



**Integrasi Standar Higiene Dan Sistem Jaminan Halal Di Pesantren Modern:
Menuju Kerangka Tata Kelola Berkelanjutan Untuk Manajemen Layanan
Makanan**

Tri Joko Susanto^{1*}, Muhammad Munadi², Abdul Matin bin Salman³

UIN Raden Mas Said Surakarta, Jawa Tengah, Indonesia

susanto.trijoko@gmail.com¹, muh.munadi@staff.uinsaid.ac.id²,

abdulmatin@staff.uinsaid.ac.id³

Abstrak

Penerapan standar higiene dan halal dalam manajemen layanan makanan di lingkungan pesantren menjadi semakin penting dalam mendukung kesehatan santri, keamanan pangan, serta perwujudan nilai-nilai Islam di lembaga pendidikan. Meskipun telah terdapat regulasi nasional terkait higiene pangan dan jaminan produk halal, implementasi operasional standar tersebut di kantin pesantren masih bersifat terfragmentasi dan belum memiliki kerangka tata kelola yang komprehensif. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tantangan kebijakan yang berkaitan dengan implementasi higiene dan halal di pesantren modern serta merumuskan model kebijakan yang tepat untuk memperkuat tata kelola kelembagaan. Dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan metode analisis kebijakan, penelitian ini mengkaji berbagai peraturan perundang-undangan, laporan pemerintah, serta literatur ilmiah yang relevan dengan jaminan halal, higiene pangan, dan manajemen pendidikan Islam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tantangan utama meliputi belum adanya pedoman teknis khusus untuk kantin pesantren, keterbatasan kapasitas kelembagaan, rendahnya kesadaran pemangku kepentingan, serta lemahnya koordinasi antara instansi pemerintah dan lembaga pendidikan. Selain itu, praktik higiene sering kali hanya dipahami sebagai upaya menjaga kebersihan semata, sementara jaminan halal kerap terbatas pada aspek kehalalan bahan, sehingga menyebabkan kurangnya integrasi antara keamanan pangan dan tata kelola halal. Penelitian ini menegaskan bahwa standar higiene dan halal perlu diinstitusionalisasikan sebagai bagian integral dari tata kelola pesantren. Model kebijakan fasilitatif-kolaboratif yang melibatkan instansi pemerintah, lembaga sertifikasi halal, otoritas kesehatan, pengelola pesantren, dan pemangku kepentingan masyarakat diidentifikasi sebagai pendekatan yang paling memungkinkan untuk meningkatkan kepatuhan dan keberlanjutan. Studi ini berkontribusi dalam pengembangan kerangka tata kelola terintegrasi yang menggabungkan keamanan pangan, jaminan halal, dan manajemen pendidikan Islam guna mendukung implementasi prinsip *halalan thayyiban* di pesantren modern.

Kata kunci: *Tata kelola higiene, jaminan halal, keamanan pangan, pesantren, kebijakan public, tata kelola kolaboratif.*

Abstract

*The application of hygiene and halal standards in food service management within *pesantren**

(Islamic boarding school) environments is increasingly vital for supporting student health, ensuring food safety, and upholding Islamic values within educational institutions. Despite the existence of national regulations regarding food hygiene and halal product assurance, the operational implementation of these standards in **pesantren** canteens remains fragmented and lacks a comprehensive governance framework. This study aims to analyze policy challenges related to the implementation of hygiene and halal standards in modern **pesantren** and to formulate an appropriate policy model to strengthen institutional governance. Employing a qualitative descriptive approach and policy analysis methods, the study examines relevant legislation, government reports, and scholarly literature concerning halal assurance, food hygiene, and Islamic educational management. The findings reveal that key challenges include the absence of specific technical guidelines for **pesantren** canteens, limited institutional capacity, low stakeholder awareness, and weak coordination between government agencies and educational institutions. Furthermore, hygiene practices are often perceived merely as efforts to maintain cleanliness, while halal assurance is frequently limited to the halal status of ingredients, resulting in a lack of integration between food safety and halal governance. The study asserts that hygiene and halal standards must be institutionalized as an integral part of **pesantren** governance. A facilitative-collaborative policy model – involving government agencies, halal certification bodies, health authorities, **pesantren** administrators, and community stakeholders – is identified as the most viable approach to enhancing compliance and sustainability. This study contributes to the development of an integrated governance framework combining food safety, halal assurance, and Islamic educational management to support the implementation of **halalan thayyiban** (halal and wholesome) principles in modern **pesantren**.

Keywords: Hygiene governance, halal assurance, food safety, **pesantren**, public policy, collaborative governance.

PENDAHULUAN

Pesantren memiliki peran strategis dalam membentuk nilai-nilai keagamaan, pengembangan karakter, serta praktik kehidupan sehari-hari santri. Sebagai lembaga pendidikan berbasis asrama, pesantren mengintegrasikan kegiatan pembelajaran, ibadah, dan interaksi sosial dalam satu lingkungan. Dalam konteks ini, kantin pesantren tidak hanya berfungsi sebagai penyedia makanan harian, tetapi juga sebagai media penting dalam mendorong pola hidup sehat dan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip Islam. Oleh karena itu, pengelolaan higiene pangan dan jaminan halal di pesantren seharusnya dipandang sebagai bagian integral dari manajemen pendidikan Islam, bukan sekadar urusan operasional.

