

Gambaran Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan Tahun 2026

Nirwana^{1*}

Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh; nirwana@poltekkesaceh.ac.id

Junaidi²

Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh; junaidi@poltekkesaceh.ac.id

Nasrullah³

Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh; nasrulk3@gmail.com

Submitted: 08/07/2026

Accepted: 12/07/2026

Published: 14/07/2026

ABSTRACT

Based on a preliminary observation at Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan, all eight food handlers demonstrated poor hygiene practices, as none used face masks, gloves, or aprons during food preparation. In addition, the kitchen was found to have cracked flooring, open wastewater drainage, and food utensils stored without adequate protection from insects. This study aimed to describe the implementation of food hygiene and sanitation at Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan in 2026. This descriptive study was conducted in April 2026. The research focused on the personal hygiene of eight food handlers, the cleanliness of the food processing area, and the sanitation of food processing equipment. Primary data were collected using observation checklists and questionnaires, while secondary data were obtained from institutional documents. Data were analyzed descriptively using the categories of Compliant (C) and Non-Compliant (NC). The findings indicated that the overall implementation of food hygiene and sanitation was classified as Non-Compliant. Specifically, the personal hygiene of food handlers and the cleanliness of the food processing area were categorized as Non-Compliant, whereas the sanitation of food processing equipment met the required standards and was classified as Compliant. It is recommended that the pesantren strengthen supervision of food handlers' personal hygiene and improve the structural condition of the main kitchen. Future studies are recommended to examine the effect of hygiene and sanitation practices during food processing on food quality.

Keywords: food hygiene; sanitation; food processing; Islamic boarding school.

ABSTRAK

Berdasarkan observasi awal di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan, ditemukan 8 penjamah makanan masih berperilaku yang tidak higienis, yaitu 100% tidak memakai penutup mulut, sarung tangan, celemek. Pada dapur terdapat lantai yang retak, saluran air pembuangan terbuka, serta penyimpanan peralatan tidak terlindungi dari serangga. Tujuan penelitian mengetahui gambaran higiene dan sanitasi pengolahan makanan di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan tahun 2026. Penelitian deskriptif ini dilakukan April 2026. Sasaran penelitian meliputi personal higiene 8 penjamah, kebersihan tempat, dan peralatan pengolahan makanan. Data primer mengenai keadaan higiene sanitasi dikumpulkan menggunakan lembar *checklist* dan kuesioner, sedangkan data sekunder meliputi gambaran umum institusi. Analisis data dilakukan secara deskriptif menggunakan kategori Memenuhi Syarat (MS) dan Tidak Memenuhi Syarat (TMS). Hasil penelitian menunjukkan kualitas higiene sanitasi pengolahan makanan secara keseluruhan termasuk kategori Tidak Memenuhi Syarat (TMS), secara rinci, personal higiene penjamah termasuk ke dalam kategori TMS (75%) dan kebersihan tempat pengolahan juga termasuk kategori TMS (50%). Sebaliknya, kebersihan peralatan pengolahan makanan berhasil masuk kategori Memenuhi Syarat (83,3%). Disarankan kepada pihak pesantren untuk

meningkatkan pengawasan personal hygiene penjamah, dan melakukan renovasi struktural pada fisik bangunan dapur utama. Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat meneliti pengaruh hygiene dan sanitasi pada proses pengolahan terhadap kualitas makanan.

Kata Kunci: hygiene; sanitasi; pengolahan makanan; pesantren

PENDAHULUAN

Pengelolaan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan makanan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga penyajian makanan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023.⁽³⁾ Penerapan hygiene dan sanitasi pada setiap tahapan bertujuan mencegah kontaminasi pangan sehingga makanan aman dikonsumsi dan tidak menjadi media penularan penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*). Hygiene sanitasi mencakup kebersihan penjamah makanan, tempat pengolahan, peralatan, serta proses penyimpanan dan penyajian makanan. Penerapan personal hygiene yang baik, seperti mencuci tangan, menggunakan alat pelindung diri, dan menjaga kebersihan diri, berperan penting dalam mencegah kontaminasi mikroorganisme penyebab penyakit.

