Status Gizi

a. Penilaian secara langsung

1) Antropometri

Secara umum antropometri artinya ukuran tubuh manusia. Ditinjau dari sudut pandang gizi yang berhubungan dengan berbagai macam pengukuran dimensi tubuh dan komposisi tubuh dari tingkat umur dan gizi (Supariasa, 2016).

2) Klinis

Pemeriksaan klinis merupakan metode yang sangat penting dimana untuk menilai status gizi masyarakat. Metode ini umumnya digunakan untuk survei klinis secara cepat. Survei ini dirancang untuk mendeteksi secara cepat tanda-tanda klinis umum dari kekurangan salah satu atau lebih zat gizi. Selain itu metode ini digunakan untuk mengetahui tingkat status gizi dengan melakukan pemeriksaan fisik yaitu tanda dan gejala penyakit (Supariasa, 2016).

3) Biofisik

Penentuan status gizi dengan melihat kemampuan fungsi (khususnya jaringan) dan melihat struktru jaringan. Umumnya digunakan untuk kejadian rabun senja epidemic dengan menggunakan tes adaptasi gelap (Supariasa, 2016).

b. Penilaian tidak langsung

1) Survei konsumsi makanan

Survei konsumsi makanan adalah salah satu metode untuk menentukan status gizi secara tidak langsung dengan melihat jenis dan jumlah zat gizi yang dikonsumsi. Pengumpulan data konsumsi memberikan gambaran tentang konsumsi berbagai zat gizi pada individu, keluarga dan masyarakat serta survei ini dapat mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan zat gizi (Supariasa, 2016).

2) Statistic vital

Pengukuran status gizi dengan statistic vital adalah dengan menganalisis data beberapa statistic kesehatan seperti angka kematian beradarkan umur , penggunaanya dipertimbangkan sebagi bagian dari indicator tidak langsung pengukuran status gizi masyarakat (Supariasa, 2016).

3) Faktor ekologi

Malnutrisi merupakan masalah ekologi sebagi hasil interaksi beberapa factor fisik, biologis dan lingkungan budaya. Dimana jumlah makanan yang tersedai tergantung pada keadaan ekologi seperti iklim, tanah, irigasi, dll. Pengukuran factor ekologi dipandang sangat penting untuk mengetahui

penyebab malnutrisi di suatu masyarakat sebagai dasar dalam program intervensi gizi (Supariasa, 2016).

4. Cara Penilaian Status Gizi

a. Indeks massa tubuh menurut umur (IMT/U)

Status gizi dapat diukur dengan IMT yaitu dengan mengukur BB dengan TB. IMT merupakan cara sederhana untuk membantu menentukan status gizi khususnya berkaitan dengan kekurangan dan kelebihan berat badan, maka mempertahankan berat badan normal meningkatkan seseorang dapat mencapai usia harapan hidup lebih panjang. Rumus perhitungan IMT (Supariasa, 2016).

IMT =	Berat Badan (Kg)
	Tinggi Badan (m) x Tinggi Badan (m)

Gambar 1
Rumus Perhitungan IMT

Kemudian hasil IMT/U diolah dengan metode *Z-score* untuk menentukan status gizi umur anak 5- 18 tahun dengan rumus : (Supariasa, 2016)

SSB =	NIS -NMBM
	NSBR

Gambar 2
Rumus perhitungan Z-score

Keterangan :

SSB : Skor Simpang Baku

NIS : Nilai Individu Subjek

NMBR : Nilai Median Baku Rujukan

NSBR : Nilai Simpang Baku Rujukan (NSBR= Median $-(\pm 1$ SD

Penilaian status gizi anak sekolah yaitu dengan mengklasifikasikan status gizi berdasarkan Indeks Massa Tubuh menurut Umur (IMT/U) untuk usia 5-19 tahun.

