

Membangun Kesadaran Kantin Sehat: Literasi Pencantuman Kandungan GGL Pangan Siap Saji Pada Pelaku Usaha

Syifa Qolbiyah Nasir^{1*}, Chatila Maharani², Eko Farida³, Maria Dian Ayu Yudistiara⁴, Erlin Nurlina⁵, Wulan Apriyani Hurlian⁶, Najwa Kesya Ariyanti⁷, Raditya Ardiansyah⁸
^{1,3,4,5,6,7,8} Program Studi Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Negeri Semarang, Semarang, Indonesia

²Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Universitas Negeri Semarang, Semarang, Indonesia

e-mail: syifaqn@mail.unnes.ac.id^{1*}, chatila_maharani@mail.unnes.ac.id², e_farida@mail.unnes.ac.id³, mariadianayu@students.unnes.ac.id⁴, erlinnurlina05@students.unnes.ac.id⁵, wulanapriyanihrln@students.unnes.ac.id⁶, najwakesyaa@students.unnes.ac.id⁷, radityaardiansyah17@students.unnes.ac.id⁸

Informasi Artikel

Article History:

Received : 31 Desember 2025
Revised : 17 Juli 2026
Accepted : 30 September 2026
Published : 8 Oktober 2026

*Korespondensi:

syifaqn@mail.unnes.ac.id

Keywords: food producer, healthy canteen, nutrition education, ready-to-serve food, SSB

Hak Cipta ©2026 pada Penulis.
Dipublikasikan oleh Universitas
Dinamika



Artikel ini open access di bawah lisensi
[CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

10.37802/society.v7i2.1335

**Society : Jurnal Pengabdian dan
Pemberdayaan Masyarakat**

2745-4525 (Online)

2745-4568 (Print)

<https://e-journals.dinamika.ac.id/index.php/society>

Abstract

Non-communicable diseases (NCDs) continue to increase in Indonesia and are significantly influenced by daily food consumption patterns, including the consumption of fast food high in Sugar Sweetened Beverages (SSB). University canteens play a strategic role as food providers that can influence the eating habits of students and the academic community. This activity aims to provide education to increase awareness and knowledge of canteen business owners at the Faculty of Medicine, Universitas Negeri Semarang (FK UNNES) regarding the inclusion of SSB content information in processed ready-to-eat foods. This activity is part of a series of community service activities with a socialization and training approach involving all canteen business owners. Data were collected through pre-test and post-test questionnaires to measure knowledge gains. The results showed that most business owners recognized the importance of nutritional content as a key aspect in food provision, followed by attention to ingredient composition and hygiene. The increase in the average knowledge score about SSB after the education program marked the success of this program in conveying important information regarding the health risks of excessive SSB consumption. These findings confirm that increased knowledge can be the beginning of behavioral changes towards healthier and more transparent business practices. Structured education and a participatory approach are considered effective in building business awareness. This program is expected to create a healthy canteen ecosystem at the FK UNNES, that supports consumers in choosing healthier foods and reduces the risk of non-communicable diseases (NCDs). Increased nutritional awareness and literacy among canteen operators are key to the successful implementation of a healthy canteen, which can serve as an example for other educational settings.

PENDAHULUAN

Penyakit tidak menular (PTM) merupakan salah satu masalah kesehatan utama di Indonesia yang mengalami peningkatan signifikan dalam beberapa tahun terakhir. World Health Organization (WHO) melaporkan bahwa 40 juta penduduk dunia menderita penyakit tidak menular (Lestari et al., 2020). Penyebab kematian utama penduduk semua umur pada saat ini disebabkan oleh penyakit tidak menular secara berurutan yaitu stroke, hipertensi, diabetes mellitus, tumor ganas/kanker, penyakit jantung, dan pernafasan kronik (Afriani, 2024). PTM terjadi akibat berbagai faktor risiko, seperti kebiasaan merokok, kebiasaan minum alkohol, jarang makan buah dan sayur, jarang melakukan aktivitas fisik, konsumsi gula dan garam berlebih (Echouffo-Tcheugui & Kengne, 2011; Thakur et al., 2016). PTM dapat dikelola melalui pencegahan dan deteksi dini (Girsang et al., 2022). Peningkatan angka PTM sangat dipengaruhi oleh gaya hidup dan pola konsumsi sehari-hari, termasuk kebiasaan makan yang diterapkan di berbagai lingkungan, salah satunya adalah kantin di perguruan tinggi. Oleh karena itu, kesadaran akan pentingnya memilih makanan sehat di kantin menjadi hal krusial, mengingat kantin berperan sebagai penyedia utama makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh mahasiswa maupun tenaga pendidik dan staf di lingkungan akademik.