Kasus keracunan pangan di Indonesia masih sering terjadi, terutama pada penyelenggaraan makanan massal, dan sebagian besar berkaitan dengan rendahnya penerapan hygiene sanitasi. Kontaminasi oleh bakteri seperti *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., dan *Staphylococcus* sp. merupakan penyebab yang sering ditemukan pada kejadian keracunan pangan. Di Aceh, kasus keracunan massal yang menimpa lebih dari 100 santri di salah satu pondok pesantren di Aceh Besar menunjukkan bahwa keamanan pangan di institusi pendidikan berasrama masih menjadi perhatian serius.

Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan merupakan institusi pendidikan berasrama dengan sekitar 770 santri pada tahun ajaran 2025/2026 yang menyelenggarakan pengolahan makanan setiap hari. Penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar memiliki risiko tinggi terhadap kontaminasi apabila aspek personal hygiene penjamah, kebersihan tempat pengolahan, dan kebersihan peralatan tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Namun, hingga saat ini belum terdapat publikasi ilmiah yang mengevaluasi kondisi hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di dapur Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan berdasarkan standar nasional.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan Tahun 2026 yang meliputi personal hygiene penjamah makanan, kebersihan tempat pengolahan makanan, dan kebersihan peralatan. Hasil penelitian diharapkan menjadi bahan evaluasi bagi pengelola pesantren dalam meningkatkan keamanan pangan serta menjadi referensi bagi pengembangan penelitian di bidang kesehatan lingkungan.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang dilaksanakan pada tanggal 2 April 2026 di dapur pengolahan makanan Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan, Kecamatan Indrapuri, Kabupaten Aceh Besar. Populasi penelitian adalah seluruh penjamah makanan sebanyak 8 orang, dengan teknik pengambilan sampel menggunakan total sampling. Variabel yang diteliti meliputi personal hygiene penjamah makanan, kebersihan tempat pengolahan makanan, dan kebersihan peralatan.

Data primer diperoleh melalui observasi menggunakan lembar checklist dan kuesioner karakteristik responden, sedangkan data sekunder diperoleh dari profil pesantren dan dokumen pendukung. Data diolah melalui tahap editing, coding, entry, cleaning, dan tabulating menggunakan EpiData, kemudian dianalisis secara deskriptif dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan persentase. Penilaian hygiene dan sanitasi dikategorikan memenuhi syarat apabila memperoleh skor $\geq 83\%$ dan tidak

memenuhi syarat apabila memperoleh skor <83%. Penelitian ini telah memperoleh izin dari pihak Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan, serta seluruh responden telah memberikan persetujuan untuk berpartisipasi dalam penelitian.

HASIL

1. Personal Higiene Penjamah Makanan

Hasil penelitian untuk keadaan personal higiene penjamah makanan dilihat dari item pernyataan tentang personal higienen penjamah makanan yang ada di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan. Gambaran hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Keadaan Personal Higiene Penjamah Makanan

Personal Higiene Penjamah	n	Persentase
Memenuhi Syarat	2	25%
Tidak Memenuhi Syarat	6	75%
Total	8	100%

Berdasarkan tabel 1, diketahui bahwa 8 responden penjamah makanan sebagian besar berada pada kategori Tidak Memenuhi Syarat (TMS), yaitu sebanyak 6 orang (75%), sedangkan responden yang memiliki personal higiene dengan kategori memenuhi syarat hanya sebanyak 2 orang (25%). Keadaan ini terlihat dari tenaga penjamah belum menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) dasar secara konsisten saat bekerja, seperti sarung tangan sekali pakai, celemek, dan masker penutup mulut.

