

## Edukasi higiene sanitasi penjamah makanan di Pondok Pesantren Muara Bantarkalong Tahun 2024

Nisatami Husnul<sup>1</sup>, Taufiq Fidaus Al-Ghiffari Atmadja<sup>1</sup>, Nur Arifah Qurota A'yunin<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Siliwangi, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Siliwangi, Indonesia

Penulis korespondensi : Taufiq Fidaus Al-Ghiffari Atmadja

E-mail : [taufiq.firdaus@unsil.ac.id](mailto:taufiq.firdaus@unsil.ac.id)

Diterima: 27 Januari 2025 | Direvisi: 13 Februari 2025 | Disetujui: 13 Februari 2025 | Online: 05 Maret 2025

© Penulis 2025

### Abstrak

Pondok pesantren merupakan institusi pendidikan yang menyediakan layanan penyelenggaraan makanan bagi santri yang tinggal di asrama. Kualitas makanan yang diberikan kepada santri, remaja yang masih dalam usia pertumbuhan, sudah selayaknya terjamin dari segi kebersihan dan keamanan pangan. Higiene dan sanitasi penjamah makanan sebagai syarat mutlak dalam penyelenggaraan makanan, khususnya bagi santri yang tinggal di pondok pesantren. Kegiatan pengabdian ini merupakan bagian dari Pemberdayaan Berbasis Masyarakat, dengan ruang lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat. Tujuan pengabdian ini yaitu memberikan edukasi higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di Pondok Pesantren Muara Bantarkalong, Kabupaten Tasikmalaya. Mitra sasaran yaitu Pondok Pesantren Muara Bantarkalong, dengan sebelas orang penjamah makanan sebagai peserta edukasi. Metode pelaksanaan pada kegiatan pengabdian ini yaitu mulai pengkajian, sosialisasi kegiatan, pembuatan bahan edukasi, pelaksanaan edukasi dan evaluasi menggunakan pengisian formulir *pre-post* tes. Hasil dari pengabdian menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan mengenai higiene sanitasi pada penjamah makanan, dan peserta dapat mempraktekan cara mencuci tangan yang tepat. Kegiatan edukasi menjadi langkah pertama dalam pemberdayaan masyarakat ini, sehingga penjamah makanan di Pondok Pesantren Muara Bantarkalong dapat menyediakan makanan yang sehat dan bergizi.

**Kata kunci:** higiene; penjamah makanan; pesantren; sanitasi; santri

### Abstract

Islamic boarding schools are educational institutions that provide food service for students who live in dormitories. Students should get the quality of food, which hygiene and sanitation of food handlers are absolute requirements in food service, especially for students who live in Islamic boarding schools. This community service activity is part of Community-Based Empowerment, with the scope of Community Partnership Empowerment. The community service activity aims to increase food handlers's knowledge about hygiene and sanitation to provide food at the Muara Bantarkalong Islamic Boarding School, Tasikmalaya Regency. The target partner is the Muara Bantarkalong Islamic Boarding School, with eleven food handlers as education participants. The implementation method for this community service activity starts from assessment, activity socialization, making educational materials, implementing education, and evaluation using pre-post test form filling. The results of the community service show an increasing knowledge about hygiene and sanitation among food handlers, and they can practice the correct way to wash their hands. Educational activities are the first step in empowering this community so food handlers at the Muara Bantarkalong Islamic Boarding School can provide healthy and nutritious food.