Di Indonesia, sebagai negara dengan populasi Muslim terbesar di dunia, implementasi jaminan halal telah diperkuat melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, sementara sanitasi dan higiene pangan diatur melalui Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Meskipun kerangka regulasi ini telah tersedia, penerapannya di kantin pesantren masih terbatas dan terfragmentasi. Banyak pesantren telah berupaya memastikan status halal produk makanan; namun, pengelolaan layanan makanan sering kali belum dilengkapi dengan prosedur higiene yang terstandar, sistem keamanan pangan, serta sertifikasi halal yang terverifikasi. Akibatnya, praktik seperti penanganan makanan yang tidak memadai, penggunaan

bahan yang belum tersertifikasi, serta lemahnya pengawasan dalam proses pengolahan dan penyimpanan makanan masih sering ditemukan.

Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan yang signifikan antara nilai-nilai Islam yang diajarkan di pesantren dengan implementasi praktisnya dalam pengelolaan makanan sehari-hari. Idealnya, pesantren menjadi teladan dalam penerapan prinsip halal dan thayyib dengan memastikan bahwa seluruh aspek pengadaan, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi makanan sesuai dengan hukum Islam dan standar kesehatan masyarakat. Namun, ketiadaan kebijakan nasional yang secara khusus mengatur pengelolaan higiene dan halal di pesantren menyebabkan implementasi yang tidak konsisten dan sangat bergantung pada inisiatif serta kapasitas masing-masing lembaga. Selain itu, rendahnya kesadaran, keterbatasan sumber daya manusia, keterbatasan anggaran, serta lemahnya mekanisme pengawasan masih menjadi hambatan dalam membangun sistem higiene dan halal yang komprehensif.

Urgensi penanganan permasalahan ini tidak hanya terkait dengan kepatuhan terhadap ketentuan agama. Implementasi kebijakan higiene dan halal yang baik dapat memberikan kontribusi signifikan dalam melindungi kesehatan santri, meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap lembaga pendidikan Islam, serta mendukung visi Indonesia dalam membangun ekosistem halal yang berkelanjutan. Sebaliknya, kegagalan dalam membangun standar higiene dan halal yang sistematis dapat menimbulkan kontradiksi antara nilai-nilai moral yang diajarkan di pesantren dengan kondisi nyata yang dialami santri dalam praktik konsumsi sehari-hari. Kontradiksi tersebut berpotensi melemahkan kredibilitas pesantren sebagai lembaga yang mengajarkan nilai-nilai Islam secara menyeluruh.

Dalam kondisi tersebut, diperlukan penelitian ilmiah yang secara mendalam mengkaji bagaimana prinsip higiene dan halal dapat diinstitusionalisasikan dalam sistem manajemen pesantren. Penelitian semacam ini diharapkan dapat menghasilkan rekomendasi berbasis bukti dalam pengembangan kebijakan dan model implementasi yang berkelanjutan serta selaras dengan tujuan pendidikan Islam, kesehatan masyarakat, dan standar keamanan pangan.

Penelitian ini dilandasi oleh pemahaman bahwa pesantren modern belum sepenuhnya mengintegrasikan prinsip higiene dan halal dalam sistem pengelolaan layanan makanannya. Meskipun kesadaran akan pentingnya halal telah cukup dikenal, implementasinya masih bersifat parsial dan belum terstruktur, lebih berfokus pada pemilihan bahan, sementara aspek yang lebih luas seperti prosedur sanitasi, manajemen keamanan pangan, mekanisme sertifikasi, dan pengawasan kelembagaan masih kurang mendapat perhatian.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini berupaya menjawab pertanyaan-pertanyaan berikut: Bagaimana prinsip higiene dan halal saat ini diimplementasikan dalam pengelolaan kantin pesantren? Apa saja hambatan kelembagaan, finansial, dan sumber daya manusia yang menghambat implementasi kebijakan tersebut? Bagaimana peran berbagai pemangku kepentingan (termasuk pimpinan pesantren, instansi pemerintah, lembaga sertifikasi halal, guru, santri, dan masyarakat) dalam pengembangan dan implementasinya? Serta, model kebijakan seperti apa yang dapat secara efektif mengintegrasikan standar higiene dan halal dalam manajemen

pesantren dengan tetap mempertimbangkan aspek kelayakan dan keberlanjutan di berbagai konteks kelembagaan?

Penelitian-penelitian sebelumnya mengenai pesantren umumnya berfokus pada sistem pendidikan Islam, manajemen kelembagaan, serta peran sosial-budaya pesantren dalam masyarakat Indonesia. Karya klasik seperti Dhofier dan Hasbullah menekankan pentingnya pesantren sebagai pusat pembelajaran Islam dan pembentukan karakter, dengan fokus pada tradisi pendidikan dan perkembangan kelembagaan, bukan pada pengelolaan makanan dan tata kelola hygiene. Akibatnya, isu terkait keamanan pangan, sanitasi, dan jaminan halal masih relatif kurang mendapat perhatian dalam kajian pesantren.

