

PENDAMPINGAN IMPLEMENTASI KANTIN HIGIENIS DAN SEHAT (KHAS) MELALUI PENDEKATAN *COMMUNITY-BASED RESEARCH* DI UNIVERSITAS DARUSSALAM GONTOR

Siti Ma'rifah¹, Aisy Rahmania^{2*}, Indahtul Mufidah³

^{1,2*}Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo, Jawa Timur 63471, Indonesia

³Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo, Jawa Timur 63471, Indonesia

¹siti.marifah@unida.gontor.ac.id, ^{2*}aisyrahmania@unida.gontor.ac.id,

³indahtulmufidah@unida.gontor.ac.id

Abstract: *Campus canteens play a strategic role in supporting health, productivity, and food safety in higher education environments, particularly in Islamic boarding school-based universities where all student activities take place on campus. Initial observations at Darussalam Gontor University indicate that food hygiene and sanitation practices remain suboptimal, characterised by inconsistent use of personal protective equipment (PPE), unhygienic food presentation, limited menu variety, and inadequate waste management. This community service activity aims to improve the knowledge and practices of canteen managers and handlers through mentoring the implementation of the Hygienic and Healthy Canteen (KHAS). The method used is Community-Based Research (CBR) with a participatory mentoring approach for 18 workers, including problem mapping, socialisation and FGD, HSM training, implementation mentoring, and participatory monitoring and evaluation. The results of the activity show improvements in HSM practices at the UNIDA Gontor canteen, including compliance with PPE use, hygienic food presentation, environmental cleanliness, and waste sorting. The most significant change was an increase in knowledge among 100% of workers (from an initial average score of 21.9 to 24.2 out of a total score of 25). The integration of hygiene and sanitation, occupational safety and health, balanced nutrition, environmental management, and halal and thayyib values makes KHAS a sustainable model for Islamic boarding school canteen management with the potential for replication.*

Keywords: *Food Hygiene and Sanitation; Hygiene and Healthy Canteen (KHAS); Islamic Boarding School University; Occupational Safety.*

Copyright (c) 2026 Siti Ma'rifah, Aisy Rahmania, Indahtul Mufidah.

* Corresponding author: Aisy Rahmania

Email Address: aisyrahmania@unida.gontor.ac.id (Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo)

Received: February 7, 2026; Revised: April 1, 2026; Accepted: April 12, 2026; Published: April 20, 2026

PENDAHULUAN

Kantin kampus merupakan salah satu fasilitas penunjang yang memiliki peran strategis dalam mendukung kesehatan, produktivitas, dan kualitas hidup sivitas akademika (Aurelia & Nurjayanti, 2024). Keberadaan kantin tidak hanya berfungsi sebagai penyedia makanan siap saji, tetapi juga menjadi faktor penting dalam pembentukan pola makan dan perilaku hidup sehat, khususnya pada lingkungan pendidikan tinggi yang aktivitas akademiknya padat. Berbagai

penelitian menunjukkan bahwa kualitas higiene dan sanitasi makanan di kantin kampus berpengaruh langsung terhadap keamanan pangan serta risiko gangguan kesehatan, baik penyakit bawaan makanan maupun penyakit tidak menular akibat pola konsumsi yang tidak seimbang (Sitoayu et al., 2020).

Pada konteks kampus pesantren, peran kantin menjadi semakin krusial. Seluruh mahasiswa tinggal di dalam lingkungan kampus sehingga pemenuhan kebutuhan makan sehari-hari sangat bergantung pada ketersediaan dan kualitas makanan yang disediakan. Dalam perspektif Islam, konsumsi makanan tidak hanya dituntut halal secara hukum, tetapi juga *thayyib*, yaitu baik, bersih, aman, dan menyehatkan. Prinsip *halalan thayyiban* menegaskan bahwa makanan yang dikonsumsi seharusnya tidak menimbulkan mudarat bagi tubuh dan mendukung keberlangsungan Kesehatan seperti yang termaktub dalam Al-Qur'an Surat Al-Baqarah ayat 168 (Departemen Agama Republik Indonesia, 2000). Oleh karena itu, pengelolaan kantin kampus yang memenuhi standar higiene, sanitasi, dan gizi seimbang merupakan bagian dari tanggung jawab institusi dalam menjaga amanah kesehatan sivitas akademika.

Universitas Darussalam Gontor (UNIDA Gontor) sebagai universitas berbasis pesantren memiliki karakteristik unik, di mana aktivitas akademik, ibadah, dan kehidupan sehari-hari berlangsung dalam satu kawasan (Ulufah et al., 2024). Kondisi ini menjadikan kantin kampus sebagai titik strategis dalam pembentukan budaya makan sehat yang selaras dengan nilai-nilai Islami. Namun, hasil observasi awal menunjukkan bahwa pengelolaan kantin di lingkungan UNIDA Gontor masih menghadapi sejumlah permasalahan, antara lain penerapan higiene dan sanitasi makanan yang belum optimal, penggunaan alat pelindung diri (APD) oleh penjamah makanan yang belum konsisten, penyajian makanan yang masih terbuka, variasi menu yang terbatas, serta sistem pengelolaan sampah yang belum terpilah dengan baik.