Kantin sebagai penyedia makanan dan minuman memiliki peran strategis dalam menentukan kualitas gizi yang diterima oleh konsumen, khususnya anak-anak dan remaja (Aini, 2018; Amin & Sulaiman, 2025; Aulia & Yulianti, 2018). Penelitian sebelumnya juga telah menargetkan anak sekolah dalam upaya promosi gizi di tingkat SD dan SMP (Budiningsari et al., 2026) dan literasi pangan melalui pemberdayaan pemuda desa (Makmur et al., 2025). Namun, berdasarkan observasi awal dan data dari berbagai penelitian, masih banyak kantin yang menjual makanan tinggi gula, garam, dan lemak tanpa mencantumkan informasi kandungan gizinya (Khaerunisa et al., 2025; Sabrina et al., 2019). Makanan yang dijual di kantin sebagian besar termasuk pada kelompok pangan olahan siap saji. Pangan olahan siap saji menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan adalah makanan yang dapat disiapkan dan dilayankan dengan cepat, umumnya merujuk pada makanan yang dijual di restoran, rumah makan, atau jasa boga yang dilakukan di luar tempat usaha atas dasar pesanan (BPOM, 2021).

Pada Permenkes Nomor 30 Tahun 2013, disebutkan bahwa bagi setiap orang yang memproduksi pangan siap saji yang mengandung Gula-Garam-Lemak (GGL) wajib memberikan informasi kandungan GGL, serta pesan kesehatan melalui media informasi dan promosi yang memuat keterangan atau pernyataan mengenai pangan dalam bentuk gambar, tulisan, atau bentuk lain yang dilakukan dengan berbagai cara untuk pemasaran dan/atau perdagangan pangan. Hal ini disambut baik melalui penelitian yang dilakukan oleh Nasution et al, (2024) yang menyatakan bahwa >80% pelaku usaha makanan siap saji memberikan sikap positif terhadap pemberian informasi kandungan GGL pada produk siap saji mereka. Namun dalam penelitian yang sama juga menyebutkan sebanyak 92,5% pelaku usaha makanan siap saji menyatakan bahwa mereka kekurangan informasi terkait nilai gizi dari produk mereka. Sehingga para pelaku usaha belum dapat menjalani aturan tersebut. (Nasution et al., 2024). Hasil observasi menunjukkan bahwa hal ini juga terjadi di Kantin Fakultas Kedokteran Universitas Negeri Semarang yang meskipun didominasi oleh pelaku usaha pangan olahan siap saji, namun belum mencantumkan kandungan GGL pada menu yang disajikan dan masih belum adanya edukasi terkait hal tersebut kepada para pelaku usaha.

Pola konsumsi di kantin sebagian besar masih didominasi oleh pangan siap saji yang mengandung GGL tinggi, sehingga berpotensi meningkatkan risiko kesehatan jangka panjang seperti obesitas dan PTM (Khaerunisa et al., 2025). Banyak kantin sekolah dan tempat kerja masih menyediakan makanan dengan kadar gula, garam, dan lemak (GGL)

yang tinggi tanpa mencantumkan informasi kandungan gizinya (Kadaryati et al., 2023; Sabrina et al., 2019). Konsumen, terutama mahasiswa dan pekerja, cenderung kurang memiliki kesadaran dalam memilih makanan sehat akibat minimnya informasi yang tersedia (Adiasih & Brahmana, 2015; Suswanti, 2013). Selain itu, sebagian besar pengelola kantin belum memahami pentingnya memahami terkait penerapan higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan dan pencantuman informasi GGL (Kadaryati et al., 2023; Nasution et al., 2024), meskipun regulasi terkait hal tersebut telah diterapkan.