Penelitian yang lebih mutakhir telah mengkaji sertifikasi halal, tata kelola halal, serta perkembangan industri halal di Indonesia. Studi oleh Amalia (2024) dan Lutfika (2024) memberikan kontribusi dalam memahami tantangan sertifikasi halal dan tingkat kesadaran masyarakat. Namun, penelitian-penelitian tersebut umumnya berfokus pada produk komersial, perilaku konsumen, atau kerangka regulasi, dan belum secara khusus membahas realitas operasional kantin pesantren. Demikian pula, studi dalam bidang manajemen pendidikan cenderung lebih menitikberatkan pada pengembangan kurikulum dan peningkatan mutu lembaga tanpa memasukkan pengelolaan hygiene dan halal sebagai bagian inti dari tata kelola pendidikan.

Literatur yang ada menunjukkan adanya kesenjangan penelitian yang jelas. Meskipun konsep jaminan halal, hygiene pangan, dan manajemen pendidikan Islam telah banyak dikaji secara terpisah, integrasi ketiganya dalam konteks pesantren masih jarang dibahas. Selain itu, masih minim model implementasi praktis dan kerangka kebijakan yang dapat dijadikan acuan bagi pesantren dalam membangun sistem hygiene dan halal yang komprehensif.

Kebaruan penelitian ini terletak pada pendekatan interdisipliner yang menggabungkan standar hygiene pangan, sistem jaminan halal, dan manajemen pendidikan Islam dalam satu kerangka analisis. Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang memisahkan isu-isu tersebut, penelitian ini menempatkan pengelolaan hygiene dan halal sebagai dimensi penting dalam kualitas kelembagaan pesantren.

Lebih lanjut, penelitian ini menawarkan perspektif kebijakan dengan tidak hanya mengidentifikasi tantangan yang ada, tetapi juga merumuskan strategi implementasi yang memungkinkan. Dengan mempertimbangkan kesenjangan yang telah diidentifikasi, penelitian ini mengembangkan model kebijakan fasilitatif dan kolaboratif yang melibatkan instansi pemerintah, lembaga sertifikasi halal, pengelola pesantren, dan masyarakat. Pendekatan ini memberikan arah praktis bagi proses institusionalisasi standar hygiene dan halal secara bertahap di pesantren, sekaligus berkontribusi terhadap tujuan nasional dalam bidang kesehatan masyarakat, kualitas pendidikan Islam, dan pengembangan ekosistem halal di Indonesia.

Kajian Literatur

Higiene pangan merupakan komponen fundamental dalam kesehatan masyarakat yang bertujuan untuk memastikan bahwa makanan ditangani, diolah, disimpan, dan disajikan dengan cara yang mencegah kontaminasi dan penyakit

bawaan makanan (WHO, 2022; Codex Alimentarius Commission, 2022). Menurut Kementerian Kesehatan Indonesia, standar higiene dan sanitasi dalam operasional layanan makanan mencakup kebersihan fasilitas, peralatan, penjamah makanan, sistem penyimpanan, serta proses pengolahan makanan (Kementerian Kesehatan RI, 2011). Standar ini sangat penting terutama di lembaga pendidikan berasrama, di mana sejumlah besar peserta didik bergantung pada layanan makanan terpusat untuk memenuhi kebutuhan nutrisi harian mereka (FAO, 2022). Kegagalan dalam menerapkan praktik higiene yang memadai dapat meningkatkan risiko penyakit akibat makanan dan berdampak negatif pada kesehatan serta kesejahteraan peserta didik (WHO, 2022).

Dalam konteks pendidikan, manajemen higiene tidak hanya terbatas pada keamanan pangan, tetapi juga berkontribusi dalam menciptakan lingkungan belajar yang sehat. Lembaga pendidikan diharapkan mampu mendorong perilaku hidup sehat melalui pembelajaran formal maupun praktik sehari-hari (FAO, 2022). Dalam lingkungan sekolah berasrama, penerapan standar higiene menjadi semakin krusial karena aktivitas konsumsi makanan, tempat tinggal, dan proses pendidikan berlangsung secara terintegrasi. Oleh karena itu, kebijakan higiene pangan tidak hanya menjadi persyaratan operasional, tetapi juga sarana edukatif dalam membentuk sikap peserta didik terhadap kesehatan dan kebersihan.

Penelitian sebelumnya menekankan pentingnya Standar Operasional Prosedur (SOP), audit sanitasi berkala, pelatihan staf, serta sistem pemantauan berkelanjutan dalam manajemen higiene pangan (Rohmah & Azizah, 2022). Namun, banyak lembaga pendidikan menghadapi kendala dalam implementasinya, seperti keterbatasan infrastruktur, kurangnya pelatihan, keterbatasan anggaran, serta belum adanya kebijakan kelembagaan yang jelas (Syafuruddin & Prasetyo, 2021). Kondisi serupa juga ditemukan di pesantren, di mana pengelolaan higiene masih bersifat informal dan belum sistematis.

Konsep halal tidak hanya terbatas pada larangan bahan tertentu, tetapi mencakup seluruh proses produksi, pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga konsumsi (Muflih et al., 2021). Dalam ajaran Islam, makanan tidak hanya harus halal, tetapi juga *thayyib*, yaitu baik, aman, bersih, dan bermanfaat. Oleh karena itu, jaminan halal memerlukan sistem manajemen yang komprehensif di seluruh rantai pasok pangan (Arif et al., 2023).

