

Pengaruh pencantuman informasi kandungan gula, garam dan lemak ggl serta pesan kesehatan pada papan menu di kantin sekolah terhadap pengetahuan, pemilihan menu serta asupan GGL pada siswa SMA di Kota Depok. = The influence of inclusion of information on sugar salt and fat SSF contents also health message on the menu board at school cafeteria to knowledge menu selections and SSF intakes of senior high school students in Depok City intervention study

Rita Ramayulis, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20468053&lokasi=lokal>

---

Abstrak

Latar Belakang: Kewajiban mencantumkan informasi kandungan Gula, Garam dan Lemak GGL serta pesan kesehatan pada pangan siap saji telah diatur dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 30 tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam dan Lemak serta Pesan Kesehatan untuk Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 617 ; sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 63 Tahun 2015 tentang Perubahan atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 30 Tahun 2013, akan diberlakukan paling lambat tahun 2019 empat tahun setelah diundangkan . Saat ini belum diketahui keberhasilan pencantuman informasi kandungan GGL serta pesan kesehatan bagi peningkatan pengetahuan, perbaikan pemilihan menu serta penurunan asupan GGL masyarakat untuk mengurangi risiko Penyakit Tidak Menular PTM serta belum tersedia petunjuk teknis pencantuman informasi kandungan GGL serta pesan kesehatan ini pada tempat penyedia pangan siap saji.

Tujuan dan Metode : Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan media papan menu untuk pencantuman informasi kandungan GGL serta pesan kesehatan dan menganalisis pengaruhnya terhadap tingkat pengetahuan tentang GGL serta pesan kesehatan, pemilihan menu dan asupan GGL. Subyek penelitian berasal dari dua SMA di kota Depok sebanyak 374 siswa SMA yang dipilih secara bertingkat Multi Stage Random Sampling . Model pengembangan papan menu meliputi tahapan analisis kebutuhan, desain pembelajaran, pengembangan produk, dan evaluasi produk yang terdiri dari evaluasi formatif dan evaluasi sumatif. Tingkat pengetahuan diukur dengan kuesioner pengetahuan, pemilihan menu dinilai berdasarkan formulir Healthiness Quotient HQ , dan asupan GGL diukur dengan formulir food recall.

Hasil : Disain papan menu yang memperoleh nilai paling baik adalah warna dasar papan menu hitam, dan warna tulisan daftar menu, harga, kandungan GGL putih, serta warna tulisan pesan kesehatan kuning. Penulisan daftar menu, harga dan kandungan GGL dalam bentuk tabel. Penulisan pesan kesehatan diletakkan di bawah tabel dengan posisi tengah disertai dengan sumber pesan kesehatan tersebut yaitu Permenkes Nomor 30 tahun 2013. Secara keseluruhan penulisan tulisan pada papan menu ini mengikuti pola F yaitu pada tulisan bagian pertama ditulis secara horizontal dan pesan kesehatan ditulis dengan area yang lebih pendek. Daftar makanan yang dicantumkan pada papan menu tidak hanya pada hidangan yang dijual tetapi juga mencantumkan bahan yang sering ditambahkan pada makanan yang dipesan seperti saos, kecap, mayonaise, gula, sirup dan kerupuk. Uji GLM Multivariate Repeated Measure memperlihatkan setelah dikontrol jenis kelamin, status gizi, jumlah uang jajan, sikap, norma subyektif dan persepsi kontrol perilaku, terdapat pengaruh pencantuman informasi kandungan GGL serta pesan kesehatan pada papan menu di