Permasalahan tersebut sejalan dengan temuan berbagai studi yang menyebutkan bahwa rendahnya pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan terkait higiene sanitasi berkontribusi terhadap rendahnya kualitas keamanan pangan di kantin (Sitoayu et al., 2019). Selain itu, pola konsumsi makanan tinggi lemak dan gula yang umum dijumpai di kantin berpotensi meningkatkan risiko obesitas dan penyakit tidak menular pada mahasiswa (Nugroho & Sudirman, 2020). Data pemantauan status gizi sivitas akademika UNIDA Gontor pada tahun 2024 menunjukkan bahwa sebagian besar responden berada pada kategori indeks massa tubuh (IMT) berlebih, yang mengindikasikan perlunya intervensi pada aspek penyediaan makanan sehat di lingkungan kampus (Kusumastuty et al., 2025).

Sebagai upaya menjawab permasalahan tersebut, diperlukan pendekatan pendampingan yang tidak hanya berfokus pada aspek higiene dan sanitasi makanan, tetapi juga mengintegrasikan

nilai kesehatan, keselamatan kerja, gizi, lingkungan, serta nilai-nilai Islam. Pendampingan implementasi Kantin Higienis dan Sehat (KHAS) UNIDA Gontor dirancang sebagai model pemberdayaan mitra kantin melalui pendekatan partisipatif, edukatif, dan berkelanjutan. Program ini menempatkan pengelola dan penjamah makanan sebagai subjek utama perubahan dengan melibatkan mereka secara aktif dalam proses identifikasi masalah, pelatihan, pemenuhan sarana prasarana, hingga evaluasi pelaksanaan standar.

Kebaruan (*novelty*) dari kegiatan pengabdian ini terletak pada pengembangan konsep KHAS yang tidak hanya mengacu pada standar hygiene sanitasi makanan, tetapi juga mengintegrasikan prinsip keselamatan dan kesehatan kerja (K3), gizi seimbang, pengelolaan lingkungan, serta nilai halal-thayyib sebagai bagian dari budaya kampus pesantren yang belum pernah dilakukan sebelumnya. Pendekatan ini diharapkan mampu menghasilkan perubahan perilaku yang lebih berkelanjutan, tidak hanya dalam praktik pengelolaan kantin, tetapi juga dalam kesadaran sivitas akademika terhadap pentingnya pola makan sehat sebagai bagian dari ibadah dan gaya hidup Islami.

Rumusan Masalah

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk mengetahui bagaimana perubahan penerapan HSM di lingkungan kantin UNIDA Gontor, bagaimana perubahan perilaku penjamah makanan di kantin UNIDA Gontor, dan apakah terdapat peningkatan pengetahuan terkait hygiene sanitasi makanan pada pengelola dan penjamah kantin melalui pendampingan implementasi KHAS UNIDA Gontor. Kegiatan ini dimaksudkan untuk menciptakan lingkungan kantin kampus yang aman, sehat, dan berkelanjutan. Hasil pengabdian ini dapat menjadi model praktik baik (*best practice*) pengelolaan kantin kampus pesantren yang dapat direplikasi di lingkungan pendidikan tinggi lainnya, sekaligus mendukung upaya institusi dalam mewujudkan kampus sehat berbasis nilai-nilai Islam.

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan *Community-Based Research* (CBR) dengan model pendampingan partisipatif. Pendekatan ini menempatkan komunitas mitra, yaitu pengelola dan penjamah kantin UNIDA Gontor, sebagai subjek utama dalam proses perubahan, bukan sekadar objek intervensi. Melalui pendekatan CBR, seluruh tahapan kegiatan dilaksanakan secara kolaboratif antara tim pengabdian dan mitra, mulai dari identifikasi permasalahan, perencanaan program, pelaksanaan kegiatan, hingga evaluasi dan refleksi keberlanjutan. Subjek pengabdian adalah komunitas pengelola dan penjamah makanan

kantin yang berada di bawah naungan *Unida Edupreneur Centre* (UEC) berjumlah 18 pekerja. Kegiatan dilaksanakan di area kantin kampus UNIDA Gontor, Ponorogo, Jawa Timur, selama bulan November hingga Desember 2025. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pendampingan Kantin Higienis dan Sehat (KHAS) UNIDA Gontor adalah sebagai berikut.

1. Pemetaan Masalah dari Hasil Observasi Awal

Tahap awal dilakukan melalui observasi langsung, wawancara informal, serta diskusi dengan pengelola dan penjamah makanan kantin. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi awal terkait praktik higiene dan sanitasi makanan, penggunaan alat pelindung diri (APD), penyajian makanan, variasi menu, serta pengelolaan sampah. Hasil pemetaan ini digunakan sebagai dasar dalam penyusunan program pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan dan kondisi mitra.

2. Sosialisasi dan Focus Group Discussion (FGD)

Sosialisasi dan FGD dilaksanakan untuk membangun pemahaman bersama mengenai konsep Kantin Higienis dan Sehat (KHAS) serta memperkuat kesadaran akan peran komunitas kantin dalam menjaga kesehatan sivitas akademika. Pada tahap ini, mitra dilibatkan secara aktif untuk menyampaikan pengalaman, kendala, dan harapan mereka terhadap pengelolaan kantin yang lebih sehat dan berkelanjutan.

3. Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan

Pelatihan diberikan kepada pengelola dan penjamah makanan dengan materi higiene dan sanitasi makanan yang mencakup tahapan pemilihan bahan baku, penyiapan bahan, pencucian alat dan bahan, proses pengolahan, hingga penyajian makanan. Selain itu, peserta juga diberikan pelatihan mengenai penggunaan alat pelindung diri (APD) serta pengelolaan sampah di lingkungan kantin. Pelatihan dilakukan secara interaktif dengan pendekatan praktik langsung agar materi mudah dipahami dan diterapkan dalam kegiatan sehari-hari.