Indonesia telah memperkuat tata kelola halal melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal serta pembentukan BPJPH (Republik Indonesia, 2014; BPJPH, 2023). Sertifikasi halal tidak hanya berfungsi sebagai kewajiban religius, tetapi juga sebagai indikator jaminan mutu dan perlindungan konsumen (Wilson & Liu, 2011). Namun, implementasinya masih belum merata, khususnya di lembaga pendidikan.

Penelitian oleh Amalia (2024) dan Lutfika (2024) menunjukkan bahwa pemahaman masyarakat terhadap sertifikasi halal masih terbatas. Banyak pemangku kepentingan hanya fokus pada bahan tanpa memperhatikan prosedur sertifikasi dan sistem pengawasan. Hal ini menyebabkan implementasi yang parsial dan lemahnya komitmen kelembagaan. Lebih lanjut, tata kelola halal perlu diintegrasikan dengan

sistem manajemen organisasi untuk menjamin keberlanjutan (Noor & Rahman, 2020). Implementasi yang efektif memerlukan komitmen pimpinan, kompetensi SDM, partisipasi stakeholder, dan dukungan kelembagaan. Tanpa itu, praktik halal hanya bersifat simbolik.

Pesantren merupakan lembaga pendidikan Islam yang memiliki peran penting dalam pembentukan karakter dan nilai sosial (Dhofier, 1982; Hasbullah, 2001). Karakteristik ini menjadikan pesantren sebagai institusi strategis dalam membentuk gaya hidup Islami, termasuk dalam pola konsumsi dan kesehatan. Namun, literatur manajemen pendidikan Islam lebih banyak membahas kurikulum, kepemimpinan, dan mutu pendidikan (Supriyanto, 2015). Pengelolaan layanan makanan jarang diposisikan sebagai bagian strategis, sehingga higiene dan halal sering dianggap sebagai isu operasional. Padahal, di pesantren modern, layanan makanan sangat berpengaruh terhadap kesehatan, kepuasan santri, dan reputasi lembaga. Sayangnya, banyak pesantren belum memiliki regulasi formal dan sistem monitoring yang memadai. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara nilai yang diajarkan dan praktik di lapangan.

Dalam perspektif kebijakan, implementasi yang efektif membutuhkan kombinasi regulasi, dukungan kelembagaan, partisipasi stakeholder, dan sumber daya (Edwards III, 1980). Dalam konteks pesantren, terdapat empat pendekatan utama: regulatif, fasilitatif, kolaboratif, dan otonom.

Pendekatan regulatif memberikan kepastian hukum, tetapi berpotensi membebani lembaga dengan sumber daya terbatas. Pendekatan fasilitatif menekankan pelatihan dan bantuan teknis. Pendekatan kolaboratif mendorong kemitraan lintas sektor (Ansell & Gash, 2008). Sementara itu, pendekatan otonom memberi ruang bagi pesantren untuk berinisiatif secara mandiri.

Diskursus kebijakan terbaru cenderung mendukung pendekatan hibrida, yaitu kombinasi fasilitatif dan kolaboratif sebelum menuju regulasi penuh. Pendekatan ini dinilai lebih realistis dan berkelanjutan.

Secara umum, literatur menunjukkan bahwa kajian higiene pangan, jaminan halal, dan manajemen pendidikan Islam masih terpisah. Integrasi ketiganya dalam konteks pesantren masih minim. Selain itu, belum banyak model kebijakan yang komprehensif untuk implementasi di pesantren.

Oleh karena itu, penelitian ini berupaya mengisi kesenjangan tersebut dengan mengembangkan pendekatan terintegrasi antara higiene pangan, jaminan halal, dan manajemen pendidikan Islam dalam kerangka kebijakan. Pendekatan ini diharapkan memberikan kontribusi teoritis dan praktis dalam pengembangan sistem yang berkelanjutan di pesantren modern.

METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kepustakaan (*library research*) dan analisis kebijakan. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi, menafsirkan, dan menganalisis secara kritis kerangka kebijakan yang ada terkait pengelolaan higiene dan halal di pesantren modern. Penelitian ini berfokus pada pemahaman terhadap kesenjangan kebijakan, tantangan kelembagaan, peran pemangku kepentingan, serta

alternatif kebijakan yang potensial untuk memperkuat tata kelola higiene dan halal di lingkungan pesantren.

Analisis kebijakan digunakan untuk mengevaluasi regulasi yang ada, mengidentifikasi hambatan implementasi, serta merumuskan rekomendasi kebijakan yang relevan dengan konteks sosial-keagamaan dan pendidikan pesantren di Indonesia. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menelaah bagaimana kebijakan yang ada menangani isu higiene dan halal serta menilai efektivitasnya dalam mendukung keamanan pangan dan jaminan halal di lembaga pendidikan.

Penelitian ini menggunakan pendekatan normatif-kebijakan, yaitu dengan mengkaji kerangka hukum, peraturan pemerintah, dokumen kebijakan, serta literatur akademik yang berkaitan dengan higiene pangan, jaminan halal, dan manajemen pendidikan Islam. Pendekatan ini memungkinkan peneliti untuk menilai kesesuaian antara regulasi yang ada dengan realitas implementasi higiene dan halal di kantin pesantren.

Analisis dalam penelitian ini didasarkan pada konsep implementasi kebijakan publik, manajemen keamanan pangan, sistem jaminan halal, dan tata kelola pendidikan. Melalui kerangka tersebut, penelitian ini mengevaluasi sejauh mana kebijakan yang ada mendukung pengembangan layanan makanan yang aman, higienis, dan halal di lingkungan pesantren.