2. Kebersihan Tempat Pengolahan Makanan

Hasil penelitian untuk kebersihan tempat pengolahan makanan dilihat dari item pernyataan tentang kebersihan tempat pengolahan makanan yang ada di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan. Gambaran hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Keadaan Kebersihan Tempat Pengolahan Makanan

Kebersihan Tempat Pengolahan Makanan	Skor	Persentase
Iya	7	50%
Tidak	7	50%
Total	14	100%

Berdasarkan tabel 2, terdapat jawaban "Iya" dengan skor 7 dari 14 pernyataan. Hal ini menunjukkan bahwa keadaan kebersihan tempat pengolahan makanan di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan tergolong pada kategori Tidak Memenuhi Syarat (50%). Keadaan ini dapat dilihat dari lantai dapur dalam kondisi retak, dinding dan langit-langit yang belum terpelihara dengan baik, jendela yang belum terpasang alat penahan lalat dan bau, serta sarana sanitasi seperti tempat sampah yang belum memiliki tutup dan saluran pembuangan air limbah yang masih terbuka.

3. Kebersihan Peralatan Pengolahan Makanan

Hasil penelitian untuk kebersihan peralatan pengolahan makanan dilihat dari item pernyataan tentang kebersihan peralatan pengolahan makanan yang ada di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan. Gambaran hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Kebersihan Peralatan Pengolahan Makanan

Kebersihan Peralatan	Skor	Persentase
Iya	10	83,3%
Tidak	2	16,7%
Total	12	100%

Berdasarkan tabel 3, terdapat jawaban "Iya" dengan skor 10 dari 12 pernyataan. Hal ini menunjukkan bahwa kebersihan peralatan pengolahan makanan yang digunakan di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan tergolong pada kategori sudah Memenuhi Syarat (83,3%).

Hal ini terlihat dari peralatan makan dan masak yang berada dalam keadaan baik serta tidak rusak atau berkarat, alat makan sekali pakai tidak dipakai ulang, hingga penyimpanan peralatan yang sudah terpisah sesuai jenisnya. Namun masih terdapat beberapa fasilitas pendukung yang belum memenuhi standar sanitasi, yaitu pada item penyimpanan peralatan makan dan masak yang belum terlindungi dari serangga, tikus, dan hewan pengganggu lainnya, serta fasilitas pencucian yang belum dibuat tiga bak pencuci.

4. Kualitas Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan

Hasil penelitian untuk kualitas higiene sanitasi pengolahan makanan di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan tahun 2026 dinilai berdasarkan 3 variabel independen yaitu personal higiene penjamah makanan, kebersihan tempat pengolahan makanan, dan kebersihan peralatan pengolahan makanan. Setiap variabel diukur menggunakan instrumen check list melalui pengamatan langsung di lapangan. Gambaran hasil penelitian dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Kualitas Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan

No	Variabel Penelitian	Jawaban	Skor	Persentase
1	Personal Higiene Penjamah Makanan	Iya	130	81,25%
		Tidak	30	18.75%
(Total 20 item × 8 responden = 160 poin)				
2	Kebersihan Tempat Pengolahan Makanan	Iya	7	50%
		Tidak	7	50%
(Total 14 item)				
3	Kebersihan Peralatan Pengolahan Makanan	Iya	10	83,3%
		Tidak	2	16,7%
(Total 12 item)				
Total			186	100%

Berdasarkan Tabel 4, dapat diketahui bahwa kedua variabel kualitas higiene sanitasi pengolahan makanan di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan sebagian besar masih berada pada kategori Tidak Memenuhi Syarat, yaitu Personal Higiene Penjamah Makanan (81,25%), dan Kebersihan Tempat Pengolahan Makanan (50%) yang secara keseluruhan sistem fasilitasnya dinilai masih belum memenuhi syarat kelayakan baku $\geq 83\%$. Variabel Kebersihan Peralatan (83,3%) berada pada kategori Memenuhi Syarat, yang menunjukkan bahwa aspek peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan sudah dikelola dengan optimal.

Hal ini menunjukkan bahwa kendala utama tidak hanya bersumber dari faktor perilaku individu penjamah yang belum konsisten menggunakan APD (seperti masker, celemek, dan sarung tangan), melainkan juga dipengaruhi oleh keterbatasan infrastruktur sarana fisik tempat yang rusak atau retak, belum tersedianya fasilitas tiga pencuci bak, serta sistem penyimpanan alat masak yang belum sepenuhnya terlindung dari risiko vektor penyakit.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan secara umum belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi sesuai ketentuan yang berlaku. Kondisi tersebut dipengaruhi oleh beberapa aspek, terutama

personal higiene penjamah makanan dan kondisi fisik tempat pengolahan makanan, meskipun kebersihan peralatan pengolahan makanan telah menunjukkan kondisi yang baik. Temuan ini menunjukkan bahwa keberhasilan pada satu komponen belum mampu menjamin terciptanya sistem keamanan pangan apabila komponen lainnya belum memenuhi standar.

