



Transfromasi Manajemen Tata Kelola Dapur dan Standarisasi Menu di 'Aisyiyah Boarding School: Solusi Modern untuk Pesantren Masa Kini

Muhammad Syakib Asqalani Rifai^{1*}, Winda Gafrilia Prianka², Fimansyah³

¹⁻³Program Studi Pariwisata, Universitas 'Aisyiyah Bandung, Indonesia, 40264

E-mail : syakibrifai@gmail.com

Doi : <https://doi.org/10.37339/jurpikat.v7i1.2734>

Info Artikel:

Diterima :
2025-09-18

Diperbaiki :
2025-12-12

Disetujui :
2026-01-12

Kata Kunci: Tata kelola dapur, GMP, HACCP, Pesantren, Gizi seimbang

Abstrak: Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan mentransformasi tata kelola dapur dan standarisasi menu di 'Aisyiyah Boarding School (ABS) Bandung. Permasalahan utama mencakup belum diterapkannya Good Manufacturing Practices (GMP) dan zard Analysis Critical Control Point (HACCP), pemborosan bahan baku $\pm 15\%$, serta ketiadaan standar menu bergizi seimbang. Metode yang digunakan adalah riset aksi partisipatif (Participatory Action Research/PAR) dengan pendekatan pelatihan, pendampingan, dan implementasi sistem digital pencatatan stok serta perencanaan menu. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan skor kompetensi staf dari rata-rata 2,13 (pre-test) menjadi 4,53 (post-test), dengan peningkatan tertinggi pada aspek HACCP (+2,7) dan GMP (+2,6). Efisiensi penggunaan bahan baku meningkat $\pm 15\%$, serta kepuasan santri terhadap variasi menu juga meningkat. Program ini menjadi model praktik baik transformasi dapur pesantren modern yang dapat direplikasi di lembaga serupa.

Abstract: This Community Service Program (PKM) aims to transform kitchen management and menu standardization at 'Aisyiyah Boarding School (ABS), Bandung. The main issues include the absence of Good Manufacturing Practices (GMP) and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), raw material waste of $\pm 15\%$, and the lack of a balanced nutrition menu standard. The method applied was Participatory Action

Keywords: Kitchen management, GMP, HACCP, Boarding school, Balanced nutrition

Research (PAR) through training, mentoring, and the implementation of a digital system for stock recording and menu planning. Evaluation results showed a significant increase in staff competency scores from an average of 2.13 (pre-test) to 4.53 (post-test), with the highest improvement in HACCP (+2.7) and GMP (+2.6). Raw material efficiency improved by $\pm 15\%$, and student satisfaction with menu variety also increased. This program presents a best practice model for modern Islamic boarding school kitchens that can be replicated in similar institutions.

Pendahuluan

Remaja merupakan kelompok umur rentan gizi dan memiliki kebutuhan gizi yang relatif besar karena masih mengalami pertumbuhan. Keamanan pangan (*food safety*) merupakan isu global yang menjadi perhatian utama di berbagai negara (Kurniaditya et al., 2025). Salah satu industri yang harus ketat dalam pelaksanaan pengendalian kualitas adalah industri pangan (Nurrahmah et al., 2022). 'Aisyiyah Boarding School (ABS) di Kota Bandung merupakan pesantren modern yang menaungi sekitar 150 santri dan 50 staf. Sebagai lembaga pendidikan berbasis asrama, kualitas tata kelola dapur menjadi faktor penting dalam mendukung kesehatan, kesejahteraan, dan produktivitas santri. Mutu dan keamanan bahan baku yang digunakan dalam pengolahan pangan hal ini menunjukkan bahwa bahan makanan sangat penting dalam menentukan kualitas makanan (Humaira et al., 2022). Namun, kondisi eksisting menunjukkan adanya kesenjangan signifikan: belum diterapkannya standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), manajemen stok bahan baku masih manual, tidak ada standarisasi menu bergizi seimbang, serta keterbatasan staf dapur yang sebagian besar berlatar belakang pengalaman tradisional tanpa pelatihan formal.