Penelitian ini sepenuhnya menggunakan data sekunder yang diperoleh dari berbagai sumber yang kredibel. Sumber data meliputi: Dokumen primer, seperti Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, dokumen kebijakan dan pedoman dari BPJPH, serta publikasi pemerintah dari Kementerian Agama dan Kementerian Kesehatan.

Dokumen sekunder, seperti buku tentang pesantren dan pendidikan Islam, artikel jurnal ilmiah terkait sertifikasi halal, higiene pangan, dan kebijakan publik, penelitian terdahulu, serta laporan dari lembaga pemerintah dan non-pemerintah.

Data dikumpulkan melalui analisis dokumen dan studi literatur. Peneliti secara sistematis mengidentifikasi, menyeleksi, dan menelaah berbagai regulasi, publikasi akademik, laporan kebijakan, serta dokumen kelembagaan yang relevan dengan pengelolaan higiene dan halal di pesantren.

Proses kajian dokumen difokuskan pada tiga tema utama, yaitu: Standar higiene dan sanitasi pangan, Sistem jaminan halal dan mekanisme sertifikasi, Tata kelola dan manajemen pendidikan Islam.

Dokumen dipilih berdasarkan relevansi, kredibilitas, serta kontribusinya dalam memahami lanskap kebijakan dan tantangan implementasi saat ini. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan teknik analisis isi kualitatif dan analisis kebijakan. Tahapan analisis meliputi: Reduksi Data (Informasi relevan dari regulasi, literatur, dan dokumen kebijakan diidentifikasi dan dikategorikan ke dalam tema utama seperti standar higiene, jaminan halal, manajemen kelembagaan, implementasi kebijakan, dan keterlibatan pemangku kepentingan), Penyajian Data (Informasi yang telah dikategorikan disusun dalam bentuk tema analitis untuk memudahkan perbandingan antara kebijakan yang ada, praktik implementasi, dan tantangan yang

dihadapi di pesantren, Evaluasi Kebijakan (Kebijakan yang ada dievaluasi berdasarkan efektivitas, kelayakan, dukungan kelembagaan, serta kapasitas implementasinya. Fokus utama adalah mengidentifikasi kesenjangan kebijakan dan hambatan implementasi). Perumusan Alternatif Kebijakan (Alternatif kebijakan dianalisis dan dibandingkan, meliputi pendekatan regulatif, fasilitatif, kolaboratif, dan otonom, dengan mempertimbangkan kelebihan dan keterbatasannya dan Perumusan Rekomendasi Kebijakan (Tahap akhir berupa sintesis hasil analisis untuk menghasilkan rekomendasi kebijakan. Penelitian ini merekomendasikan kombinasi pendekatan fasilitatif dan kolaboratif sebagai strategi paling tepat dalam meningkatkan implementasi higiene dan halal di pesantren modern, melalui penguatan kapasitas, kerja sama pemangku kepentingan, bantuan teknis, dan penguatan kelembagaan secara bertahap sebelum penerapan regulasi yang bersifat wajib secara menyeluruh).

Untuk menjamin kredibilitas dan keabsahan temuan, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber dengan membandingkan data dari regulasi, literatur akademik, laporan pemerintah, dan penelitian terdahulu. Selain itu, peneliti melakukan evaluasi kritis terhadap konsistensi dan relevansi setiap sumber guna meningkatkan reliabilitas analisis dan rekomendasi kebijakan.

Penelitian ini didasarkan pada asumsi bahwa tata kelola higiene dan halal yang efektif di pesantren memerlukan integrasi tiga dimensi utama, yaitu manajemen keamanan pangan, sistem jaminan halal, dan tata kelola pendidikan Islam. Interaksi ketiga dimensi ini memengaruhi efektivitas implementasi kebijakan serta keberlanjutan praktik higiene dan halal di pesantren. Oleh karena itu, pengelolaan higiene dan halal tidak hanya dipandang sebagai aspek operasional, tetapi sebagai komponen strategis dalam tata kelola pendidikan dan pembentukan karakter di pesantren.

HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi standar higiene dan halal di pesantren modern masih bersifat terfragmentasi dan belum terinstitusionalisasi dalam suatu kerangka tata kelola yang komprehensif. Meskipun Indonesia telah memiliki landasan hukum melalui Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal serta Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, regulasi tersebut belum secara spesifik diterjemahkan ke dalam standar operasional yang sesuai dengan konteks layanan makanan di pesantren. Akibatnya, implementasi praktik higiene dan halal sangat bervariasi antar lembaga dan sering kali bergantung pada kesadaran serta komitmen individu pengelola, bukan pada mekanisme organisasi yang sistematis. Kondisi ini mencerminkan adanya kesenjangan antara tujuan kebijakan nasional dan praktik kelembagaan di pesantren.