Personal higiene penjamah makanan masih memerlukan perbaikan, khususnya dalam penggunaan alat pelindung diri dan pelaksanaan pemeriksaan kesehatan secara berkala. Meskipun penjamah telah menerapkan kebiasaan positif, seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja, tidak merokok, serta menjaga kebersihan pakaian kerja, penggunaan masker, celemek, dan sarung tangan belum dilakukan secara konsisten. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi makanan oleh mikroorganisme yang berasal dari penjamah makanan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Humaira dkk. yang menyatakan bahwa penggunaan alat pelindung diri di lingkungan pesantren masih rendah karena dipengaruhi oleh kondisi dapur yang panas dan kurang nyaman.⁽⁷⁾

Kondisi fisik tempat pengolahan makanan juga belum mendukung penerapan higiene sanitasi yang optimal. Beberapa fasilitas sanitasi masih belum memenuhi persyaratan, seperti kondisi bangunan, ventilasi, pengelolaan limbah, tempat sampah, serta perlindungan terhadap masuknya serangga dan hewan pengerat. Kondisi tersebut dapat meningkatkan peluang terjadinya kontaminasi silang selama proses pengolahan maupun penyimpanan makanan. Hasil ini sejalan dengan penelitian Salsabila Ulfa yang menunjukkan bahwa kondisi sanitasi fisik dapur pada pondok pesantren masih menjadi salah satu faktor utama yang menyebabkan rendahnya penerapan higiene sanitasi.⁽¹⁵⁾

Berbeda dengan aspek personal higiene dan kondisi tempat pengolahan, kebersihan peralatan pengolahan makanan telah menunjukkan penerapan yang baik. Peralatan berada dalam kondisi layak digunakan, proses pencucian telah dilakukan secara benar, serta penyimpanan peralatan telah dipisahkan berdasarkan jenisnya. Namun demikian, masih ditemukan beberapa aspek yang perlu diperbaiki, terutama perlindungan peralatan dari kontaminasi setelah proses pencucian dan penyediaan fasilitas pencucian yang lebih sesuai dengan standar higiene sanitasi. Temuan ini sejalan dengan penelitian Anis Rahmania yang melaporkan bahwa aspek kebersihan peralatan pada dapur pondok pesantren umumnya telah memenuhi persyaratan dibandingkan komponen higiene sanitasi lainnya.⁽¹⁾

Secara keseluruhan, hasil penelitian mengindikasikan bahwa kualitas higiene sanitasi pengolahan makanan tidak hanya ditentukan oleh kebersihan peralatan, tetapi juga sangat dipengaruhi oleh personal higiene penjamah serta kondisi lingkungan pengolahan makanan. Oleh karena itu, upaya peningkatan higiene sanitasi perlu dilakukan secara menyeluruh melalui penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai, perbaikan kondisi fisik dapur, penggunaan alat pelindung diri secara konsisten, serta pemeriksaan kesehatan penjamah makanan secara berkala agar keamanan pangan bagi seluruh santri dapat terjamin sesuai standar yang berlaku.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan secara umum belum memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Aspek yang masih memerlukan perhatian meliputi personal higiene penjamah makanan dan kondisi tempat pengolahan makanan, sedangkan kebersihan peralatan pengolahan makanan telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan. Temuan ini menunjukkan bahwa keamanan pangan di lingkungan pesantren tidak hanya ditentukan oleh kebersihan peralatan, tetapi juga dipengaruhi oleh perilaku penjamah makanan serta kondisi fasilitas dan lingkungan dapur. Oleh karena itu, perbaikan terhadap seluruh komponen higiene dan sanitasi perlu dilakukan secara terpadu untuk meminimalkan risiko kontaminasi makanan dan menjamin keamanan pangan bagi seluruh santri.