GMP sendiri merupakan cara kerja yang berbentuk penerapan pada industri pengolahan pangan untuk menjamin dan memastikan keamanan dan mutu produk yang dihasilkan (Shafira Enri Shalsabiella et al., 2024). Ketidakefisienan tersebut berdampak pada pemborosan bahan baku $\pm 15\%$ dan variasi menu yang tidak konsisten. Penelitian sebelumnya menegaskan bahwa kepatuhan hygiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan menjadi faktor penting dalam menjamin keamanan pangan. Upaya untuk mempertahankan status gizi agar tetap baik, sebuah institusi penyelenggaraan makanan perlu mempertahankan dan meningkatkan konsumsi

makanan yang adekuat sehingga mendapatkan asupan energi dan zat gizi yang optimal (Putri et al., 2023).

Selain itu, mutu bahan makanan yang tidak terkontrol dapat meningkatkan risiko kontaminasi dan menurunkan kualitas gizi yang dikonsumsi santri, urgensi program ini juga terkait dengan pentingnya pola makan sehat sebagai penopang konsentrasi belajar dan perkembangan generasi muda. Program ini menghadirkan kebaruan dalam bentuk transformasi manajemen tata kelola dapur pesantren melalui penerapan SOP berbasis GMP & HACCP, integrasi sistem digital untuk pencatatan stok dan perencanaan menu, serta standarisasi menu berbasis gizi seimbang (Sholichah & Syukur, 2020). Hal ini menimbulkan risiko terhadap kebersihan, keamanan pangan, dan efisiensi produksi. Sebagai tambahan, belum adanya standarisasi menu menyebabkan kualitas dan variasi makanan yang disajikan menjadi kurang konsisten, sehingga memengaruhi kecukupan gizi para santri. Kepatuhan hygiene penjamah makanan terhadap SOP hygiene dan mengevaluasi sanitasi peralatan makanan juga menjadi parameter utama (Journal et al., 2024). Inovasi ini jarang diterapkan di pesantren, padahal penelitian terdahulu menunjukkan bahwa digitalisasi dapur dapat menekan pemborosan hingga 30–40%, sementara pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan produktivitas staf hingga 40%.

Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menyelesaikan persoalan teknis di dapur ABS, tetapi juga memiliki urgensi sosial dan akademik yang tinggi. Program ini mendukung agenda Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), Indikator Kinerja Utama (IKU) perguruan tinggi, serta kontribusi terhadap SDGs, khususnya dalam bidang kesehatan dan ketahanan pangan. Lebih jauh, model transformasi dapur pesantren modern ini berpotensi menjadi praktik baik yang dapat direplikasi pada lembaga serupa di Indonesia. Menurut pegawai dapur, peralatan dapur dan makan serta tempat penyelenggaraan makanan sudah baik dan sesuai standar (Taqhi, 2014). Tantangan saat ini adalah jumlah karyawan, hal ini mengakibatkan beban kerja yang berat pada pemilik usaha dan beberapa karyawan, yang terkadang harus menangani lebih dari satu tugas sekaligus sehingga berpotensi mengganggu kelancaran operasional dan kualitas layanan (Awwalin, 2024). Dapur ini juga mulai mencoba inisiatif kewirausahaan dengan memproduksi roti untuk santri dan perserikatan sekitar, tetapi inisiatif ini masih dalam tahap awal dan belum memiliki model bisnis yang terstruktur. Standar bahan makanan sehari adalah acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari yang disusun berdasarkan kecukupan gizi

individu. Tujuannya adalah tersedianya acuan macam dan jumlah bahan makanan seorang sehari sebagai alat untuk merancang kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan (Kusumawati et al., 2021).

Untuk mendukung pengadaan bahan baku, pesantren bermitra dengan petani lokal dan pasar tradisional di wilayah Bandung. Namun, tidak adanya standar seleksi bahan baku menyebabkan kualitas bahan yang diterima bervariasi. Hal ini diperparah dengan minimnya sistem pencatatan dan manajemen inventaris, yang seringkali menyebabkan pemborosan bahan atau kekurangan pasokan pada saat tertentu. Selain itu, dapur belum mengimplementasikan teknologi informasi yang dapat meningkatkan efisiensi operasional dan pengambilan keputusan. Menjadi tugas utama para penyelenggara makanan dan memastikan bahwa semua bahan yang digunakan dalam proses produksi memenuhi standar keamanan pangan (Oktanti et al., 2024).