Beberapa tantangan utama dalam upaya menciptakan kantin sehat adalah kurangnya edukasi bagi pengelola kantin dan konsumen mengenai dampak konsumsi GGL berlebihan (Febriyanti et al., 2023; Widiarini et al., 2023), belum adanya kebiasaan atau standar pencantuman informasi GGL pada makanan yang dijual (Nasution et al., 2024), serta minimnya pengawasan dalam penerapan regulasi kantin sehat (Damat et al., 2020; Nasyiah & Aramiko, 2022). Selain itu, preferensi konsumen yang masih cenderung memilih makanan tidak sehat karena faktor rasa dan harga (Anggiruling et al., 2019; Nasution et al., 2024; Pua & Renyoet, 2022) menjadi hambatan dalam perubahan pola konsumsi. Meskipun demikian, terdapat peluang besar untuk mengatasi masalah ini. Dukungan pemerintah dan instansi pendidikan dalam program kantin sehat (Permatasari & Astin, 2020; Prasetyaningrum & Kadaryati, 2021) dapat dimanfaatkan sebagai dasar implementasi pencantuman informasi GGL. Kesadaran masyarakat terhadap kesehatan juga semakin meningkat, sehingga edukasi mengenai GGL berpotensi diterima dengan baik. Dengan edukasi yang tepat, pengelola kantin dapat diberdayakan untuk menyediakan pilihan makanan yang lebih sehat dan transparan dalam mencantumkan informasi gizinya.

Strategi yang dapat diterapkan dalam upaya ini meliputi sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan bagi pengelola kantin mengenai pentingnya pencantuman informasi GGL, penyediaan contoh serta standar pencantuman informasi yang mudah dipahami, dan edukasi bagi konsumen agar mampu membaca serta memahami kandungan GGL dalam makanan dan minuman. Selain itu, keterlibatan sekolah, perusahaan, serta instansi terkait dalam mendukung kebijakan kantin sehat akan semakin memperkuat efektivitas program ini. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan tercipta kesadaran yang lebih baik dalam memilih makanan sehat, yang pada akhirnya dapat mengurangi risiko penyakit tidak menular dan menciptakan lingkungan makan yang lebih sehat serta berkelanjutan. Melalui program pengabdian ini, diharapkan dapat terjadi perubahan nyata dalam meningkatkan kesadaran dan kebiasaan masyarakat dalam memilih makanan sehat. Dengan pencantuman informasi GGL di kantin, konsumen akan lebih mudah dalam membuat keputusan yang lebih sehat, sehingga dapat menurunkan risiko penyakit tidak menular dan menciptakan lingkungan makan yang lebih baik.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan sosialisasi ini merupakan salah satu rangkaian kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Bagi Dosen. Pelaksanaan program pengabdian ini dirancang secara sistematis untuk meningkatkan kesadaran pelaku usaha terkait kantin sehat salah satunya terkait pencantuman informasi GGL pada pangan olahan siap saji. Peserta dalam kegiatan ini yaitu seluruh pelaku usaha pangan siap saji di lingkungan kantin Fakultas Kedokteran, UNNES. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 22 Agustus 2025. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner pre-post tes.

Pada tahap awal, dilakukan persiapan dengan mengidentifikasi pelaku usaha yang menjadi sasaran program. Tim mendatangi setiap pelaku usaha secara langsung untuk menjelaskan tujuan program dan manfaatnya bagi pengembangan usaha. Mitra kemudian

diundang untuk berpartisipasi dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang telah dipersiapkan. Selama tahap ini, tim juga mempersiapkan berbagai bahan yang akan digunakan pada proses sosialisasi dan pelatihan termasuk dokumen pendukung.