**Keywords:** food handlers; hygiene; islamic boarding school; sanitation; students

## PENDAHULUAN

Berbagai langkah dalam menjamin keamanan makanan dari kontaminasi yang berasal dari orang, tempat, dan peralatan hingga makanan aman untuk dikonsumsi disebut dengan istilah higiene sanitasi (Kementerian Kesehatan RI, 2011). Higiene sanitasi diterapkan pada berbagai kegiatan penyelenggaraan makanan seperti di kantin sekolah hingga di dapur asrama pesantren (Anwar, *et al.*, 2019). Tujuan dari penerapan higiene dan sanitasi di pesantren yaitu untuk mencegah terjadinya Kondisi Luar Biasa (KLB) akibat keracunan makanan yang banyak terjadi di masyarakat. KLB tercatat pernah terjadi di sebuah pondok pesantren di Malaysia akibat masakan rendang, nasi, dan bihun yang tidak tepat penanganannya dalam proses pemasakan dan penyimpanan (Bujang *et al.*, 2023). Kejadian keracunan juga terjadi di salah satu Pesantren di Yogyakarta akibat sambal yang terkontaminasi bakteri *Proteus mirabilis* akibat dari penyimpanan yang tidak tepat (Kamilia *et al.*, 2021).

Penerapan higiene dan sanitasi yang tepat dapat menurunkan risiko akan keracunan makanan (USDA, 2023). Provinsi Jawa Barat termasuk pada provinsi terbesar ketiga dengan kasus keracunan obat dan makanan tertinggi di Indonesia (17,02%) dengan laporan kasus terbanyak di tahun 2022 dan 2023 sebanyak 265 dan 293 kasus (Nurhayati *et al.*, 2023). Lembaga pendidikan baik formal maupun non-formal di Provinsi Jawa Barat tersebar di berbagai kota dan kabupaten, terutama di Kabupaten Tasikmalaya yang dikenal dengan Kota Santri dengan total 1.344 lembaga pesantren (Jabar Digitas Service, 2023). Melimpahnya lembaga pesantren ini bervariasi jenisnya, mulai dari pesantren tradisional hingga modern.

Penyelenggaraan pendidikan dengan sistem mondok tidak lepas dari penyelenggaraan makanan massal. Keamanan pangan menjadi syarat penyelenggaraan makanan massal, dengan memperhatikan lima kunci keamanan pangan, mulai dari proses pemilihan bahan makanan, persiapan, pengolahan, dan penyimpanan makanan (Ama Donkor-Boateng, 2019). Kondisi pondok pesantren yang bervariasi, terutama pesantren tradisional masih menggunakan sarana prasarana sederhana dan terbatas. Berbeda dengan pesantren modern yang memperhatikan semua aspek pelayanan termasuk penyediaan makanan yang terjamin sehat dan bergizi (Sri K & Kurnia H, 2018). Pesantren tradisional banyak menerapkan sistem salafi, atau pembelajaran dengan dominasi pembelajaran keagamaan, dengan basis di mesjid atau surau. Gaya hidup halal lebih mudah diterapkan di pesantren, salah satunya para santri dapat menerapkan konsep halal dan *thayyib* (baik) terutama pada aspek penyediaan makanan sehari-hari (Fartini & Zahra, 2023).

Makanan yang bersih, tidak mendatangkan mudharat bagi kesehatan jasmani, moral dan akal dapat dikategorikan kedalam makanan halal dan *thayyib* (Ali, 2016). Higiene dan sanitasi menjadi salah satu cara untuk menyediakan makanan halal dan *thayyib*. Pondok Pesantren Muara Bantarkalong merupakan pesantren yang berada di Cipatujah, Kabupaten Tasikmalaya. Pesantren ini menyediakan asrama bagi santri yang difasilitasi makan sehari dua kali. Sarana untuk mengolah bahan makanan di pesantren dalam kategori semi-modern, dengan pengolahan nasi masih menggunakan kayu bakar. Petugas penjamah makanan di dapur pesantren belum pernah memperoleh edukasi mengenai higiene sanitasi. Berdasarkan hal tersebut tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk memberikan edukasi higiene sanitasi kepada penjamah makanan di Pesantren Muara Kabupaten Tasikmalaya.