Metode

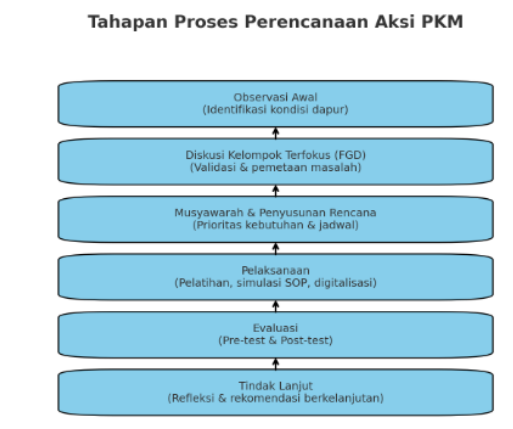
Proses perencanaan aksi dalam program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dilakukan secara partisipatif bersama mitra pengabdian, yaitu staf dapur dan penanggung jawab dapur 'Aisyiyah Boarding School (ABS) yang berjumlah delapan orang (tujuh staf operasional dan satu penanggung jawab). Lokasi kegiatan pengabdian bertempat di fasilitas dapur ABS, Kota Bandung, yang sehari-hari berfungsi sebagai pusat penyediaan konsumsi bagi kurang lebih 150 santri dan 50 staf. Dalam tahap awal, tim PKM melakukan observasi lapangan untuk mengidentifikasi kondisi eksisting tata kelola dapur, meliputi sistem pencatatan bahan baku, penyimpanan, higiene dan sanitasi, serta variasi menu. Hasil observasi ini kemudian divalidasi melalui diskusi kelompok terfokus (FGD) dengan pihak pengelola dan staf dapur. Melalui FGD, terpetakan permasalahan utama seperti ketidakefisienan manajemen stok, pemborosan bahan baku, tidak adanya standar gizi seimbang, dan rendahnya pengetahuan staf tentang Good Manufacturing Practices (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Keterlibatan subyek dampingan dalam perencanaan diwujudkan melalui musyawarah bersama untuk menyusun prioritas kebutuhan. Pihak mitra dilibatkan dalam proses pengorganisasian komunitas, mulai dari merumuskan tujuan kegiatan, menyusun jadwal pelatihan, hingga menentukan bentuk intervensi yang relevan dengan kapasitas mereka. Strategi yang dipilih adalah riset aksi partisipatif (*Participatory Action Research/PAR*), dengan pendekatan *learning by doing*, sehingga staf

dapur tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga terlibat aktif dalam praktik langsung implementasi SOP berbasis GMP dan HACCP.

Tahapan kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam beberapa fase. Pertama, perencanaan (needs assessment, observasi, dan FGD) untuk memetakan masalah dan menyepakati rencana kerja. Kedua, pelaksanaan berupa pelatihan teknis, simulasi penerapan SOP, serta pendampingan penggunaan sistem digital untuk pencatatan stok dan perencanaan menu. Ketiga, evaluasi melalui pre-test dan post-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan staf dapur. Keempat, tindak lanjut, yaitu refleksi bersama dan rekomendasi penerapan standar baru secara berkelanjutan di dapur ABS.

Dengan strategi ini, proses perencanaan aksi bukan hanya dikelola oleh tim PKM, tetapi juga menjadi ruang pemberdayaan bagi subyek dampingan untuk meningkatkan rasa memiliki (*ownership*) terhadap perubahan yang dihasilkan.



Gambar 1. Tahapan Prosen Perencanaan Aksi

Hasil dan Pembahasan

Hasil evaluasi melalui pre-test dan post-test memperlihatkan adanya peningkatan yang signifikan pada seluruh indikator kompetensi staf dapur. Secara keseluruhan, rata-rata skor meningkat dari 2,13 pada pre-test menjadi 4,53 pada post-test, atau terjadi kenaikan rata-rata sebesar 2,4 poin. Peningkatan ini mencerminkan efektivitas intervensi PKM dalam meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan subjek pengabdian.