Tahap kedua adalah pelaksanaan sosialisasi dan pelatihan. Sebelum mendapatkan materi, pelaku usaha mengisi kuesioner *pretest* yang dibagikan. Kuesioner terdiri dari 10 soal pilihan ganda yang dikerjakan selama 15 menit. Kuesioner berisi pertanyaan terkait materi sosialisasi yang akan disampaikan oleh pemateri. Materi yang diberikan tentang pengetahuan GGL dan hal-hal yang harus diperhatikan pada pangan pangan siap saji di Indonesia. Setelah pengerjaan kuesioner selesai, peneliti memberikan sosialisasi. Pada sesi ini, pelaku usaha mendapatkan materi yang mencakup kantin sehat, sanitasi higiene, dan pencantuman informasi GGL pada pangan olahan siap saji dengan metode ceramah. Sosialisasi diberikan menggunakan metode ceramah interaktif dengan media salindia dan *leaflet*. Pelaku usaha diminta mengerjakan kuesioner *post test* setelah pemaparan materi.

Pada tahap akhir, dilakukan pendampingan kepada pelaku usaha untuk coba membuat menu dari produk pangan olahan yang dijual dengan mencantumkan kandungan GGL di dalamnya. Pada tahap ini, tim menyerahkan *leaflet* dan poster terkait edukasi kantin sehat, buku menu yang memuat informasi GGL, dan media promosi kesehatan yang dapat digunakan di lokasi usaha masing-masing pelaku usaha.

HASIL dan PEMBAHASAN

Kegiatan edukasi ini dihadiri oleh 8 orang pelaku usaha di lingkungan kantin FK UNNES. Kegiatan dibuka oleh Ibu Dr. sc. hum. Chatila Maharani yang juga menyampaikan bahwa edukasi ini merupakan langkah awal dari FK UNNES untuk menyediakan Kantin Sehat bagi mahasiswa dan civitas akademika di lingkungan FK UNNES (Gambar 1). Kemudian dilanjutkan dengan pengisian *pretest* (Gambar 2) dan pemaparan oleh Ibu Syifa Qolbiyah Nasir, S.T.P., M.Gz. mengenai konsep gizi seimbang, batasan konsumsi GGL (Permenkes No. 30 Tahun 2013; gula <50 g per hari, garam <2000 mg per hari, lemak <67 gram per hari) (Gambar 3), dan pencantuman kandungan GGL pada pangan siap saji dan ditutup dengan tanya jawab dari peserta, pengerjaan *post test* (Gambar 4), dan foto bersama (Gambar 5). Setelah kegiatan edukasi, pelaku usaha selanjutnya didampingi untuk membuat menu dari beberapa produk pangan olahan yang dijual dengan mencantumkan kandungan GGLnya.

Kegiatan edukasi ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan pelaku usaha di lingkungan kantin FK UNNES mengenai pencantuman informasi GGL pada produk pangan olahan yang disediakan. Melalui langkah awal ini, Tim Pengabdian juga berharap dapat terciptanya ekosistem kantin sehat yang tidak hanya mendukung pilihan pangan lebih bijak bagi masyarakat kampus, tetapi juga menjadi inspirasi bagi lingkungan pendidikan lainnya untuk bersama membangun generasi yang lebih sehat.



Gambar 1. Pembukaan kegiatan
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2025)



Gambar 2. Pengerjaan *pre-test*
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2025)



Gambar 3. Penyampaian materi
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2025)



Gambar 4. Pengerjaan *post-test*
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2025)