## METODE

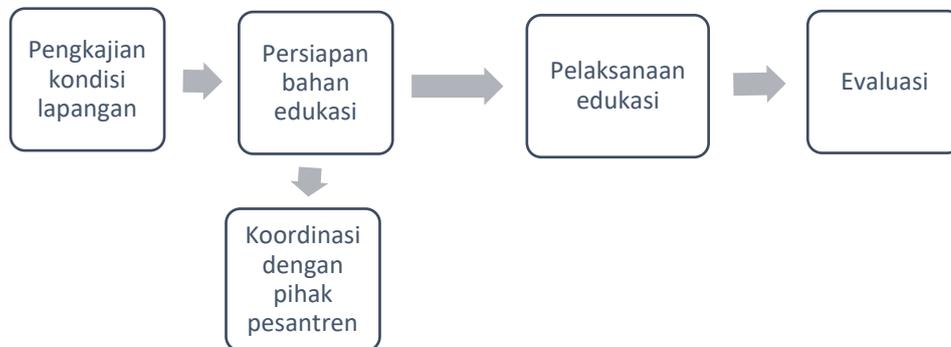
Pengabdian dilaksanakan di Pesantren Muara, dengan rangkaian kegiatan yang dilakukan yaitu:

- Pengkajian kondisi di lapangan  
Kegiatan berupa survei lapangan untuk melihat situasi dan kondisi di Pesantren Muara
- Persiapan bahan edukasi  
Berdasarkan hasil kajian di lapangan, tim menyusun *e-book* dan *slide* presentasi
- Koordinasi dengan pihak pengurus pesantren terkait rencana edukasi  
Koordinasi mengenai konten edukasi yang akan disampaikan, peserta edukasi, lokasi dan jadwal pelaksanaan
- Pelaksanaan edukasi

Kegiatan edukasi mengenai higiene dan sanitasi kepada penjamah makanan di pesantren, dengan mempraktekan cara cuci tangan yang benar

- Evaluasi

Keberhasilan edukasi salah satunya dinilai dari adanya perubahan pengetahuan peserta, diketahui dari pemberian soal sebelum dan sesudah pemberian edukasi.



**Gambar 1.** Rangkaian kegiatan edukasi Higiene Sanitasi Penjamah Makanan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Pondok Pesantren Muara, Bantarkalong dilaksanakan pada hari Kamis, 8 Agustus 2024 pukul 13.00 WIB. Edukasi menggunakan media berupa *e-book* dan *slide* presentasi yang dilengkapi dengan contoh video cuci tangan sesuai standar *World Health Organization* (WHO). Acara dimulai dengan pembukaan oleh pembawa acara yaitu mahasiswa Program Studi Gizi Universitas Siliwangi. Kemudian sebelum materi disampaikan, peserta diberikan formulir *pre-test* terdiri dari sepuluh soal. Setelah peserta mengisi soal, materi disampaikan mulai dari pengertian higiene sanitasi, tujuan, langkah-langkah yang harus diterapkan oleh penjamah makanan dan mempraktekan cara cuci tangan yang benar dengan diperlihatkan terlebih dahulu video. Selanjutnya sesi diskusi dan ditutup dengan pengisian *post-test*.

Peserta yang hadir berjumlah sebelas orang, merupakan staf penjamah makanan yang bekerja di dapur pesantren. Rata-rata peserta di usia 25 tahun, dengan usia peserta termuda 18 tahun, dan seorang senior berusia 45 tahun. Pengalaman kerja peserta sebagai penjamah makanan di pesantren juga bervariasi, dua sampai dengan sepuluh tahun. Beberapa petugas merupakan alumni dari pesantren, bahkan ada juga yang sambil melanjutkan kuliah. Jenis kelamin peserta seimbang antara laki-laki dan perempuan (Tabel 1).