4. Pendampingan Implementasi KHAS

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan langsung dalam penerapan standar Kantin Higienis dan Sehat (KHAS). Pendampingan meliputi penggunaan APD secara konsisten, perbaikan cara penyajian makanan, peningkatan kebersihan lingkungan kantin, serta penerapan pemilahan sampah berdasarkan karakteristiknya, yaitu sampah organik, anorganik, dan bahan berbahaya. Pada tahap ini, tim pengabdian berperan sebagai fasilitator yang mendampingi mitra dalam menjalankan dan menguatkan praktik pengelolaan kantin

yang sehat.

5. Monitoring dan Evaluasi Partisipatif

Monitoring dan evaluasi dilakukan secara partisipatif melalui observasi praktik di lapangan yang melibatkan tim pengabdian dan mitra. Kegiatan ini bertujuan mendorong mitra untuk berperan aktif dalam menilai keberjalanan program, meningkatkan sikap kritis, serta merumuskan upaya perbaikan secara mandiri. Evaluasi dilakukan untuk menilai perubahan praktik pengelolaan kantin sebelum dan sesudah pendampingan, sekaligus mengidentifikasi tantangan yang masih dihadapi dalam proses implementasi.

Secara keseluruhan, metode pendampingan yang diterapkan dalam kegiatan ini dirancang untuk tidak hanya menghasilkan perubahan pada aspek teknis pengelolaan kantin, tetapi juga mendorong terjadinya proses pembelajaran dan pemberdayaan komunitas mitra secara berkelanjutan. Melalui pendekatan *Community-Based Research* (CBR) dengan pendampingan partisipatif, pengelola dan penjamah kantin dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, sehingga mereka memiliki peran, tanggung jawab, dan kesadaran kolektif terhadap pentingnya penerapan Kantin Higienis dan Sehat (KHAS). Pendekatan ini diharapkan mampu menumbuhkan perubahan perilaku yang lebih berkelanjutan, sejalan dengan nilai kesehatan, keselamatan, dan prinsip *halal-thayyib* yang menjadi karakter kampus pesantren. Hasil dari seluruh rangkaian metode ini selanjutnya menjadi dasar dalam analisis capaian program dan pembahasan dampak pendampingan terhadap praktik pengelolaan kantin di lingkungan UNIDA Gontor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemetaan Masalah dari Hasil Observasi Awal

Kantin di lingkungan kampus Universitas Darussalam Gontor tersebar di beberapa titik strategis, antara lain di sekitar asrama Ali bin Abi Thalib, di area Fakultas Kedokteran, serta di Gedung Pascasarjana. Persebaran lokasi kantin tersebut bertujuan untuk memudahkan akses sivitas akademika terhadap layanan konsumsi sehari-hari, mengingat seluruh mahasiswa tinggal dan beraktivitas di dalam lingkungan kampus. Meskipun berada di lokasi yang berbeda, kantin-kantin tersebut dikelola dengan pola manajemen yang relatif serupa, baik dari sisi sistem pengelolaan, jenis menu yang disediakan, maupun karakteristik tenaga kerja yang terlibat.

Kesamaan karakteristik antar kantin terlihat pada aspek sumber daya manusia, sarana prasarana, serta kebiasaan kerja penjamah makanan. Sebagian besar penjamah makanan memiliki

latar belakang dan pengalaman kerja yang sejenis, dengan tingkat pemahaman tentang hygiene dan sanitasi makanan yang masih bervariasi. Selain itu, pola penyajian makanan, penggunaan alat pelindung diri, serta pengelolaan lingkungan kantin menunjukkan kecenderungan yang hampir sama di setiap lokasi. Kondisi ini menyebabkan permasalahan yang muncul pada satu kantin berpotensi besar terjadi pula pada kantin lainnya, sehingga diperlukan pendekatan pendampingan yang bersifat menyeluruh dan terintegrasi.

Berdasarkan hasil observasi lapangan, wawancara mendalam, serta diskusi partisipatif dengan pengelola dan penjamah makanan, teridentifikasi sejumlah permasalahan utama dalam pengelolaan kantin di lingkungan UNIDA Gontor. Permasalahan tersebut mencakup aspek hygiene dan sanitasi makanan, penggunaan alat pelindung diri oleh penjamah makanan, cara penyajian makanan, ketersediaan sarana pendukung kebersihan, serta sistem pengelolaan sampah. Temuan ini menunjukkan bahwa permasalahan yang dihadapi tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga berkaitan dengan kebiasaan kerja dan keterbatasan pendampingan yang berkelanjutan.

Seluruh permasalahan yang teridentifikasi tersebut kemudian dirangkum dan disajikan secara sistematis dalam Tabel 1 sebagai gambaran kondisi awal pengelolaan kantin sebelum dilaksanakannya program pendampingan Kantin Higienis dan Sehat (KHAS). Penyajian dalam bentuk tabel bertujuan untuk memudahkan analisis serta menjadi dasar dalam merancang strategi pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan komunitas kantin di lingkungan kampus UNIDA Gontor.