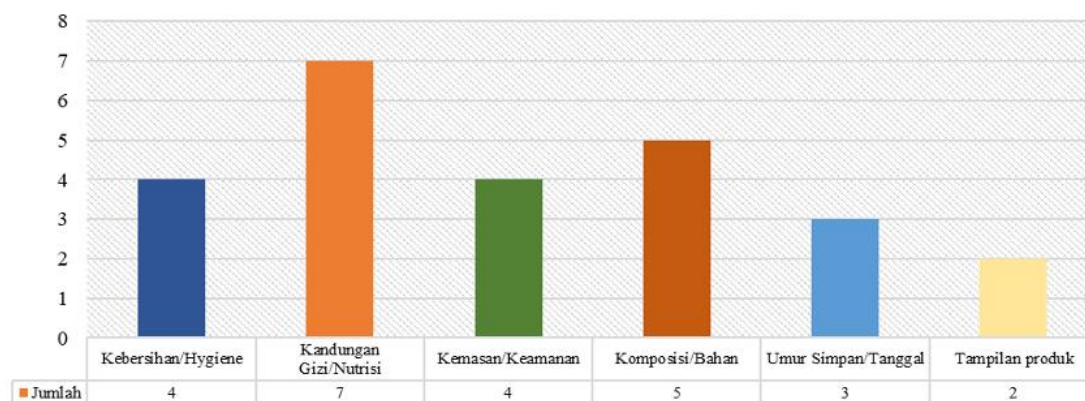


Gambar 5. Dokumentasi bersama peserta dan media edukasi
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2025)

Aspek yang Diperhatikan Pelaku Usaha pada Pangan Siap Saji

Kegiatan edukasi ini menunjukkan persentase jawaban responden mengenai aspek yang paling diperhatikan oleh pelaku usaha pada pangan siap saji (Gambar 6). Hasil menunjukkan bahwa sebagian besar peserta sudah memiliki kesadaran yang baik terkait kandungan gizi pada pangan siap saji, dilanjutkan dengan komposisi bahan yang digunakan, kemudian kebersihan dan keamanan. Hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah memiliki kesadaran yang baik terkait kandungan gizi pada pangan siap saji sebagai faktor utama dalam pemilihan dan penyediaan pangan. Kesadaran ini penting karena kandungan gizi merupakan determinan langsung terhadap status kesehatan konsumen, terutama terkait risiko penyakit tidak menular yang berhubungan dengan pola makan.

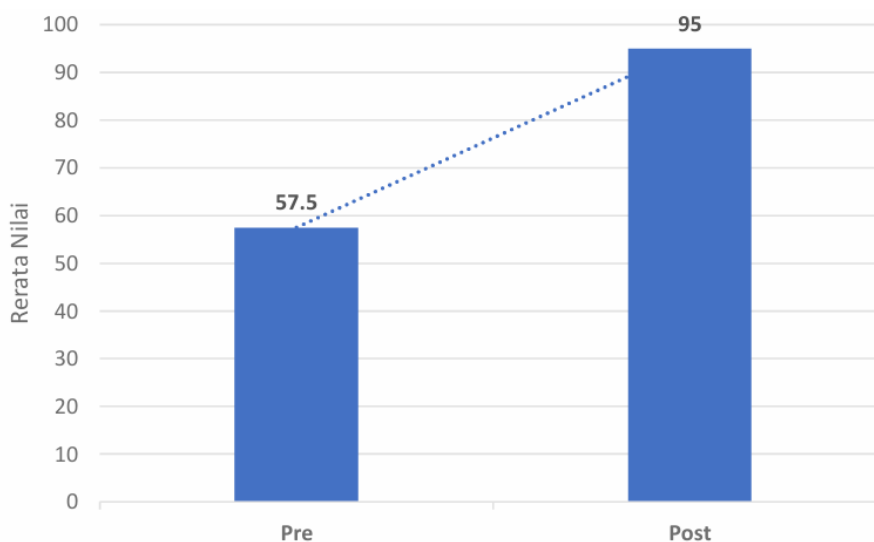
Studi yang dilakukan oleh Haryanti dan Suryaningsih (2021) menyatakan bahwa pengetahuan tentang komposisi bahan dan kandungan gizi berkontribusi signifikan terhadap penerapan standar kebersihan dan keamanan pangan di usaha jasa boga. Pelaku usaha yang memahami pentingnya nilai gizi cenderung lebih teliti dalam memilih bahan baku dan proses pengolahan agar produk yang dihasilkan aman dan sehat untuk dikonsumsi (Haryanti & Suryaningsih, 2021).