Sebagai rekomendasi, pihak Pesantren Modern Tgk. Chiek Oemar Diyan diharapkan meningkatkan penerapan personal higiene penjamah makanan melalui penggunaan alat pelindung diri

secara konsisten serta pemeriksaan kesehatan berkala. Selain itu, perlu dilakukan perbaikan fasilitas fisik dapur, seperti penataan bangunan, pengelolaan limbah, penyediaan tempat sampah tertutup, pemasangan kawat kasa pada ventilasi atau jendela, serta penyediaan tempat penyimpanan peralatan yang terlindung dari sumber kontaminasi. Upaya tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas higiene sanitasi pengolahan makanan sesuai dengan standar yang berlaku.

DAFTAR PUSTAKA

1. Anas HN, Andriyani A, Fauziah M, Ernyasih E, Lusida N. Gambaran penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Padang “X” Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *J Kesehat Keselam Kerja Lingkung*. 2021;2(1):49-58.
2. Atmaja AGB, Yulianie F. Analisis penerapan hygiene dan sanitasi di dapur resort and spa. *J Ilm Pariwisata dan Bisnis*. 2023;2(10):2301-7.
3. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2023.
4. Dewi C. Gambaran pengetahuan, sikap, perilaku, hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung [disertasi]. Bandar Lampung: Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang; 2023.
5. Fauziah R, Suparmi S. Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan. *J Kesehat Olahraga Jambura*. 2022;4(1):11-18.
6. Firda YR. Gambaran pengetahuan, sikap, hygiene dan sanitasi tenaga pengolah makanan di Pondok Pesantren Roudlotus Sholihin Gunung Terang Lampung Barat Tahun 2023 [disertasi]. Bandar Lampung: Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang; 2023.
7. Humaira S, Agusanti SF, Mulyanita M, Dewintha R. Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang. *J Gizi Pontianak*. 2022;5(2):229-39.
8. Irmawartini, Nurhaedah. Metodologi penelitian. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan; 2017.
9. Kusumayanti A. Penerapan hygiene sanitasi di dapur Cakra Hotel Bali selama masa pandemi COVID-19. *J Ilm Pariwisata dan Bisnis*. 2022;1(1):5.
10. Noviasuti N, Putranti RE. Penerapan hygiene dan sanitasi dalam proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *J Nusantara*. 2021;4(2):33-43.
11. Putra KM. Implementasi hygiene sanitasi terhadap pengolahan bahan makanan di The Brass Restaurant. *J Ilm Pariwisata dan Bisnis*. 2022;1(5):1138-54.
12. Rahmania A. Studi deskriptif higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Dapur Pondok Pesantren Az-Ziyadah Tahun 2022 [karya tulis ilmiah]. Jakarta: Poltekkes Kemenkes Jakarta II; 2022.
13. Sabrina H. Gambaran penerapan hygiene sanitasi makanan di Pondok Pesantren Modern Annida Kecamatan Jati Agung Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2025 [disertasi]. Bandar Lampung: Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang; 2025.
14. Tridayanti A. Gambaran pengetahuan, sikap, perilaku hygiene dan sanitasi pengolahan makanan di Asrama Pondok Pesantren Darussalamah Desa Braja Dewa Lampung Timur Tahun 2022 [disertasi]. Bandar Lampung: Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang; 2022.
15. Ulfa S. Gambaran higiene sanitasi pengolahan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2022 [tesis diploma]. Padang: Poltekkes Kemenkes Padang; 2022.
16. Umami R. Gambaran pengetahuan, perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene dan sanitasi makanan di Pondok Pesantren Darussaadah Lampung Tengah Tahun 2025 [disertasi].



Bandar Lampung: Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang; 2025.

17. Walansendow A, Lagarensen BES, Lagarensen HDY. Penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam operasional dapur hotel: studi kasus F&B Product Hotel Aryaduta Manado. J Hospitaliti. 2025;4(1).