**Tabel 1.** Karakteristik peserta

Karakteristik	n	%
Jenis kelamin		
Perempuan	5	45,5
Laki-laki	6	54,5
Usia		
< 20 tahun	5	45,5
≥ 20 tahun	6	54,5
Rata-rata ± Standar Deviasi	25 ± 9,89	

Hasil evaluasi dari pengisian kuesioner *pre* dan *post-test* menunjukkan adanya perbedaan nilai setelah diberikan edukasi. Terjadi peningkatan jawaban benar pada delapan soal, dan dua soal tidak berubah. Butir pertanyaan yang paling tinggi peningkatannya yaitu pada soal nomor lima tentang langkah cuci tangan yang benar menurut WHO. Sedangkan soal yang tidak terdapat perubahan presentase jawaban yang benar pada soal nomor tiga tentang hal yang tidak boleh dilakukan oleh

penjamah makanan dan pada soal nomor empat tentang upaya yang dilakukan jika ada petugas masak yang sedang sakit diare, dengan rata-rata selisih nilai *pre* dan *post-test* yaitu 3,7 poin (Tabel 2).

Keberhasilan dalam melaksanakan kegiatan edukasi dianalisis secara statistik menggunakan uji Wilcoxon karena sebaran data tidak normal. Data yang diuji yaitu pada nilai rata-rata total skor *pre* dan *post-test* dengan hasil analisis menunjukkan adanya pengaruh edukasi terhadap perubahan pengetahuan peserta tentang higiene sanitasi penjamah makanan (nilai  $p = 0,005$ ). Para peserta juga dapat mempragakan cara mencuci tangan sesuai dengan rekomendasi WHO, dengan mencontoh dari video yang ditonton bersama. Kegiatan diskusi juga berjalan dengan baik, dimana peserta mengkonfirmasi kembali langkah-langkah yang tepat dalam menerapkan higiene dan sanitasi di ruang produksi, seperti jika merokok ketika saat menunggu nasi matang apakah diperbolehkan. *Food sanitation* atau praktik yang berdasarkan kepada tata cara dan prosedur untuk mencegah adanya kontaminasi pada makanan mulai dari penyediaan alat, lingkungan, udara dan air yang digunakan dalam memproduksi makanan (Djukic et al., 2016). Penelitian pada penjamah makanan di Kota Jakarta menunjukkan kebiasaan mencuci tangan sebelum bekerja telah difahami oleh sebagian besar penjamah makanan untuk mencegah tercemarnya makanan oleh bakteri (Cempaka et al., 2019).

*Food hygiene* atau penerapan higiene yang diterapkan pada makanan merupakan kondisi dan langkah keseluruhan untuk memastikan keamanan dan kesesuaian produk makanan pada semua tahap rantai produksi makanan (FAO & WHO, 2022). Mencuci tangan merupakan langkah awal dalam menjamin keamanan makanan yang diproduksi pada kegiatan penyelenggaraan makanan massal.

**Tabel 2.** Hasil jawaban kuesioner *pre* dan *post-test* peserta

Pertanyaan	<i>Pre-test</i>				<i>Post-test</i>			
	Benar		Salah		Benar		Salah	
	n	%	n	%	n	%	n	%
1. Upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan	4	36,4	7	63,6	7	63,6	4	36,4
2. Penjamah makanan yaitu orang yang ...	4	36,4	7	63,6	8	72,7	3	27,3
3. Hal yang tidak boleh dilakukan oleh penjamah makanan	10	90,9	1	9,1	10	90,9	1	9,1
4. Petugas masak di pondok sedang sakit diare, apa yang harus dilakukan?	9	81,8	2	18,2	9	81,8	2	18,2
5. Cuci tangan yang benar menurut WHO	0	0	11	100	10	90,9	1	9,1
6. Hal yang harus diperhatikan jika akan membeli bahan makanan kemasan	5	45,5	6	54,5	7	63,6	4	36,4
7. Telur ayam yang digunakan untuk lauk santri digunakan terlebih dahulu yang pertama kali masuk. Hal ini termasuk kedalam prinsip	1	9,1	10	90,9	9	81,8	2	18,2
8. Prinsip higiene sanitasi pada proses pemasakan	4	36,4	7	63,6	3	27,3	8	72,7
9. Tujuan <i>Bank sample</i> disimpan di kulkas selama 2x24 jam	1	9,1	10	90,9	7	63,6	4	36,4
10. Makanan yang disimpan di suhu ruang harus sudah dikonsumsi ... setelah matang	4	36,4	7	63,6	11	100	0	0