Penelitian ini juga mengungkap bahwa para pengelola pesantren pada umumnya menyadari pentingnya konsumsi makanan halal dari sisi religius. Namun demikian, pemahaman mereka terhadap sistem jaminan halal masih terbatas. Dalam banyak kasus, kepatuhan halal lebih dimaknai sebagai upaya menghindari bahan yang diharamkan, sementara komponen penting lainnya seperti prosedur sertifikasi,

verifikasi rantai pasok, sistem dokumentasi, serta pemantauan berkala kurang mendapat perhatian. Demikian pula, pengelolaan higiene sering dipersepsikan hanya sebagai kebersihan rutin, bukan sebagai sistem keamanan pangan yang terstruktur yang mencakup protokol sanitasi, pencegahan bahaya, dan mekanisme pengendalian mutu. Temuan ini menunjukkan bahwa konsep halalan thayyiban, yang menuntut makanan tidak hanya halal tetapi juga aman dan higienis, belum sepenuhnya dioperasionalisasikan dalam pengelolaan layanan makanan di pesantren.

Dari perspektif manajemen pendidikan Islam, temuan ini menegaskan bahwa tata kelola higiene dan halal tidak seharusnya dipandang semata sebagai aspek teknis dalam pengolahan makanan. Sebaliknya, hal tersebut merupakan bagian integral dari misi pendidikan pesantren itu sendiri. Studi klasik tentang pesantren menegaskan bahwa lembaga ini tidak hanya berfungsi sebagai pusat pembelajaran agama, tetapi juga sebagai lingkungan tempat nilai-nilai Islam dipraktikkan dalam kehidupan sehari-hari. Sebagaimana dikemukakan oleh Zamakhsyari Dhofier, pesantren berperan sebagai institusi sosial yang membentuk perilaku, etika, dan pandangan hidup santri. Senada dengan itu, Hasbullah menegaskan bahwa pendidikan Islam mencakup tidak hanya pembelajaran kognitif, tetapi juga penerapan ajaran agama dalam aktivitas sehari-hari. Dalam kerangka ini, penyediaan makanan yang higienis dan halal menjadi dimensi penting dalam pembentukan karakter karena mencerminkan nilai-nilai Islam terkait kesehatan, kebersihan, dan tanggung jawab.

Temuan penelitian ini juga sejalan dengan literatur kontemporer mengenai tata kelola halal. Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa jaminan halal seharusnya dipahami sebagai sistem manajemen mutu yang komprehensif, bukan sekadar kewajiban religius yang sempit. Studi mengenai sertifikasi halal di Indonesia menunjukkan bahwa organisasi sering menghadapi kesulitan dalam implementasi jaminan halal akibat keterbatasan pengetahuan teknis, kompleksitas administratif, dan keterbatasan sumber daya. Tantangan serupa juga ditemukan dalam penelitian ini. Banyak pesantren belum memiliki tenaga yang memiliki keahlian khusus dalam manajemen keamanan pangan dan prosedur sertifikasi halal, sementara keterbatasan finansial menghambat investasi pada infrastruktur, pelatihan, dan sistem pemantauan. Akibatnya, kepatuhan terhadap standar higiene dan halal masih belum konsisten dan rentan terhadap kelemahan kelembagaan.

Temuan ini dapat dijelaskan lebih lanjut melalui perspektif teori implementasi kebijakan. Menurut George C. Edwards III, keberhasilan implementasi kebijakan ditentukan oleh empat variabel utama, yaitu komunikasi, sumber daya, struktur birokrasi, dan disposisi pelaksana. Kondisi di pesantren menunjukkan adanya kelemahan pada keempat dimensi tersebut. Komunikasi terkait standar higiene dan halal masih terbatas, sumber daya kelembagaan sering kali tidak memadai, struktur administratif antar pesantren sangat bervariasi, dan implementasi sangat bergantung pada kemauan serta pemahaman pengelola. Akibatnya, regulasi nasional yang dirancang dengan baik sekalipun menghadapi hambatan signifikan ketika diimplementasikan pada tingkat kelembagaan.

Temuan penting lainnya berkaitan dengan peran strategis penguatan kapasitas (capacity building) dalam meningkatkan tata kelola higiene dan halal. Penelitian ini menunjukkan bahwa rendahnya kompetensi teknis pengelola layanan makanan

merupakan salah satu hambatan utama dalam implementasi. Hal ini sejalan dengan berbagai studi internasional yang menunjukkan bahwa pelatihan staf dan pembelajaran organisasi berpengaruh signifikan terhadap tingkat kepatuhan terhadap standar higiene. Penelitian di bidang keamanan pangan dan kesehatan masyarakat juga menunjukkan bahwa intervensi pendidikan dapat meningkatkan praktik sanitasi, menurunkan risiko kontaminasi, serta memperkuat komitmen kelembagaan terhadap sistem jaminan mutu. Oleh karena itu, peningkatan pengetahuan dan kompetensi teknis pengelola pesantren menjadi prasyarat utama bagi keberhasilan implementasi kebijakan.

Analisis juga menekankan pentingnya tata kelola kolaboratif sebagai mekanisme untuk mengatasi keterbatasan yang dihadapi pesantren. Kompleksitas pengelolaan higiene dan halal melampaui kapasitas satu lembaga saja dan memerlukan keterlibatan berbagai pemangku kepentingan. Instansi pemerintah, lembaga sertifikasi halal, perguruan tinggi, otoritas kesehatan, serta organisasi masyarakat memiliki sumber daya dan keahlian yang dapat mendukung proses implementasi. Temuan ini sejalan dengan model tata kelola kolaboratif yang dikemukakan oleh Ansell dan Gash, yang menyatakan bahwa permasalahan kebijakan publik yang kompleks lebih efektif ditangani melalui kerja sama lintas aktor dibandingkan dengan pendekatan regulasi yang bersifat hierarkis semata. Kolaborasi memungkinkan pertukaran pengetahuan, mobilisasi sumber daya, serta pembagian tanggung jawab yang pada akhirnya meningkatkan keberlanjutan kebijakan.