kantin sekolah terhadap peningkatan pengetahuan tentang GGL serta pesan kesehatan, perbaikan pemilihan menu jajanan dan penurunan asupan GGL di kantin sekolah, luar kantin sekolah dan sehari-hari. Pengukuran dilakukan mulai pre intervensi, minggu ke-3, ke-6 dan ke-9 setelah intervensi. Pada kelompok intervensi terjadi peningkatan rata-rata skor pengetahuan dari 45,1, menjadi 49,6, 55,4 dan 58,8, rata-rata skor HQ pemilihan menu jajanan semakin sehat dari 1,5 menjadi 1,2, 1,2 dan 0,9 kantin sekolah, 3,4 menjadi 2,8, 2,5 dan 2,2 luar kantin sekolah, dan 4,7 menjadi 3,7, 3,6 dan 2,9 sehari-hari, rata-rata asupan gula menurun dari 36,5 g menjadi 32,4 g, 30,2 g dan 21,1 g di kantin sekolah, 46,1 g menjadi 39,9 g, 34,7 g dan 30,3 g luar kantin sekolah, dan 82,3 g menjadi 71,7 g, 64,9 g, dan 51,4 g sehari-hari, rata-rata asupan garam menurun dari 897,5 mgNa menjadi 669,4 mgNa, 707,5 mgNa dan 584,8 mgNa kantin sekolah, 1997,3 mgNa menjadi 1646,4 mg Na, 1409,8 mgNa dan 1335,8 mgNa luar kantin sekolah, dan 2894 mgNa menjadi 2299,7 mgNa, 2111,9 mgNa dan 1902 mgNa sehari-hari, rata-rata asupan lemak menurun dari 21,3 g menjadi 16,8 g, 16,8 g dan 16,2 g kantin sekolah, 67,1 g menjadi 60,1 g, 49,9 g dan 44,9 g luar kantin sekolah, dan 88,4 g menjadi 76,9 g, 66,7 g dan 61,2 g sehari-hari. Pada kelompok kontrol tidak terjadi peningkatan pengetahuan skor 42,7 menjadi 43,9, 42,8, dan 43,4, tidak terjadi perbaikan pemilihan menu di kantin sekolah skor 1,6, menjadi 1,5, 1,8 dan 2,0, luar kantin sekolah skor 3,0 menjadi 2,9, 2,8 dan 3,1, dan sehari-hari skor 4,2 menjadi 4,2, 4,2 dan 4,6, tidak terjadi penurunan asupan gula dari makanan di kantin sekolah 40,9 g menjadi 39,8 g, 47,5 g dan 57,5 g, luar kantin sekolah 39,7 g menjadi 48,1 g, 40,6 g dan 47,6 g dan sehari-hari 78,9 g menjadi 88,9 g, 87,2 g dan 102,5 g, tidak terjadi penurunan asupan garam dari makanan di kantin sekolah 900 mgNa menjadi 854,9 mgNa, 1002,9 mgNa dan 888,1 mgNa, luar kantin sekolah 1715,3 mgNa menjadi 1777,5 mgNa, 1601,8 mgNa dan 1676 mgNa, dan sehari-hari 2592,9 mgNa menjadi 2480,4 mgNa, 2599,4 mgNa dan 2551,6 mgNa, tidak terjadi penurunan asupan lemak dari makanan di kantin sekolah 25,2 g menjadi 22,3 g, 26,6 g dan 24,7 g, luar kantin sekolah 59 g menjadi 55,8 g, 51,2 g dan 56,9 g dan sehari-hari 83,9 g menjadi 77,7 g, 77,8 g dan 81,7 g.

Kesimpulan : Pencantuman informasi kandungan GGL serta pesan kesehatan pada papan menu di kantin sekolah meningkatkan pengetahuan siswa SMA tentang GGL serta pesan kesehatan, memperbaiki pemilihan menu dan menurunkan asupan GGL. Saran : Hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi yang menguatkan kewajiban pencantuman informasi GGL serta pesan kesehatan untuk mengurangi risiko penyakit tidak menular dengan mengedukasi masyarakat melalui pencantuman informasi GGL serta pesan kesehatan pada pangan siap saji dan disain papan menunya dapat diadopsi oleh kementerian kesehatan untuk menjadi bagian dari petunjuk teknis pelaksanaan Permenkes Nomor 30 tahun 2013 Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2013 Nomor 617 terutama untuk pangan siap saji. Kata kunci : kandungan GGL, pesan kesehatan, papan menu, asupan GGL.

.....Background: The obligation to include information on the content of Sugar, Salt and Fat SSF also health messages on ready to eat foods has been regulated in Minister of Health Regulation No. 30 of 2013 on inclusion of information on sugar, salt and fat contents also health message for prepared food and ready to eat State Gazette of the Republic of Indonesia No. 617 of 2013 as already amended by Minister of Health Regulation No. 63 of 2015 on Amendment to Regulation of the Minister of Health No. 30 of 2013, shall be effective in 2019 four years after the enactment. It is not currently known the success of the inclusion of information on SSF contents also health messages for the improvement of knowledge, improvement of menu selection and the decrease of SSF intake to reduce the risk of NonCommunicable Diseases NCDs and the technical guidance inclusion of information on SSF contents and health message is not yet available at the food seller.

**Objectives and Methods:** This study aims to develop menu board media for the inclusion of information on SSF contents also health messages and analyze its effect on the level of knowledge about SSF also health messages, menu selections and SSF intake. The research subjects are from two senior high schools in Depok city as many as 374 high school students selected in stages Multi Stage Random Sampling . The menu board development model includes the stages of needs analysis, instructional design, product development, and product evaluation consisting of formative evaluation and summative evaluation. The level of knowledge measured by a knowledge questionnaire, menu selection assessed by the Healthiness Quotient HQ form, and the SSF intake measured by a food recall form.