Indikator dengan peningkatan tertinggi adalah pemahaman terhadap prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebesar +2,7 dan Good Manufacturing Practices (GMP) sebesar +2,6. Kedua indikator ini menjadi penting

karena secara langsung berkaitan dengan standar mutu dan keamanan pangan. Dengan meningkatnya pemahaman terhadap HACCP dan GMP, staf dapur memiliki landasan yang lebih kuat dalam mengidentifikasi risiko, mengontrol titik kritis, serta menjaga konsistensi proses produksi makanan.

Peningkatan yang signifikan juga terlihat pada aspek lain, seperti higiene dan sanitasi (+2,4), sistem digital untuk pencatatan stok (+2,4), serta efisiensi kerja (+2,3). Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik (*learning by doing*) yang dipadukan dengan pendampingan intensif mampu mengubah pola kerja tradisional menjadi lebih sistematis dan terstandar. Sementara itu, aspek pengelolaan limbah (+2,1) dan kepuasan terhadap menu standar (+2,3) menegaskan adanya perbaikan tidak hanya pada level teknis, tetapi juga pada output layanan yang diterima santri. Data kuantitatif ini diperkuat dengan temuan observasi lapangan. Setelah pelaksanaan program, tingkat efisiensi penggunaan bahan baku tercatat meningkat hingga 15%, yang mengindikasikan adanya perbaikan signifikan dalam perencanaan menu dan manajemen stok. Di sisi lain, hasil wawancara informal dengan santri menunjukkan adanya peningkatan kepuasan terhadap variasi dan kualitas menu standar. Dengan demikian, dampak program PKM ini tidak hanya dirasakan oleh staf dapur sebagai subjek pengabdian, tetapi juga oleh santri sebagai penerima manfaat akhir.

Secara akademik, temuan ini memperlihatkan bahwa penerapan SOP berbasis GMP dan HACCP, ketika diintegrasikan dengan pendekatan digitalisasi manajemen dapur, mampu menjadi model transformasi tata kelola dapur pesantren modern. Program ini membuktikan bahwa intervensi berbasis riset aksi partisipatif (*Participatory Action Research*) dapat menjawab kebutuhan nyata komunitas sekaligus menghasilkan praktik baik (*best practice*) yang berpotensi direplikasi di lembaga serupa.

Tabel 1. Hasil Pre-test dan Post Test

No	Pertanyaan	Pre-Test (Mean)	Post-Test (Mean)	Peningkatan
1	GMP	2.0	4.6	+2.6
2	HACCP	1.8	4.5	+2.7
3	Risiko kontaminasi	2.1	4.4	+2.3
4	Higiene & sanitasi	2.3	4.7	+2.4
5	Gizi seimbang	2.0	4.6	+2.6
6	Sistem digital	1.9	4.3	+2.4
7	Efisiensi kerja	2.2	4.5	+2.3
8	Pengelolaan limbah	2.1	4.2	+2.1
9	Kerja sama tim	2.5	4.8	+2.3
10	Kepuasan menu standar	2.4	4.7	+2.3
Rata-rata keseluruhan		2.13	4.53	+2.4

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan di 'Aisyiyah Boarding School (ABS) berhasil memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan kapasitas staf dapur. Intervensi berupa pelatihan, pendampingan, serta implementasi SOP berbasis Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) telah meningkatkan kompetensi peserta dalam aspek keamanan pangan, higiene dan sanitasi, penyusunan menu gizi seimbang, efisiensi kerja, serta pemanfaatan sistem digital untuk pencatatan stok dan perencanaan menu.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan skor rata-rata dari 2,13 pada pre-test menjadi 4,53 pada post-test, atau mengalami kenaikan sebesar 2,4 poin. Peningkatan tertinggi terdapat pada aspek HACCP dan GMP, yang menandakan keberhasilan program dalam memperkuat pemahaman staf terhadap standar industri pangan. Selain itu, observasi lapangan memperlihatkan adanya perbaikan nyata berupa peningkatan efisiensi penggunaan bahan baku sebesar $\pm 15\%$ serta peningkatan kepuasan santri terhadap kualitas dan variasi menu.