Berdasarkan temuan tersebut, penelitian ini berpendapat bahwa pendekatan regulatif semata tidak cukup untuk meningkatkan praktik higiene dan halal di pesantren. Meskipun regulasi memberikan kepastian hukum dan standar minimum, hal tersebut juga dapat menimbulkan beban bagi lembaga dengan kapasitas terbatas. Oleh karena itu, strategi kebijakan bertahap yang mengombinasikan pendekatan fasilitatif dan kolaboratif dinilai lebih tepat. Kebijakan fasilitatif dapat mendukung pengembangan kapasitas melalui pelatihan, bantuan teknis, dan insentif, sementara kebijakan kolaboratif memperkuat kemitraan antar pemangku kepentingan dan mendorong kepemilikan bersama terhadap proses implementasi. Strategi ini memungkinkan pesantren membangun kapasitas terlebih dahulu sebelum diwajibkan memenuhi standar regulasi yang lebih komprehensif.

Secara keseluruhan, temuan penelitian ini menunjukkan bahwa tantangan utama dalam implementasi higiene dan halal di pesantren modern bukan terletak pada ketiadaan landasan hukum, melainkan pada belum adanya mekanisme kelembagaan yang mampu menerjemahkan regulasi tersebut ke dalam praktik sehari-hari. Oleh karena itu, integrasi antara manajemen higiene, sistem jaminan halal, dan tata kelola pendidikan Islam menjadi kebutuhan mendasar untuk meningkatkan kualitas layanan makanan di pesantren. Dengan menempatkan higiene dan halal sebagai bagian dari tata kelola pendidikan, bukan sekadar urusan operasional, pesantren dapat berkontribusi lebih efektif dalam membentuk generasi yang sehat, bertanggung jawab, dan religius, sekaligus mendukung tujuan nasional di bidang kesehatan masyarakat dan jaminan produk halal.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi standar higiene dan halal di pesantren modern masih belum optimal meskipun telah terdapat regulasi nasional yang mengatur keamanan pangan dan jaminan halal. Temuan penelitian mengungkapkan bahwa tantangan utama bukan terletak pada ketiadaan kerangka hukum, melainkan pada keterbatasan kapasitas kelembagaan dalam menerjemahkan regulasi tersebut ke dalam sistem manajemen yang praktis dan berkelanjutan. Praktik higiene dan halal di banyak pesantren masih dilaksanakan secara terfragmentasi dan sangat bergantung pada kesadaran individu, bukan pada prosedur kelembagaan yang terstandar. Akibatnya, masih terdapat kesenjangan yang signifikan dalam aspek manajemen keamanan pangan, sistem jaminan halal, mekanisme pengawasan, serta koordinasi antar pemangku kepentingan.

Penelitian ini juga menegaskan bahwa tata kelola higiene dan halal seharusnya dipandang sebagai bagian integral dari manajemen pendidikan Islam, bukan sekadar persoalan operasional. Dalam konteks pesantren, penyediaan makanan yang higienis dan halal merupakan wujud implementasi nilai-nilai Islam yang tercermin dalam konsep halalan thayyiban. Oleh karena itu, penguatan standar higiene dan halal tidak hanya berkontribusi pada perlindungan kesehatan masyarakat, tetapi juga mendukung misi pendidikan dalam membentuk karakter dan tanggung jawab religius santri.

Analisis kebijakan menunjukkan bahwa kombinasi pendekatan fasilitatif dan kolaboratif merupakan strategi yang paling tepat untuk meningkatkan implementasi higiene dan halal di pesantren. Pendekatan fasilitatif seperti pelatihan, bantuan teknis, dan dukungan kelembagaan dapat meningkatkan kapasitas organisasi, sementara tata kelola kolaboratif dapat memperkuat kemitraan antara pesantren, instansi pemerintah, lembaga sertifikasi halal, perguruan tinggi, dan organisasi masyarakat. Melalui pendekatan terintegrasi ini, pesantren dapat secara bertahap mengembangkan sistem yang berkelanjutan dan selaras dengan kewajiban keagamaan, standar keamanan pangan, serta tujuan pendidikan.

Pada akhirnya, penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian tata kelola halal dan manajemen pendidikan Islam dengan menawarkan kerangka kebijakan yang mengintegrasikan standar higiene, sistem jaminan halal, dan tata kelola pesantren. Integrasi ini menjadi penting untuk memastikan bahwa pesantren mampu menyediakan layanan makanan yang tidak hanya halal secara hukum dan agama, tetapi juga aman, sehat, dan bermanfaat bagi santri serta masyarakat luas.

Berdasarkan temuan penelitian, disarankan agar pemerintah, khususnya Kementerian Agama, Kementerian Kesehatan, serta otoritas halal terkait, menyusun pedoman teknis khusus mengenai pengelolaan higiene dan halal di kantin pesantren. Pedoman tersebut perlu memuat standar operasional yang jelas dan disesuaikan dengan karakteristik serta kapasitas lembaga pesantren.