Tabel 1
Kategori Status Gizi Berdasarkan IMT/U

No	Kategori Status Gizi	Ambang Batas
1	Sangat kurus	$< -3 \text{ SD}$
2	Kurus	-3 SD sampai dengan $< -2 \text{ SD}$
3	Normal	- 2 SD sampai dengan + 1 SD
4	Gemuk	$> +1 \text{ SD}$ sampai dengan +2 SD
5	Obesitas	$> +2 \text{ SD}$

Sumber : Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia
Nomor: 1995/MENKES/SK/XII/2010

B. Makanan Jajanan Sekolah

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003, pada pasal 2 disebutkan penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung

berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Suatu makanan terdiri dari sejumlah makanan padat dan cair yang dikonsumsi seseorang atau sekelompok penduduk (Harper dkk, 1986). Sedangkan menurut Depkes RI (2001) makanan mempunyai pengertian sebagai segala sesuatu yang dikonsumsi melalui mulut untuk kebutuhan tubuh agar tubuh sehat. Definisi Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yang mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia (Depkes RI, 2004)

Pola konsumsi suatu masyarakat menggambarkan jenis, jumlah dan frekuensi konsumsi makanan pada masyarakat. Konsumsi dapat diartikan sebagai kegiatan untuk memenuhi kebutuhan atau keinginan saat ini guna meningkatkan kesejahteraannya. Pola jajan anak merupakan suatu perilaku mengkonsumsi aneka jajanan yang dilakukan anak pada usia sekolah. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. Peranan makanan jajanan mulai mendapat perhatian secara internasional yang banyak menaruh

perhatian terhadap studi dan perkembangan makanan jajanan. Peranan makanan jajanan sebagai penyumbang gizi dalam menu sehari-hari yang tidak dapat disampingkan. Makanan jajanan mempunyai fungsi sosial ekonomi yang cukup penting, dalam arti pengembangan makanan jajanan dapat meningkatkan sosial ekonomi pedagang. Disamping itu makanan jajanan memberikan kontribusi gizi yang nyata terhadap konsumen tertentu.

Kebiasaan jajan di sekolah sangat bermanfaat jika makanan yang dibeli sudah memenuhi syarat-syarat kesehatan sehingga dapat melengkapi atau menambah kebutuhan gizi anak. Kebiasaan konsumsi makanan jajanan di sekolah dipengaruhi oleh banyak faktor mulai dari jumlah uang jajan yang diperoleh, kebiasaan membawa bekal, ketersediaan makanan di sekolah dan sebagainya. Terlalu sering mengkonsumsi makanan jajanan dapat berakibat negatif. Dampak yang dapat ditimbulkan antara lain :

1. Menurunnya nafsu makan pada anak.
2. Makanan yang tidak higienis akan menimbulkan berbagai penyakit.
3. Dapat menyebabkan obesitas pada anak.
4. Anak dapat mengalami kekurangan gizi, karena kandungan gizi pada jajanan belum tentu terjamin.

Menurut SK Menkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003, pada pasal 2 disebutkan panjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Panjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, filek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
2. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya).
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
4. Memakai celemek dan tutup kepala.
5. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
6. Menjamah makanan harus memakai alat/perengkapan, atau dengan alas tangan.
7. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
8. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpamenutup mulut atau hidung.

1. Makanan Jajanan Sehat

Salah satu tujuan makan adalah supaya tubuh kita sehat, namun disisi lain makan juga dapat menjadi salah satu sumber penyakit. Oleh karena itu menurut Anonim (2002) sebaiknya pilihlah makanan jajanan yang sehat, yaitu makanan jajanan yang segar, bersih dan aman dari cemaran bahan kimia dan fisik.

a. Makanan dan jajanan yang segar

Cara memilih makanan atau jajanan yang segar, untuk makanan yang telah diolah (digoreng, direbus, dikukus) pilihlah makanan baru saja dimasak (masih panas). Jika sudah dingin atau disimpan, maka pilihlah yang tidak berlendir, tidak berbau asam, tidak berjamur dan rasanya masih wajar (normal). Untuk buah-buahan segar, pilihlah buah yang kulitnya masih segar atau tidak keriput, tidak busuk atau lembek. Untuk makanan kalengan atau makanan dalam botol,

pilihlah kemasan yang tidak penyok, bentuknya masih utuh, tutupnya masih disegel atau belum rusak, tidak bocor, tidak kembung, serta tanggal penggunaannya masih berlaku atau belum kadaluarsa.