Tabel 1. Pemetaan Masalah dan Kondisi Awal Kantin di Lingkungan Kampus UNIDA Gontor

No.	Permasalahan atau Kondisi Awal Kantin	Aspek Permasalahan
1	Masih terdapat pekerja dan konsumen kantin yang menggunakan sandal (secara peraturan: siapapun yang memasuki kantin harus melepas alas kaki)	
2	Belum terdapat penutup makanan pada lauk pauk yang disajikan	
3	Seluruh tenaga kerja (meliputi: Pramusaji, Koki, <i>Cleaning Service</i>) di kantin belum menggunakan alat pelindung diri (APD)	Higiene Sanitasi Makanan
4	Belum terdapat tempat sampah terpisah berdasarkan jenis sampah	
5	Sisa makanan dan alat makan berserakan di meja kantin	
6	Jenis makanan yang dijual kurang bervariasi (mayoritas mengandung lemak dan karbohidrat)	Pemenuhan Gizi Seimbang

Tabel 1 menunjukkan tujuh permasalahan awal yang bersifat umum terdapat di kantin UNIDA Gontor. Masalah-masalah tersebut dikategorikan ke dalam tiga aspek yang akan diperbaiki dan didampingi selama program pengabdian. Aspek yang menjadi titik berat kegiatan pengabdian adalah higiene sanitasi makanan kantin mengingat pentingnya peran higiene sanitasi makanan dalam mencegah keracunan, gangguan kesehatan, maupun penyebaran penyakit (Rahma Adiyaksa Gea Doktriana et al., 2024). Adapun kondisi awal kantin sebelum adanya kegiatan pengabdian tampak seperti Gambar 1.



Gambar 1. Kondisi Awal Lingkungan Kantin UNIDA Gontor (Nomor 1 dan 5, Tabel 1)

Gambar 1 menunjukkan permasalahan atau kondisi awal kantin nomor 1 sesuai Tabel 1. Terlihat pada Gambar 1 bahwa beberapa konsumen kantin didapati ada yang melepas alas kaki dan ada yang menggunakan alas kaki meskipun telah terdapat peraturan alas kaki wajib dilepas. Setelah melalui beberapa pertimbangan maka disepakati bahwa kantin dengan sistem semi *outdoor* ini lebih tepat jika seluruh konsumen tetap menggunakan alas kaki. Selain itu, sisa makanan dan bekas alat makan konsumen juga tidak dibersihkan segera. Hal ini dapat menjadi faktor pencemaran lingkungan dan makanan. Adapun hal yang perlu diperhatikan, pihak kantin bagian *cleaning service* harus lebih sering dan sigap melakukan pembersihan lantai dan meja makan untuk meminimalisasi kontaminasi faktor biologi, kimia, maupun benda lain sesuai dengan standar dan peraturan (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, 2019).



Gambar 2. Kondisi Makanan yang Terbuka dan Rawan Terkontaminasi (Nomor 2, Tabel 1)

Pada aspek higiene sanitasi makanan, hasil observasi menunjukkan masih adanya makanan yang disajikan dalam kondisi terbuka tanpa penutup (Gambar 2). Penyajian makanan terbuka meningkatkan risiko kontaminasi oleh debu, serangga, serta mikroorganisme patogen yang dapat membahayakan kesehatan konsumen (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, 2011). Secara jelas disebutkan bahwa pihak penjual wajib memberikan upaya pengendalian kontaminasi dari faktor biologi, kimia maupun benda lain sehingga terjaga keamanan pangan bagi konsumen (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, 2019). Selain itu, masih ditemukan pekerja dan konsumen yang memasuki area kantin dengan menggunakan alas kaki, padahal terdapat peraturan internal yang mengharuskan pelepasan alas kaki sebelum memasuki area kantin. Kondisi ini sangat memungkinkan untuk terjadinya pencemaran faktor kimia yaitu debu, dan biologi seperti bakteri dan patogen.



Gambar 3. Pramusaji yang Tidak Dilengkapi dengan APD (nomor 3, Tabel 1)

Kondisi awal kantin di lingkungan UNIDA Gontor menunjukkan belum adanya perhatian khusus pada aspek higiene sanitasi makanan. Padahal, higiene sanitasi makanan adalah aspek terpenting dalam bidang perdagangan makanan siap saji. Hasil observasi menunjukkan bahwa seluruh tenaga kerja kantin, baik pramusaji, koki, maupun petugas kebersihan, belum menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti penutup kepala, masker, sarung tangan, dan celemek (Gambar 3). Kondisi ini tidak sejalan dengan standar higiene sanitasi makanan yang mensyaratkan penjamah makanan menggunakan APD untuk mencegah kontaminasi fisik, kimia, maupun biologis pada makanan.

Temuan ini sejalan dengan penelitian Sitoayu et al. (2019) yang menyebutkan bahwa rendahnya kepatuhan penggunaan APD pada penjamah makanan masih banyak ditemukan di kantin dan rumah makan, terutama akibat keterbatasan pengetahuan dan kebiasaan kerja yang telah berlangsung lama. Oleh karena itu, intervensi melalui edukasi dan pendampingan menjadi penting agar penggunaan APD tidak hanya dipahami sebagai kewajiban teknis, tetapi juga sebagai bagian dari budaya kerja yang aman dan bertanggung jawab.

Kondisi ini bertentangan dengan prinsip dasar higiene sanitasi makanan yang menekankan pentingnya pengendalian faktor lingkungan dan perilaku dalam menjaga keamanan pangan. Praktik penyajian makanan yang tidak higienis merupakan salah satu faktor risiko utama terjadinya penyakit bawaan makanan atau disebut dengan keracunan makanan (Juhaina, 2021; Sari & Makomulamin, 2021). Prinsip higiene sanitasi makanan meliputi pemilahan dan pengolahan bahan makanan, pengelolaan lingkungan atau tempat, orang atau penjamah makanan, peralatan (Rahma Adiyaksa Gea Doktriana et al., 2024). Hal ini menunjukkan bahwa permasalahan higiene sanitasi makanan di kantin UNIDA Gontor memerlukan perhatian serius dan penanganan yang sistematis.