Antusias dan adanya perubahan pengetahuan dari peserta ini sejalan dengan kegiatan pengabdian terdahulu. Edukasi gerakan higiene dan sanitasi makanan di Pesantren PP Zainul Hasan Genggong Probolinggo, juga di Pesantren Al Husna Jonggol, Kabupaten Bogor menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta mengenai higiene sanitasi penjamah makanan (Puspitasari, et al., 2023; Rahayu et al., 2022). Studi juga menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara teori dengan penerapan higiene sanitasi di pesantren, sehingga dibutuhkan intervensi edukasi tanpa terhalang fasilitas yang terbatas (Fitrah & Meilan, 2017). Kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja sesuai dengan rekomendasi WHO juga menjadi salah satu langkah pencegahan makanan

terkontaminasi dan dapat menjadi sumber penularan penyakit yang masih belum dilaksanakan secara rutin oleh warga di pesantren (Nildawati et al., 2020)

Penerapan higiene dan sanitasi oleh penjamah makanan tidak hanya dilakukan untuk diri sendiri saja, tetapi juga dalam hal proses persiapan, pengolahan, penyajian hingga penyimpanan bahan makanan. Soal nomor tujuh yang membahas mengenai prinsip *First In First Out* (FIFO) setelah penjamah diberi edukasi juga dapat menjawab dengan benar, bahwa bahan makanan yang masuk terlebih dahulu, harus dikeluarkan pada urutan awal. Prinsip tersebut masih banyak tidak diterapkan di masyarakat (Siana et al., 2022). Usaha untuk menjaga jika terjadi kejadian luar biasa seperti keracunan dapat dikonfirmasi dengan adanya pemeriksaan *bank sampel*, yaitu penyimpanan contoh makanan yang diproduksi di dalam refrigerator dalam jangka waktu 2 x 24 jam. Penyediaan *bank sampel* di berbagai jenis jasa boga berdasarkan penelitian (Purnawita, Rahayu, & Nurjanah, 2020) masih belum diterapkan dengan baik.



Gambar 2. Dokumentasi bersama mahasiswa dan peserta

## SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Pondok Pesantren Muara, Bantarkalong dengan peserta yaitu penjamah makanan dari dapur pesantren berjumlah sebelas orang. Pengabdian ini merupakan edukasi mengenai higiene dan sanitasi penjamah makanan. Berdasarkan hasil evaluasi, terdapat peningkatan pengetahuan petugas penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi. Rekomendasi bagi seluruh petugas untuk tetap mempraktekan higiene dan sanitasi secara konsisten, menjaga kesehatan dan menyediakan makanan bergizi bagi para santri

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Direktorat Riset, Teknologi dan Pengabdian kepada Masyarakat (DRTPM) yang telah memberikan Dana Hibah Pengabdian Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat dengan No Kontrak 109/E5/PG.02.00/PM.BARU/2024. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Pesantren Muara Bantarkalong Cipatujuh yang bersedia menjadi mitra, serta kepada pihak-pihak yang telah membantu terselenggaranya kegiatan ini.