b. Makanan dan jajanan yang bersih

Makanan yang sehat selain keadaannya segar juga harus bersih, tidak dihindangi lalat, tidak dicemari oleh debu dan bahan-bahan pengotor lainnya. Makanan yang bersih mempunyai ciri-ciri:

- 1) Bagian luarnya terlihat bersih, tidak terlihat ada kotoran yang menempel.
- 2) Makanan tersebut disajikan dalam piring atau wadah tempat makanan yang tidak berdebu.
- 3) Tidak terdapat rambut atau isi stepler.
- 4) Disajikan dalam keadaan tertutup atau dibungkus dengan plastik, kertas tidak bertinta, daun pisang atau daun lainnya.

c. Ciri-ciri makanan dan jajanan yang aman dari bahaya kimia menurut BPOM Provinsi Bali

Menurut Makanan yang sehat, selain segar dan bersih juga tidak boleh mengandung bahan kimia yang berbahaya. Bahan-bahan kimia yang biasa ditambahkan kedalam makanan secara sengaja disebut bahan tambahan pangan (zat aditif pangan).

- 1) Tidak kenyal, keras dan gosong
- 2) Tidak berasa pahit dan getir
- 3) Tidak bewarna mencolok
- 4) Tidak dibungkus dengan kertas bekas

5) Tidak menggunakan BTP berlebihan

d. Ciri –ciri makanan jajanan yang aman dari bahaya fisik menurut BPOM

Provinsi Bali

1) Tidak terlihat ada benda asing seperti kayu, rambut dan kerikil

2) Tidak dibungkus dengan pembungkus yang distapler

2. Pengaruh Positif Dan Negatif Makanan Jajanan

a. Pengaruh Positif Dari Makanan Jajanan

Melalui makanan jajanan anak bisa mengenal beragam makanan yang ada sehingga membantu seorang anak untuk membentuk selera makan yang beragam, sehingga saat dewasa dia dapat menikmati aneka ragam makanan (Khomsan, 2010). Sedangkan pada umumnya anak-anak lebih menyukai jajanan diwarung maupun kantin sekolah daripada makanan yang telah tersedia di rumah (Irianto, 2007). Manfaat / keuntungan dari kebiasaan jajan anak yakni :

1) Sebagai memenuhi kebutuhan energi

2) Mengenalkan diversifikasi (keanekaragaman) jenis makanan

3) Meningkatkan gengsi diantara teman-teman.

b. Pengaruh Negatif Dari Makanan Jajanan

Makanan jajanan beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun maupun penggunaan Bahan Tambah Pangan (BTP) yang tidak diizinkan (Mudjajanto, 2006). Makanan jajanan mengandung banyak resiko, debu-debu dan lalat yang hinggap pada makanan yang tidak ditutupi

dapat menyebabkan penyakit terutama pada sistem pencernaan kita. Belum lagi bila persediaan air terbatas, maka alat-alat yang digunakan seperti sendok, garpu, gelas dan piring tidak dicuci dengan bersih. Hal ini sering membuat orang yang mengkonsumsinya dapat terserang berbagai penyakit seperti disentri, tifus ataupun penyakit perut lainnya (Irianto, K, 2007) . Menurut Irianto, P (2007) terlalu sering dan menjadikan mengkonsumsi makanan jajanan menjadi kebiasaan akan berakibat negatif, antara lain:

- 1) Nafsu makan menurun
- 2) Makanan yang tidak higienis akan menimbulkan berbagai penyakit
- 3) Salah satu penyebab terjadinya obesitas pada anak
- 4) Kurang gizi sebab kandungan gizi pada jajanan belum tentu terjamin
- 5) Pemborosan
- 6) Permen yang menjadi kesukaan anak-anak bukanlah sumber energi yang baik sebab hanya mengandung karbohidrat. Terlalu sering makan permen dapat menyebabkan gangguan pada kesehatan gigi.

C. Pengukuran Pola Konsumsi Makanan

1. Metode kualitatif

Metode yang bersifat kualitatif biasanya untuk mengetahui frekuensi makan, frekuensi konsumsi menurut jenis bahan makanan dan menggali informasi tentang kebiasaan makan (food habits) serta cara memperoleh makanan tersebut.