Sosialisasi dan *Focus Group Discussion* (FGD)

Kegiatan awal dalam rangkaian pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan sosialisasi Program Pendampingan Kantin Higienis dan Sehat (KHAS) yang dilaksanakan secara formal kepada seluruh tenaga kerja dan pengurus kantin di lingkungan kampus UNIDA Gontor. Kegiatan sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman awal mengenai latar belakang, tujuan, serta ruang lingkup program pendampingan yang akan dilaksanakan, sekaligus membangun kesadaran bersama tentang pentingnya peran komunitas kantin dalam mendukung kesehatan sivitas akademika.



Gambar 4. Sosialisasi Program Pendampingan KHAS kepada Tenaga Kerja dan Manajer Kantin

Sosialisasi tidak hanya difokuskan pada penyampaian informasi secara satu arah, tetapi dirancang sebagai ruang dialog yang mendorong keterlibatan aktif para tenaga kerja dan pengurus kantin. Melalui kegiatan ini, mitra diperkenalkan pada konsep Kantin Higienis dan Sehat (KHAS) sebagai upaya peningkatan kualitas pengelolaan kantin yang mencakup aspek higiene sanitasi makanan, keselamatan kerja, serta pengelolaan lingkungan. Pendekatan ini diharapkan mampu menumbuhkan rasa memiliki (*sense of ownership*) terhadap program yang akan dijalankan.

Sebagai bagian integral dari kegiatan sosialisasi, dilaksanakan FGD yang melibatkan seluruh peserta. FGD bertujuan untuk menggali secara lebih mendalam berbagai permasalahan, kendala, serta pengalaman yang dihadapi oleh tenaga kerja dan pengurus kantin dalam praktik pengelolaan kantin sehari-hari. Diskusi dilakukan secara terbuka dan partisipatif, sehingga setiap peserta memiliki kesempatan yang sama untuk menyampaikan pandangan, kebutuhan, dan tantangan yang mereka alami.



Gambar 5. FGD Bersama karyawan dan penjamah makanan

Hasil FGD menunjukkan bahwa berbagai permasalahan yang muncul tidak hanya berkaitan dengan keterbatasan sarana dan prasarana, tetapi juga menyangkut aspek pengetahuan, kebiasaan kerja, serta belum optimalnya pendampingan yang berkelanjutan. Informasi yang diperoleh dari FGD ini kemudian dijadikan sebagai dasar dalam penyusunan strategi pendampingan KHAS yang lebih kontekstual dan sesuai dengan kebutuhan komunitas kantin. Pada tahap ini, mitra dilibatkan secara aktif untuk menyampaikan pengalaman, kendala, dan harapan mereka terhadap pengelolaan kantin yang lebih sehat dan berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan sosialisasi dan FGD tidak hanya berfungsi sebagai tahap awal program, tetapi juga sebagai fondasi penting dalam proses pemberdayaan masyarakat kantin di lingkungan UNIDA Gontor.

Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan

Pelatihan higiene sanitasi makanan yang baik mulai dari tahapan pemilihan bahan baku, penyiapan bahan, pencucian alat dan bahan, pengolahan hingga penyajian makanan. Selain prinsip dasar higiene dan sanitasi tersebut, pengelola dan penjamah makanan diberi pelatihan agar selalu menggunakan alat pelindung diri (APD) dan dapat mengelola sampah di lingkungan kantin. Pelatihan dilakukan secara interaktif dengan pendekatan praktik langsung agar materi mudah dipahami dan diterapkan oleh mitra.



Gambar 6. Pelatihan Higiene Sanitasi Makanan Bagi Tenaga Kerja Kantin UNIDA Gontor



Gambar 7. Simulasi Pemakaian Alat Pelindung Diri (APD) oleh Tenaga Kerja Kantin UNIDA Gontor

Pelaksanaan pelatihan ini sejalan dengan ketentuan Higiene Sanitasi Makanan (HSM) yang menegaskan bahwa penjamah makanan wajib memahami dan menerapkan prinsip higiene sanitasi pada setiap tahapan pengelolaan makanan (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, 2011). Di dalam peraturan tersebut disebutkan bahwa kesalahan pada salah satu tahapan, seperti pencucian alat yang tidak higienis atau pengolahan bahan baku yang kurang tepat, dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan menurunkan keamanan pangan. Sanitasi makanan yang baik dapat menciptakan keamanan pangan karena telah memutus rantai perkembangan mikroorganisme maupun menghilangkan bahan berbahaya lain dari bahan makanan (Hutasoit, 2020).