Gambar 6. Distribusi Jawaban Pelaku Usaha Mengenai Aspek yang Paling Diperhatikan Pada Pangan Siap Saji
Sumber: (Data Primer, 2025)

Secara keseluruhan, temuan ini menegaskan bahwa peserta sudah menempatkan gizi, bahan, serta kebersihan dan keamanan sebagai prioritas dalam kesadaran mereka, meskipun urutan kepedulian menunjukkan adanya kecenderungan lebih kuat pada aspek gizi dibandingkan faktor lain. Kondisi ini menjadi peluang untuk memperkuat program edukasi yang lebih menyeluruh, sehingga seluruh aspek dapat dipandang setara dalam menjamin mutu dan keamanan pangan siap saji di lingkungan FK UNNES ke depannya.

Tingkat Pengetahuan Pelaku Usaha Mengenai GGL



Gambar 7. Rerata Nilai Pengetahuan Pelaku Usaha Mengenai GGL
Sumber: (Data Primer, 2025)

Gambar 7 menunjukkan terjadinya peningkatan rerata nilai pengetahuan pelaku usaha mengenai GGL. Sebelum sosialisasi, hanya 57,5% pelaku usaha yang memahami konsep GGL, namun setelah sosialisasi meningkat signifikan menjadi 95%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan edukasi yang diberikan berjalan efektif dalam menyampaikan informasi. Hal ini juga dapat menunjukkan bahwa pelaku usaha semakin memahami risiko kesehatan dari konsumsi GGL berlebih serta pentingnya pencantuman

informasi gizi pada produk maupun menu yang mereka sediakan. Studi oleh Devita et al., (2024) menegaskan bahwa penyuluhan gizi di kalangan pengelola kantin mampu secara signifikan meningkatkan nilai pengetahuan mereka tentang pentingnya pola makan sehat dan keamanan pangan, termasuk pengelolaan kandungan GGL dalam menu makanan siap saji.

Pengetahuan merupakan domain kognitif yang menjadi dasar perubahan sikap dan perilaku. Dengan meningkatnya pemahaman pelaku usaha, terdapat peluang lebih besar untuk terwujudnya praktik usaha yang lebih sehat, seperti penyediaan makanan dengan kandungan GGL yang sesuai anjuran atau pemberian informasi yang transparan kepada konsumen. Selain itu, peningkatan rerata nilai pengetahuan juga dapat menjadi indikator keberhasilan program literasi gizi yang ditargetkan. Hal ini menegaskan bahwa strategi penyampaian informasi, media yang digunakan, maupun pendekatan partisipatif yang melibatkan pelaku usaha mampu meningkatkan kesadaran mereka terhadap isu gizi.

Pendampingan Pencantuman Informasi GGL pada Pangan Olahan Siap Saji Pelaku Usaha

Selanjutnya diadakan juga pendampingan langsung terkait pencantuman informasi GGL pada produk masing-masing pelaku usaha. Kegiatan ini dilakukan dengan wawancara kepada pelaku usaha mengenai menu dan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan menu tersebut untuk selanjutnya diolah oleh Tim Pengabdian. Data yang diperoleh selanjutnya diolah dengan menggunakan aplikasi Nutrisurvey untuk mengetahui kandungan gizi dari menu yang disajikan berdasarkan dari data bahan dan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) dan Data Komposisi Bahan Makanan (DKBM). Tim pengabdian selanjutnya memberikan hasil pendampingan dalam bentuk Daftar Menu dan Media Promosi berupa Poster dan X Banner Anjuran Konsumsi GGL pada setiap pelaku usaha yang di letakkan di lingkungan kantin FK UNNES.

KESIMPULAN

Kegiatan edukasi mengenai informasi kandungan gula, garam, dan lemak (GGL) pada pangan siap saji di kantin Fakultas Kedokteran Universitas Negeri Semarang (FK UNNES) berhasil meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pelaku usaha tentang pentingnya aspek gizi, bahan, kebersihan, dan keamanan pangan. Sebagian besar pelaku usaha menunjukkan perhatian utama pada kandungan gizi sebagai faktor penentu dalam penyediaan pangan, yang berpotensi meningkatkan kualitas makanan yang disajikan dan mendukung pencegahan penyakit tidak menular (PTM). Peningkatan pengetahuan mengenai risiko kesehatan konsumsi GGL berlebih dan kewajiban pencantuman informasi gizi menandai keberhasilan program edukasi ini sebagai langkah awal terciptanya kantin sehat di lingkungan kampus.