Metode pengukuran konsumsi makan bersifat kualitatif antara lain

(Supariasa, 2014). Metode-metode pengukuran konsumsi manan yang bersifat kualitatif antara lain :

a. Metode frekuensi Makanan Kuisisioner (*food frekuensi quisioner*).

Food Frekuensi Makanan adalah untuk memperoleh data tentang frekuensi sejumlah bahan makanan atau makanan jadi selama periode tertentu seperti hari, minggu, bulan, ataupun tahun. Selain itu metode Frekuensi makanan dapat diperoleh informasi deskriptif dan pola konsumsi bahan makanan secara kualitatif (Supariasa, 2014). Untuk memperoleh asupan gizi secara relative atau mutlak, kebanyakan *food frekuensi quisioner* dilengkapi dengan ukuran khas setiap porsi dan jenis makanan, karena itu *food frekuensi quisioner* tidak jarang ditulis sebagai riwayat pangan *semi quantitative food frekuensi* (SQ-FFQ) (Arisman, 2004). Bahan makanan yang ada dalam daftar kuisisioner tersebut adalah yang dikonsumsi dengan frekuensi yang cukup sering oleh responden.

b. Metode *Dietery History*

Metode ini bersifat kualitatif karena memberikan gambaran pola konsumsi berdasarkan pengamat dalam waktu yang cukup lama (bisa 1 minggu, 1 bulan, 1 tahun). (Supariasa, 2014).

c. Metode Telepon

Dewasa ini survei konsumsi dengan metode telepon semakin banyak digunakan terutama untuk daerah perkotaan dimana sarana komunikasi telepon sudah cukup tersedia. Untuk negara berkembang metode ini belum banyak digunakan karena membutuhkan biaya yang cukup mahal untuk jasa telepon (Supariasa, 2014).

d. Metode Pendaftaran Makanan (*Food List*)

Metode pendaftaran ini dilakukan dengan menanyakan dan mencatat seluruh bahan makanan yang digunakan keluarga selama periode survei (biasanya 1-7 hari) (Supriasa, 2014).

2. Metode Kuantitatif

Metode secara kuantitatif dimaksudkan untuk mengetahui jumlah makanan yang dikonsumsi sehingga dapat dihitung konsumsi zat gizi dengan menggunakan Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM) atau daftar lain yang diperlukan seperti Daftar Ukuran Rumah Tangga (URT), Daftar Konversi Mentah-Masak (DKMM) dan Daftar Penyerapan Minyak.

a. Metode *recall* 24 jam

Metode ini merupakan metode estimasi jumlah makanan dan minuman yang dikonsumsi sampel selama 1x 24 jam atau sehari sebelum wawancara dilakukan. Dengan metode ini akan diketahui besarnya porsi pangan berdasarkan ukuran rumah tangga (URT) kemudian dikonversikan ke dalam gram.

b. Perkiraan Makanan (*Estimated food records*).

Metode ini juga disebut “food record” atau “diary record”, yang digunakan untuk mencatat jumlah yang dikonsumsi. Pada metode ini responden diminta untuk mencatat semua yang ia makan dan minum setiap hari sebelum makan dalam Ukuran Rumah Tangga (URT) atau menimbang dalam ukuran berat (gram) dalam periode tertentu (2-4 hari berturut-turut), termasuk cara persiapan dan pengolahan makanan tersebut (Supriasa, 2014).

c. Penimbangan Makanan (*food weighing*).

Pada metode penimbangan makanan, responden atau petugas menimbang dan mencatat seluruh makanan yang dikonsumsi responden selama 1 hari. (Supriasa, 2014).

d. Metode *Food Account*

Metode pencatatan dilakukan dengan cara keluarga mencatat setiap hari semua makanan yang dibeli, diterima dari orang lain ataupun dari hasil produksi sendiri. Jumlah makanan dicatat dalam URT, termasuk harga eceran bahan makanan tersebut juga dicatat.

e. Metode Inventaris (*Inventory Method*)

Metode inventaris ini juga disebut *log book method*. Prinsipnya dengan cara menghitung / mengukur semua persediaan makanan di rumah tangga (berat dan jenisnya) mulai dari awal sampai akhir survey (Gybson, 1990).

f. Pencatatan (*Household Food Record*)

Pengukuran dengan metode *household food record* ini dilakukan sedikitnya dalam periode satu minggu oleh responden sendiri. Dilaksanakan dengan menimbang atau mengukur URT seluruh makanan yang ada di rumah, termasuk cara pengolahannya (Supriasa, 2014).