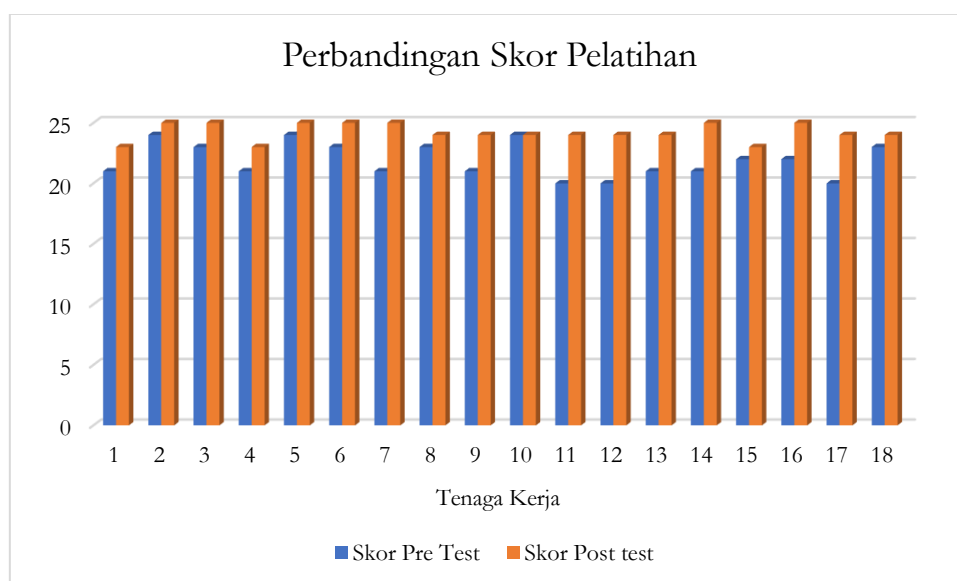
Selain materi pengelolaan makanan, pelatihan juga menekankan pentingnya penggunaan alat pelindung diri (APD) oleh pengelola dan penjamah makanan, seperti penutup kepala, masker, celemek, dan sarung tangan (Gambar 6). Penggunaan APD merupakan bagian dari upaya pengendalian kontaminasi biologis seperti bakteri ataupun penyebaran penyakit, sekaligus bentuk penerapan prinsip keselamatan dan kesehatan kerja (K3) di lingkungan kantin. Hal ini selaras dengan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, yang mewajibkan pelaku usaha pangan untuk mencegah terjadinya pencemaran pangan dari faktor manusia sebagai salah satu sumber utama kontaminasi.

Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa rendahnya kepatuhan penggunaan APD pada penjamah makanan umumnya disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan belum terbentuknya kebiasaan kerja yang higienis (Sitoayu et al., 2019). Oleh karena itu, dalam pelatihan ini dilakukan simulasi langsung penggunaan APD yang benar (Gambar 6), sehingga mitra tidak hanya memahami konsep, tetapi juga mampu mempraktikkan secara langsung sesuai standar yang dianjurkan.

Selain aspek higiene sanitasi dan APD, pelatihan juga mencakup pengelolaan sampah di lingkungan kantin, terutama pemilahan sampah berdasarkan karakteristiknya. Pengelolaan sampah yang baik merupakan bagian integral dari kesehatan lingkungan dan berkontribusi terhadap pencegahan pencemaran serta peningkatan kenyamanan konsumen. Penelitian Aurelia dan Nurjayanti (2024) menunjukkan bahwa lingkungan kantin yang bersih dan tertata berpengaruh positif terhadap persepsi keamanan pangan dan minat konsumen untuk mengonsumsi makanan di kantin tersebut.

Metode pelatihan dirancang secara interaktif dengan pendekatan praktik langsung agar materi mudah dipahami dan diterapkan oleh mitra dalam kegiatan sehari-hari. Pendekatan ini sejalan dengan hasil penelitian (Taqlia et al., 2021) yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik lebih efektif dalam meningkatkan perubahan perilaku higiene sanitasi dibandingkan metode ceramah semata. Melalui keterlibatan aktif dalam simulasi dan praktik, mitra diharapkan mampu menginternalisasi perilaku higienis sebagai bagian dari kebiasaan kerja, bukan sekadar kewajiban sesaat.

Secara keseluruhan, pelatihan higiene dan sanitasi makanan dalam program pendampingan KHAS tidak hanya berfungsi sebagai sarana transfer pengetahuan, tetapi juga sebagai proses pemberdayaan mitra kantin. Adanya peningkatan pengetahuan terhadap standar keamanan pangan, pelatihan ini menjadi fondasi penting dalam mendorong perubahan praktik pengelolaan kantin yang lebih higienis, aman, dan berkelanjutan di lingkungan kampus UNIDA Gontor. Hal ini terbukti dengan data dari *pre-test* dan *post-test* mengenai materi pelatihan HSM.



Gambar 8. Perbandingan Skor *Pre-Test* dan *Post-Test* Pelatihan HSM

Gambar 8 menunjukkan perbandingan total skor *pre-test* dan *post-test* pada 18 pekerja kantin yang mengikuti pelatihan HSM. Grafik memperlihatkan adanya peningkatan skor setelah pelaksanaan pelatihan dan pendampingan Higiene Sanitasi Makanan (HSM). Seluruh responden mengalami kenaikan skor pengetahuan mengenai prinsip higiene sanitasi makanan. Rata-rata atau *mean* skor *pre-test* sebesar 21,9 menjadi 24,2 pada *post-test* (dari total nilai 25 poin). Kondisi ini mengindikasikan bahwa intervensi yang diberikan mampu meningkatkan pengetahuan dan pemahaman mitra terkait prinsip higiene sanitasi makanan.

Peningkatan skor *post-test* yang relatif merata pada seluruh responden menunjukkan bahwa metode pelatihan interaktif dan pendampingan partisipatif efektif menjangkau berbagai latar belakang usia, pendidikan, dan jenis pekerjaan di kantin. Temuan ini sejalan dengan penelitian Sitoayu et al. (2020) yang menyatakan bahwa edukasi higiene sanitasi berbasis praktik langsung dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan secara signifikan.

Secara keseluruhan, perbedaan skor *pre-test* dan *post-test* yang divisualisasikan dalam diagram garis memperkuat bukti bahwa program pendampingan KHAS UNIDA Gontor berkontribusi nyata terhadap peningkatan kapasitas mitra kantin sebagai bagian dari upaya pemberdayaan komunitas dalam menciptakan lingkungan pangan kampus yang aman dan sehat. Berawal dari pelatihan ini, diharapkan seluruh tenaga kerja di kantin UNIDA Gontor mampu menerapkan praktik HSM secara optimal.