Temuan ini menegaskan bahwa transformasi tata kelola dapur pesantren melalui pendekatan partisipatif dan berbasis riset aksi mampu menghadirkan perubahan yang berkelanjutan. Secara praktis, program ini memberikan model implementasi standar keamanan dan manajemen pangan yang dapat direplikasi di

pesantren lain dengan kondisi serupa. Secara akademis, hasil PKM ini memperkaya literatur mengenai inovasi tata kelola dapur lembaga pendidikan berbasis asrama serta mendukung pencapaian SDGs terkait ketahanan pangan, kesehatan, dan pendidikan berkualitas.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas 'Aisyiyah Bandung yang telah memberikan dukungan pendanaan, arahan, serta fasilitasi dalam penyelenggaraan kegiatan PKM ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada pimpinan dan manajemen 'Aisyiyah Boarding School (ABS) yang telah membuka ruang kolaborasi serta menyediakan sarana dan prasarana untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan.

Penghargaan yang sama disampaikan kepada seluruh staf dapur dan penanggung jawab dapur ABS yang terlibat aktif dalam setiap tahapan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Partisipasi, komitmen, dan keterbukaan mereka menjadi faktor kunci keberhasilan program ini. Tanpa keterlibatan mitra secara penuh, kegiatan pengabdian ini tidak akan menghasilkan capaian sebagaimana yang telah diperoleh.

Akhirnya, penulis juga menyampaikan terima kasih kepada berbagai pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu, namun telah memberikan kontribusi dalam bentuk dukungan moril maupun teknis. Semoga kerja sama ini dapat menjadi fondasi bagi pelaksanaan program-program serupa di masa mendatang, guna memperluas manfaat bagi komunitas pesantren dan masyarakat pada umumnya.

Referensi

- Awwalin, I. N. (2024). *Jurnal Ekonomi Manajerial Bidang Akuntansi dan Tata Kelola Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Zahira Catering Lamongan*. 1(1), 8–14.
- Humaira, S., Agusanti, S. F., Mulyanita, M., & Dewintha, R. (2022). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(2), 229. <https://doi.org/10.30602/pnj.v5i2.1038>
- Journal, N., Firjatulloh, M. B., Kholidah, D., & Malang, P. K. (2024). *Analisis kepatuhan higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan di whitespoon catering malang*. 03(3), 111–118.
- Kurniaditya, V. H., Rizkaprillisa, W., NI, J. C., Apb, S., & Bahy, T. (2025). *Pengembangan Sistem HACCP untuk Meningkatkan Standar Keamanan Pangan di UMKM PS MAS : Studi pada Produk Abon Sapi*. 5(2), 107–113.

- Kusumawati, D., Septiani, & Purbowati. (2021). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus. *Jurnal Medika Indonesia*, 2(2), 29–36. <https://ejr.umku.ac.id/index.php/JMI/article/view/1954>
- Nurrahmah, A., Hartini, S., & Santosa, P. P. P. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada UKM Ahnaf Bakery. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen*, 20(2), 119–132. <https://doi.org/10.52330/jtm.v20i2.61>
- Oktanti, R. A., Rohman, A., & Madura, U. T. (2024). KEHALALAN PADA USAHA CATERING MAKANAN DI. 2(6).
- Putri, A. M. S., Razak, M., & Nurmayanti, R. (2023). Penyuluhan Gizi Seimbang , Standar Porsi , Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Makro Menu terhadap Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kyai Syarifuddin Kota Lumajang. *Nutriture Journal*, 02(01), 32–41.
- Shafira Enri Shalsabiella, Yulistiani, R., & Fauziah, N. A. (2024). Penguatan Good Manufacturing Practices (GMP) pada CV. Pawon Ibum dalam rangka Mempersiapkan Sertifikasi pangan. *Journal of Science and Social Development*, 7(1), 1–8. <https://doi.org/10.55732/jossd.v7i1.1240>
- Sholichah, F., & Syukur, F. (2020). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Tahfidz. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 90–100. <https://doi.org/10.15294/jppkmi.v1i2.42918>
- Taqhi, A. (2014). Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hubulo, Gorontalo. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 10(4), 241–247.