**Result:** The best menu board design that get the best value is the basic color of the black menu board, and white color is for the menu listing, price, SSF content, while yellow color is for health message. Writing menu lists, pricing and SSF content in tabular form. Health message writing placed under the table at the middle position accompanied by the health message source is Minister of Health Regulation No. 30 of 2013. Overall writing on board menu follows the F pattern that is on the first part of the writing is written horizontally and health messages written have more areas. The list of foods that listed on the menu board is not only on the dishes that they sold but also lists of the ingredients that are often added to the ordered food such as sauces, soy sauce, mayonnaise, sugar, syrup and crackers. GLM Multivariate Repeated Measure test shows after sex, nutritional status, amount of money, attitude, subjective norm and perception of behavior control had controlled, and there is influence of inclusion of information on SSF contents also health message on school menu board in school cafeteria to increase knowledge about SSF and health message , improved menu selections and decreased SSF intake at the school cafeteria, outside of the school cafeteria and daily intake. Measurements made from pre intervention, 3rd, 6th and 9th week after intervention. In the intervention group there was an increase in the average of score of knowledge from 45.1, to 49.6, 55.4 and 58.8, the average of HQ score from 1.5 to 1.2, 1.2 and 0.9 school cafeteria , 3.4 to 2.8, 2.5 and 2.2 outside of the school cafeteria , and 4.7 to 3.7, 3.6 and 2.9 daily intake , the average of sugar intake decreased from 36.5 g to 32.4 g, 30.2 g and 21.1 g school cafeteria , 46.1 g to 39.9 g, 34.7 g and 30 , 3 g outside of the school cafeteria , and 82.3 g to 71.7 g, 64.9 g, and 51.4 g daily intake , the average of salt intake decreased from 897.5 mgNa to 669, 4 mgNa, 707,5 mgNa and 584,8 mgNa school cafeteria , 1997,3 mgNa to 1646,4 mg Na, 1409,8 mgNa and 1335,8 mgNa outside of the school cafeteria , and 2894 mgNa become 2299,7 mgNa, 2111.9 mgNa and 1902 mgNa daily intake , while the average of fat intake decreased from 21.3 g to 16.8 g, 16.8 g and 16.2 g school cafeteria , 67.1 g to 60.1 g, 49.9 g and 44.9 g outside of the school cafeteria , and 88.4 g at 76.9 g, 66.7 g and 61.2 g daily intake . Meanwhile, the control group, there wasn't increase in knowledge scores of 42.7 to 43.9, 42.8, and 43.4 , no improvement in menu selections in the school cafeteria scores 1.6, 1.5, 1.8 and 2.0 , outside of the school cafeteria score 3.0 to 2.9, 2.8 and 3.1 , and daily intake score 4.2 to 4.2, 4.2 and 4.6 , there was not decrease in the intake of sugar from school cafeteria 40.9 g to 39.8 g, 47.5 g and 57.5 g , outside of the school cafeteria 39.7 g to 48.1 g, 40.6 g and 47.6 g and daily intake 78.9 g to 88.9 g, 87.2 g and 102.5 g , there was no decrease of salt intake from school cafeteria 900 mg Na to 854.9 mgNa , 1002.9 mgNa and 888.1 mgNa , outside of school cafeteria 1715.3 mgNa to 1777.5 mgNa, 1601.8 mgNa and 1676 mgNa , and daily intake 2592.9 mgNa to 2480.4 mgNa, 2599.4 mgNa and 2551.6 mgNa , no decrease in dietary fat intake in the school cafeteria 25.2 g to 22.3 g, 26.6 g and 24.7 g , outside of the school cafeteria 59 g being 55.8 g, 51.2 g and 56.9 g and daily intake 83.9 g to 77.7 g, 77.8 g and 81.7 g.

**Conclusion:** Inclusion of information on SSF contents also health messages on the menu boards in the

school cafeteria enhances senior high school students' knowledge of SSF and health messages, improves menu selections and decrease SSF intake. Suggestions The results of this study can be use as a reference to strengthen the obligation of inclusion of information on SSF information also health messages to reduce the risk of non communicable diseases NCDs by educate the public through the inclusion of information on SSF contents and health messages on fast food and design of the menu board can be adopted by the Health Ministry to be part of the technical guidance on the implementation of Health Ministry Regulation No. 30 of 2013 State Gazette of the Republic of Indonesia Year 2013 Number 617 , especially for fast food. Keywords SSF contents, health message, menu board, SSF intake.