## DAFTAR RUJUKAN

- Ali, M. (2016). Konsep Makanan Halal Dalam Tinjauan Syariah Dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *Ahkam*, XVI(No.2).
- Ama Donkor-Boateng, N. (2019). *Assessment of Food Safety Practices in the Selected Second Cycle Boarding Institutions within Kumasi Metropolis of Ghana*. Retrieved from [www.ijasr.org](http://www.ijasr.org)
- Anwar, K., Sabrina, N., & Ekayanti, I. (2019). *Analysis of foodservice system and nutrition education of RQ Daarut Tarbiyah Depok, West Java*.
- Bujang, N. N. A., Abd Wahil, M. S., Abas, S. A., Khairul Amin, K. H. A., Zulkifli, N. I., Mohd Shah, S., ... Yusof, M. P. (2023). Outbreak of foodborne disease in a boarding school, Negeri Sembilan state,

- Malaysia, 2021. *Western Pacific Surveillance and Response Journal*, 14(3). <https://doi.org/10.5365/wpsar.2023.14.3.1043>
- Djukic, D., Veskovc Moracanic, S., Milijasevic, M., Babic, J., Memisi, N., & Mandic, L. (2016). Food safety and food sanitation. *Journal of Hygienic Engineering and Design*.
- FAO & WHO. (2022). *General Principles of Food Hygiene* (2022nd ed.).
- Fartini, A., & Zahra, A. (2023). Partisipasi Pesantren Dalam Upaya Mendukung Halal Lifestyle. *NU Madura: Journal of Islamic Studies, Social, and Humanities*, 2(2). <https://doi.org/10.58790>
- Fitrah Pratiwi Jaya, E., & Meilan. (2017). Higiene Dan Sanitasi Pada Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 Di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 5, 1–21.
- Jabar Digitas Service. (2023, July 1). Tasik kota santri, jumlah pesantrennya terbanyak di Jabar. Retrieved August 23, 2024, from <https://medium.com/jabardigitalservice/tasik-kota-santri-jumlah-pesantrennya-terbanyak-di-jabar-1088a4cfbe8>
- Kamilia, N., Adiratna, W., Ahmad, R. A., & Sukoco, S. H. (2021). *Food Poisoning Outbreak at Night before Eid-Al-Fitr at Islamic Boarding School – Gunungkidul Regency, Indonesia, May 2021*. Gunungkidul. Retrieved from <https://www.tephinet.org/learning/fead/food-poisoning-outbreak-night-eid-al-fitr-islamic-boarding-school-gunungkidul-regency>
- Kementerian Kesehatan RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1096/MENKES/PER/VI/2011*. Retrieved from [www.djpp.kemkumham.go.id](http://www.djpp.kemkumham.go.id)
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Nurhayati, S. S., Simanjuntak, R. U., Lestari, A. P. D., Imanuna, M., & Anggarini, N. R. (2023, May 20). Kajian Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023. Retrieved August 23, 2024, from <https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023> website: <https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023>
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424–431. <https://doi.org/10.18343/jipi.25.3.424>
- Puspitasari, M., Naila Aulia, N., Kardina, R. N., & Nisa, F. (2023). Gerakan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Sesuai Adab Rasulullah Saw Di Pp. Zainul Hasan Genggong Probolinggo. *Communnity Development Journal*, 4(6).
- Rahayu, S., Rachmawati, E., & Subur, R. Y. (2022). Pendampingan Halal Dan Food Safety Pengelolaan Makanan Di Pesantren Al-Husna Jonggol-Kabupaten Bogor Halal Assistance And Food Safety Management In Al-Husna Jonggol Islamic Boarding School-Bogor District. *Panrita Abdi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Siana, Y., Nurhuda, M., Amelia, R., Ivan, M., & Yana, R. T. (2022). Penyuluhan Hygieni Dan Sanitasi Makanan Pada Masa Pandemi Covid-19 Di Pukesmas Air Tawar Kota Padang. *Community: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1).
- Sri Kosnayani, A., & Kurnia Hidayat, A. (2018). Pembinaan Perilaku Hidup Bersih Dan Sehat Serta Sanitasi Berwawasan Lingkungan Para Santri. *Jurnal Pengabdian Siliwangi*, 4(No.2), 168–175.
- USDA. (2023, December 6). Cleanliness Helps Prevent Foodborne Illness.