Tantangan seperti kurangnya edukasi berkelanjutan, rendahnya penerapan standar pencantuman informasi GGL, dan keterbatasan pengawasan masih perlu diatasi melalui sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan yang terstruktur. Dukungan instansi terkait dan penerapan regulasi secara konsisten sangat diperlukan untuk memastikan keberlangsungan dan efektivitas program kantin sehat. Dengan meningkatnya literasi gizi dan praktik pengelolaan pangan yang baik, diharapkan tercipta ekosistem kantin yang mendukung pilihan makanan sehat dan transparan bagi konsumen, sehingga dapat menurunkan risiko PTM dan menciptakan lingkungan makan yang lebih sehat dan berkelanjutan di FK UNNES dan perguruan tinggi lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada FK UNNES yang telah memberi dukungan pendanaan terhadap pengabdian ini melalui pendanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat DPM FK UNNES Tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. M. R. (2015). Persepsi terhadap makanan tradisional Jawa Timur: Studi awal terhadap mahasiswa perguruan tinggi swasta di Surabaya. *Kinerja*, 19(2), 114–127.
- Afriani, D. (2024). *Buku ajar epidemiologi penyakit tidak menular*. Penerbit Nem.
- Aini, S. Q. (2018). Peran Pemerintah Daerah dalam Pembinaan Keamanan Jajan Pangan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, 14(2), 119–130.
- Amin, M. M., & Sulaiman, S. (2025). Tren Konsumsi Fast Food dan Dampaknya terhadap Obesitas di Kalangan Remaja Perkotaan. *Sehat Rakyat: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(1), 91–103.
- Anggiruling, D. O., Ekayanti, I., & Khomsan, A. (2019). *Analisis faktor pemilihan jajanan, kontribusi gizi dan status gizi siswa sekolah dasar*.
- Aulia, L., & Yulianti, L. N. (2018). Faktor keluarga, media, dan teman dalam pemilihan makanan pada mahasiswa PPKU IPB. *Jurnal Ilmu Keluarga Dan Konsumen*, 11(1), 37–48.
- BPOM. (2021). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan*.
- Budiningsari, D., Hartriyanti, Y., Hardiyanti, M., Witaningrum, R., Annisa Putie, S., Ryveka, A., Guna Risma, A., & Nur Andani, A. (2026). Penerapan dan Evaluasi Promosi Gizi Pada Anak Sekolah di SD dan SMP Kota Yogyakarta. *Society : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 43–52. <https://doi.org/10.37802/society.v7i1.1002>
- Damat, D., Tain, A., Siskawardani, D. D., & Winarsih, S. (2020). Edukasi pedagang pangan jajanan anak sekolah di kabupaten Malang. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 4(5), 785–796.
- Devita, N., Rachmawaty, F. J., Andriyanto, E., & Muhammad, A. (2024). Efektivitas Penyuluhan Terhadap Peningkatan Pengetahuan tentang Kantin Sehat bagi Pengelola Kantin di Lingkungan Universitas Islam Indonesia. *Berkala Ilmiah Kedokteran Dan Kesehatan Masyarakat (Scientific Periodical Journal Of Medicine And Public Health)*, 2(2).
- Echouffo-Tcheugui, J. B., & Kengne, A. P. (2011). Chronic non-communicable diseases in Cameroon-burden, determinants and current policies. *Globalization and Health*, 7(1), 44.
- Febriyanti, E., Lufiana, F., & Nasution, H. N. (2023). “Calorie and Sugar-Sweetened Beverages Awareness” pada Anak Sekolah Sebagai Upaya Pencegahan Obesitas dan Non-Communicable Disease. *Jurnal SOLMA*, 12(3), 1203–1210.
- Girsang, V. I., Purba, I. E., & Harefa, K. (2022). Pendidikan kesehatan peningkatan pengetahuan tentang pencegahan penyakit tidak menular. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 3(1), 321–326.
- Haryanti, D. Y., & Suryaningsih, Y. (2021). Food safety knowledge of food sanitation hygiene practices in the era of pandemic COVID-19. *The Indonesian Journal of Health Science*, 13(1), 25–34.