Pendampingan Implementasi KHAS

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan langsung dalam penerapan standar Kantin Higienis dan Sehat (KHAS). Pendampingan mencakup penyediaan dan pemantauan penggunaan APD secara konsisten, perbaikan cara penyajian makanan, penerapan kebersihan lingkungan kantin, serta penerapan pemilahan sampah berdasarkan karakteristiknya (organik, anorganik/plastik/botol, dan bahan beracun berbahaya (seperti pecahan piring dan gelas, lampu bekas, garpu atau sendok yang rusak). Pada tahap ini, tim pengabdian berperan sebagai fasilitator yang mendampingi mitra dalam keberjalanan program.



Gambar 9. Penyerahan Sarana Prasarana kepada Pihak Kantin



Gambar 10. Penggunaan APD oleh Penjamah Makanan di Kantin UNIDA Gontor

Pasca pelaksanaan pelatihan HSM yang meliputi prinsip-prinsip pemilihan bahan baku hingga penyajian makanan (Andayani, 2020), terdapat perubahan perilaku pada penjamah makanan di kantin UNIDA Gontor. Adanya pelatihan yang meningkatkan pengetahuan (Rahmawati & Siwiendrayanti, 2023) dan penyediaan alat pelindung diri (APD) (Indira Halimatu Azzah Roh & Amalia Rahma, 2025) mendorong perilaku ke arah positif. Penjamah makanan dan para pekerja kantin bersikap higienis, menggunakan APD dan sigap membersihkan lingkungan kantin.

Monitoring dan Evaluasi Partisipatif

Monitoring dan evaluasi dilakukan secara partisipatif melalui observasi praktik di lapangan. Observasi dilaksanakan oleh tim pengabdian, pihak mitra, dan Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPM) UNIDA Gontor. Keterlibatan berbagai pihak ini bertujuan untuk memastikan bahwa evaluasi tidak hanya bersifat administratif, tetapi juga menjadi sarana pembelajaran bersama bagi komunitas kantin dalam menilai keberjalanan program secara objektif. Pada tahap evaluasi, pihak mitra diharapkan berperan aktif menilai keberjalanan program, lebih kritis dan memberikan saran perbaikan bagi mereka sendiri. Metode ini wujud dari keterlibatan mitra yang dianggap efektif untuk memberikan perbaikan bagi pihak mitra. Evaluasi bertujuan menilai perubahan praktik pengelolaan kantin sebelum dan sesudah pendampingan, sekaligus mengidentifikasi tantangan yang masih dihadapi dalam implementasi.



Gambar 11. Kegiatan Monitoring dan Evaluasi dari Pihak Lembaga Pengabdian Masyarakat UNIDA Gontor

Berdasarkan perspektif regulasi kesehatan, monitoring dan evaluasi merupakan bagian penting dalam penerapan higiene dan sanitasi makanan. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang higiene sanitasi makanan menegaskan bahwa pengawasan dan evaluasi berkala diperlukan untuk memastikan konsistensi penerapan standar kebersihan, keamanan pangan, dan kesehatan lingkungan. Dalam konteks ini, kegiatan monitoring yang dilakukan secara rutin selama pendampingan KHAS berfungsi sebagai bentuk pengawasan internal berbasis komunitas yang mendukung kepatuhan terhadap prinsip higiene sanitasi makanan.

Pelaksanaan monitoring juga difokuskan pada penilaian perubahan praktik pengelolaan kantin sebelum dan sesudah pendampingan, seperti penggunaan alat pelindung diri (APD), kebersihan lingkungan kantin, cara penyajian makanan, serta pengelolaan sampah. Pendekatan observasional ini sejalan dengan rekomendasi berbagai studi yang menyebutkan bahwa observasi langsung merupakan metode yang efektif untuk menilai kepatuhan praktik higiene sanitasi makanan di kantin dan rumah makan, karena mampu menggambarkan kondisi nyata di lapangan.

Keterlibatan LPM UNIDA Gontor dalam proses monitoring dan evaluasi, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 10, memiliki peran strategis dalam memastikan bahwa rangkaian kegiatan pendampingan berjalan sesuai dengan permasalahan dan tujuan yang telah dirumuskan. Selain berfungsi sebagai pengawas pelaksanaan program, LPM juga berperan dalam memberikan masukan strategis terkait penguatan kelembagaan dan peluang keberlanjutan program KHAS di masa depan. Hal ini sejalan dengan prinsip pengabdian kepada masyarakat yang menekankan pentingnya dukungan institusional agar program tidak berhenti pada satu periode kegiatan, tetapi dapat berkembang menjadi kebijakan atau praktik baku di lingkungan kampus.

Secara keseluruhan, monitoring dan evaluasi partisipatif dalam program pendampingan KHAS tidak hanya berfungsi sebagai alat penilaian capaian program, tetapi juga sebagai media pemberdayaan komunitas kantin. Sejalan dengan prinsip manajemen *Plan-Do-Check-Action* (PDCA) bahwa kegiatan yang telah berjalan perlu dilakukan monitoring dan evaluasi sehingga terwujud perbaikan yang berkelanjutan (Hasbullah, 2016; Monoarfa et al., 2025). Melalui proses evaluasi yang melibatkan mitra dan institusi, program ini diharapkan mampu membangun budaya evaluatif yang berkelanjutan, meningkatkan kepatuhan terhadap standar kesehatan, serta memperkuat komitmen bersama dalam mewujudkan kantin kampus yang higienis, sehat, dan sesuai dengan nilai *halal* dan *thayyib*.