D. Lingkungan Sekolah

1. Pengertian lingkungan sekolah

Menurut (Notoatmodjo, 2003) kebutuhan anak antara lain, keberhasilan atau hygiene dan sanitasi lingkungan. Hygiene merupakan kebutuhan anak karena bila kebersihan anak kurang, maka akan mempengaruhi tumbuh kembangnya dan rentan terhadap penyakit. Lingkungan sekolah merupakan salah satu aspek yang mempengaruhi konsumsi makanan jajanan anak sekolah yang berpengaruh pada kesehatannya . Kebiasaan mengkonsumsi makanan pada anak sekolah cenderung memilih makanan yang terlihat menarik, dengan warna yang mencolok dll. Ada juga yang memilih makanan hanya karena mengikuti temannya. Lingkungan sekolah seperti kantin yang menyediakan makanan untuk anak sekolah hendaknya memperhatikan kebersihan, keamanan makanan yang disajikan. Selain itu di lingkungan sekolah juga perlu memeberikan himbauan kepada siswa mengenai perilaku hidup sehat dalam memilih makanan jajanan sekolah serta teguran kepada pedagang diareal sekolah yang menjual makanan yang kurang sehat. Perilaku Hidup Bersih dan Sehat yaitu sekumpulan perilaku yang dipraktekkan atas dasar kesadaran sebagai upaya agar dirinya sehat dan aktif membantu kesehatan masyarakat di sekitarnya.

PHBS memang sepertinya mudah dikatakan tapi penerapannya sangat sulit karena membutuhkan kesadaran dan kesungguhan akan pentingnya menjaga kesehatan. Semua perilaku manusia sebenarnya pasti punya pengaruh terhadap kesehatan, apapun bentuknya, mulai dari makan, tidur, mandi, berpakaian, sampai cara belajar, hanya saja diprioritaskan mana perilaku yang berpotensi menimbulkan penyakit. Pada anak usia 6-12 tahun PHBS dilakukan tidak hanya di lingkungan

rumah tapi juga di lingkungan sekolah. PHBS pada usia dini baik untuk mendidik dan menanamkan kesadaran akan pentingnya kebersihan sebagai upaya menjaga kesehatan diri. Dengan adanya pengetahuan hidup bersih dan sehat dalam penerapan sehari-hari di lingkungan sekolah mampu mengurangi kebiasaan buruk anak dalam mengkonsumsi makanan yang kurang sehat, serta mampu menerapkannya di lingkungan sekolah dan rumah tangga.

Beberapa faktor dari lingkungan yang berpengaruh terhadap kesehatan dan status gizi anak sekolah :

a. Ketersediaan makanan dikantin dan areal sekolah

Ketersediaan makanan jajanan di lingkungan sekolah maupun luar sekolah terdiri dari makanan sehat dan tidak sehat. Dalam pemilihan makanan anak sekolah sangat dipengaruhi oleh ketersediaan makanan diareal sekolah

b. Teman sekolah

Kebiasaan makan anak sekolah sering mengikuti teman sekolahnya, karena beranggapan mengkonsumsi makanan tertentu menjadi trend di lingkungan sekolah ataupun karena gengsi , walaupun makan yang dikonsumsi belum sepenuhnya aman dan bermanfaat bagi kesehatan anak.

c. Pengarahan dari guru di Sekolah

Adanya pengarahan mengenai makanan jajanan sekolah yang sehat memberikan pemahaman kepada siswa mengenai pengetahuan gizi yang ditunjang dengan pendidikan dari guru di sekolah yang secara tidak langsung mempengaruhi kebiasaan konsumsi makanan jajanan sekolah.

d. UKS

Adanya sarana kesehatan disekolah akan memberikan gambaran mengenai pentingnya hidup sehat dengan berbagai media atau contoh sehingga menjadi contoh yang memeberikan gambaran untuk bisa ditiru oleh anak dan pengetahuan tentang kesehatan secara umum yang tersedia dalam UKS sekolah