- Kadaryati, S., Prasetyaningrum, Y. I., Wulan, Y. K., Wardani, D. F., & Nareswara, A. S. (2023). Manajemen Sekolah Sebagai Pilar Penyelenggaraan Kantin Sehat. *Jurnal Gizi*, 12(2), 72–84.
- Khaerunisa, I., Nisa, K. K., Handayani, N. A., Liandi, N. A., Rahayu, R., & Prihantini, P. (2025). Kantin Sehat dalam Meningkatkan Kebiasaan Makan Sehat pada Siswa Sekolah Dasar. *Indo-MathEdu Intellectuals Journal*, 6(1), 540–546. <https://doi.org/10.54373/imeij.v6i1.2507>
- Lestari, R., Warseno, A., Trisetyaningsih, Y., Rukmi, D. K., & Suci, A. (2020). Pemberdayaan Kader Kesehatan Dalam Mencegah Penyakit Tidak Menular Melalui Posbindu Ptm. *Adimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 48–55.
- Makmur, M. H., Eriyanti, L. D., Mubarak, A. M., & Bharata, L. W. (2025). Pemberdayaan Pemuda Melalui Literasi Pangan dan Pertanian Berkelanjutan Menuju Desa Mandiri Pangan Ramah Lingkungan. *Society: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 113–124. <https://doi.org/10.37802/society.v6i1.1099>
- Nasution, Z., Rimbawan, R., Fajriaty, D., Nasir, S. Q., Sutrisna, A., & Sari, E. K. (2024). Nutrition Information and Health Message on Sugar, Salt, and Fat Content on Ready-to-Serve Food Products in Indonesia: An Examination of Consumer and Producer Perspectives. *Journal of Consumer Sciences*, 9(3), 451–475. <https://doi.org/10.29244/jcs.9.3.451-475>
- Nasyiah, A., & Aramiko, B. (2022). Analisis Implementasi Qanun Kota Takengon No. 10 Tahun 2013 Tentang Kawasan Tanpa Rokok (KTR) Di Sekolah SMA Negeri 2 Takengon Tahun 2022. *Journal of Health and Medical Science*, 130–141.
- Permatasari, T. A. E., & Astin, N. M. (2020). Analisis Dukungan Institusi Terhadap Penyelenggaraan Kantin Sehat Pada Mahasiswa Di Universitas Negeri Dan Swasta Di Jakarta. *IAKMI Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(1), 17–24.
- Prasetyaningrum, Y. I., & Kadaryati, S. (2021). Edukasi penyelenggaraan kantin sehat pada pengelola sekolah di wilayah Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. *E-DIMAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 12(1), 118–124.
- Pua, A. E., & Renyoet, B. S. (2022). Studi literature review: Faktor-faktor yang mempengaruhi food choice pada remaja pasca pandemik covid-19. *Jurnal Kesmas Jambi*, 6(1), 1–8.
- Sabrina, N., Sari, T., & Tifauzah, N. (2019). Ketersediaan Makanan Di Sekolah Dan Kontribusinya Terhadap Rekomendasi Konsumsi Gula, Garam, Lemak. *Jurnal Teknologi Kesehatan (Journal of Health Technology)*, 15(2), 46–56.
- Suswanti, I. (2013). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Cepat Saji pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Tahun 2012*.
- Thakur, J. S., Jeet, G., Pal, A., Singh, S., Singh, A., Deepti, S. S., Lal, M., Gupta, S., Prasad, R., & Jain, S. (2016). Profile of risk factors for non-communicable diseases in Punjab, Northern India: Results of a state-wide STEPS survey. *PLoS One*, 11(7), e0157705.
- Widiarini, R., Betty, S., Maulana, A. I., Rahmadhani, F. D., Ramadhani, R. N., & Cristi, V. V. (2023). Edukasi Pengelolaan Kantin Sehat dengan Media Leaflet pada Pengelola Kantin di SDN Ngiliran di Wilayah Kecamatan Panekan, Kabupaten Magetan. *APMa Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 65–72.