KESIMPULAN

Pendampingan implementasi KHAS yang dilakukan setelah pelatihan memperlihatkan adanya perbaikan nyata dalam praktik pengelolaan kantin. Adapun hasil yang didapatkan diantaranya: (1) Meningkatnya penerapan Higiene Sanitasi Makanan (HSM) di lingkungan kantin UNIDA Gontor: kepatuhan penggunaan alat pelindung diri (APD), perbaikan cara penyajian makanan yang lebih tertutup dan higienis, peningkatan kebersihan lingkungan kantin, serta terdapat penerapan pemilahan sampah; (2) Terdapat peningkatan pengetahuan seluruh (100%) pekerja mengenai penerapan HSM di lingkungan kantin UNIDA Gontor. Secara keseluruhan, program pendampingan KHAS UNIDA Gontor tidak hanya berkontribusi pada peningkatan praktik higiene sanitasi makanan, tetapi juga memperkuat proses pemberdayaan komunitas kantin

melalui pembentukan kesadaran kolektif, perubahan perilaku, dan budaya evaluatif yang berkelanjutan. Integrasi prinsip hygiene sanitasi makanan dan kesehatan kerja, serta nilai *halal-thayyib* menjadikan KHAS sebagai model pengelolaan kantin kampus pesantren yang kontekstual dan bernilai strategis. Model ini berpotensi dikembangkan dan direplikasi di lingkungan pendidikan tinggi lainnya sebagai bagian dari upaya mewujudkan kampus sehat yang selaras dengan nilai-nilai Islam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih penulis ucapkan kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPM) Universitas Darussalam Gontor (UNIDA Gontor) atas seluruh dukungan materiil dan non-materiil. Tidak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada pengurus kantin di lingkungan UNIDA Gontor sehingga seluruh kegiatan dapat dilaksanakan dengan optimal dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, H. (2020). Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 3(4), 26–30.
- Aurelia, F. B., & Nurjayanti, W. (2024). Efisiensi Desain Kantin Teknik Terpadu Universitas Muhammadiyah Surakarta. *SIAR VI*, 4(1), 597–605.
- Departemen Agama Republik Indonesia. (2000). *Al Quran dan Terjemahan*. CV. Diponegoro.
- Hasbullah. (2016). Konsep Diri dan Orientasi Tujuan Sebagai Faktor Penting Dalam Orientasi Umpan Balik Manajer Dalam Mendukung Proses PDCA (Plan-Do-Check-Action). *Jurnal PASTI*, X(3), 294–310.
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 779–786. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.399>
- Indira Halimatu Azzah Roh & Amalia Rahma. (2025). Analisis Faktor Kepatuhan Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) di Instalasi Gizi pada Rumah Sakit X. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 3(4), 198–207. <https://doi.org/10.57213/antigen.v3i4.919>
- Juhaina, E. (2021). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1), 32–44. <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Kusumastuty, I., Maulia, P. H., Dewi, D. R., Oktania, R., Nugroho, F. A., & Handayani, D. (2025). Hubungan Antara Indeks Massa Tubuh dan Persen Lemak Tubuh dengan Kebiasaan Makan pada Mahasiswa di Malang. *D. R.*, 9(3), 419–429. <https://doi.org/10.20473/amnt.v9i3.2025.419429>
- Monoarfa, V., Mohamad, A. A., Az Zahra, A. N. F., Sulistyowati, N. R., & Marjan, C. (2025). Analisis Penerapan Siklus PDCA dalam Meningkatkan Manajemen Kinerja

- pada Sektor Non-Publik: Studi Kasus UD. Gang Coffee. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi Review*, 5(2), 17. <https://doi.org/10.53697/emba.v5i2.3320>
- Nugroho, P. S., & Sudirman, S. (2020). Analisis Risiko Kegemukan Pada Remaja dan Dewasa Muda. *JURNAL DUNIA KESMAS*, 9(4), 537–544. <https://doi.org/10.33024/jdk.v9i4.3238>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Pub. L. Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, 1 (2011). <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, Pub. L. 86/2019, 1 (2019).
- Rahma Adiyaksa Gea Doktriana, Mohamad Yaser, & Jefri Wahyudi. (2024). Analisis Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(2), 11–21. <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.232>
- Rahmawati, K., & Siwiendrayanti, A. (2023). Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Tempat Wisata. *Indonesian Journal of Public Health and Nutrition*, 3(3), 349–356.
- Sari, N. P., & Makomulamin, M. (2021). Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Warung Makan di Pasar Cik Puan Pekanbaru. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 158–167. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i1.1391>
- Sitoayu, L., Ronitawati, P., Melani, V., & Gifari, N. (2020). Pembinaan Kantin Kampus Melalui Higiene Penjamah Makanan. *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, 17(2), 35–41. <https://doi.org/10.33369/dr.v17i2.10067>
- Taqia, D. M., Handajani, S., Nurlaela, L., & Romadhoni, I. F. (2021). Kajian Tentang Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Katering. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 351–360.
- Ulufah, A. N., Safi'i, A., Soki, S., & Islam, M. T. (2024). Perguruan Tinggi Berbasis Pesantren (Studi Kasus di Universitas Darussalam Gontor). *Tarbawi Ngabar: Jurnal of Education*, 5(2), 222–244. <https://doi.org/10.55380/tarbawi.v5i2.844>