Selain itu, program penguatan kapasitas perlu ditingkatkan melalui pelatihan rutin, pendampingan, dan bantuan teknis bagi pengelola pesantren, manajer layanan makanan, serta penjamah makanan. Program ini penting untuk meningkatkan pemahaman mengenai prinsip keamanan pangan, manajemen sanitasi, serta sistem

jaminan halal sehingga implementasi standar dapat dilakukan secara lebih efektif dan konsisten.

Selanjutnya, kolaborasi antar pemangku kepentingan perlu diperkuat untuk mendukung implementasi standar higiene dan halal. Kemitraan antara pesantren, BPJPH, pemerintah daerah, perguruan tinggi, institusi kesehatan masyarakat, dan organisasi masyarakat dapat mendorong transfer pengetahuan, berbagi sumber daya, serta pemantauan berkelanjutan. Kolaborasi ini akan meningkatkan ketahanan kelembagaan dan keberlanjutan kebijakan dalam jangka panjang.

Terakhir, penelitian selanjutnya diharapkan tidak hanya berfokus pada analisis kebijakan normatif, tetapi juga melibatkan kajian empiris di lingkungan pesantren. Pendekatan kuantitatif, studi kasus, maupun penelitian komparatif antar wilayah dan model kelembagaan akan memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai praktik implementasi, persepsi pemangku kepentingan, serta efektivitas tata kelola higiene dan halal. Penelitian semacam ini akan memperkaya dasar evidensi dalam pengembangan kebijakan dan strategi manajemen yang lebih efektif di masa mendatang.

REFERENSI

- Amalia, R. (2024). Challenges of halal certification implementation in Indonesian educational institutions. *Journal of Halal Industry and Services*, 7(2), 112–126.
- Ansell, C., & Gash, A. (2008). Collaborative governance in theory and practice. *Journal of Public Administration Research and Theory*, 18(4), 543–571. <https://doi.org/10.1093/jopart/mum032>
- Arif, S., Sidek, S., & Yahya, M. H. A. (2023). Halal governance and food safety integration in Muslim-majority countries: A systematic review. *Journal of Islamic Marketing*, 14(8), 1932–1950. <https://doi.org/10.1108/JIMA-03-2022-0087>
- BPJPH. (2023). *Pedoman Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.
- Codex Alimentarius Commission. (2022). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. Rome: Food and Agriculture Organization (FAO) & World Health Organization (WHO).
- Dhofier, Z. (1982). *The Tradition of Pesantren: A Study of the Role of the Kyai in the Maintenance of Traditional Ideology in Java*. Tempe, AZ: Arizona State University Program for Southeast Asian Studies.
- Edwards III, G. C. (1980). *Implementing Public Policy*. Washington, DC: Congressional Quarterly Press.
- FAO. (2022). *Food Safety and Quality Guidelines for Educational Institutions*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Hasbullah. (2001). *Sejarah Pendidikan Islam di Indonesia*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Kementerian Agama Republik Indonesia. (2022). *Strategi Pengembangan Ekosistem Halal Nasional*. Jakarta: Kementerian Agama RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Lutfika, N. (2024). Public awareness and halal certification compliance among small

- food-service operators in Indonesia. *Indonesian Journal of Halal Studies*, 6(1), 45–59.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook (4th ed.)*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Muflih, M., Juliana, J., & Wibowo, A. (2021). Halal food certification, halal awareness, and purchase intention: A systematic literature review. *Journal of Islamic Marketing*, 12(7), 1350–1370. <https://doi.org/10.1108/IJIMA-10-2019-0200>
- Nasution, H. (1995). *Islam dan Pembaharuan Pendidikan*. Jakarta: Bulan Bintang.
- Noor, N. A. M., & Rahman, R. A. (2020). Halal assurance system implementation and challenges among food service industries. *International Food Research Journal*, 27(3), 450–458.
- Republik Indonesia. (2014). *Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Sekretariat Negara Republik Indonesia.
- Rohmah, N., & Azizah, S. (2022). Hygiene practices and food safety management in Islamic boarding schools: Evidence from Indonesia. *Journal of Public Health Research*, 11(4), 215–226.
- Sugiyono. (2023). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyanto. (2015). *Manajemen Pendidikan Islam*. Malang: UIN Maliki Press.
- Syafruddin, A., & Prasetyo, H. (2021). Policy implementation and institutional challenges in Indonesian Islamic educational institutions. *Policy & Governance Review*, 5(2), 87–101.
- WHO. (2022). *Food Safety: Key Facts and Guidelines*. Geneva: World Health Organization.
- Wilson, J. A. J., & Liu, J. (2011). The challenges of Islamic branding: Navigating emotions and halal. *Journal of Islamic Marketing*, 2(1), 28–42. <https://doi.org/10.1108/17590831111115222>
- Yusoff, S. Z., Muhammad, M. Z., & Ismail, N. (2021). Integrating halal assurance systems with food safety management systems in educational foodservice operations. *British Food Journal*, 123(9), 3012–3027. <https://doi.org/10.1108/BFJ-11-2020-1047>
- Yusuf, M., & Hidayat, T. (2023). Governance of pesantren and sustainable institutional development in Indonesia. *Journal of Islamic Education Studies*, 8(1), 1–18.