

**FAKULTAS ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS SILIWANGI  
TASIKMALAYA  
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT  
PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
2025**

**ABSTRAK**

**GINA RAHMAYANI**

**GAMBARAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN KEBERADAAN  
BAKTERI *Escherichia coli* PADA MAKANAN SANTRI DI PONDOK  
PESANTREN KECAMATAN CIBEUREUM KOTA TASIKMALAYA TAHUN  
2025**

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia dan hewan untuk mengatur metabolisme, memperoleh energi dan mempertahankan tubuh dari penyakit. Makanan yang sehat dan aman dapat meningkatkan kesehatan, sedangkan yang terkontaminasi dapat menimbulkan penyakit bawaan makanan. Pondok pesantren sebagai penyelenggara makanan bagi santri perlu memperhatikan gizi dan higiene sanitasi dalam pengolahan makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penerapan higiene sanitasi dan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada makanan santri di Pondok Pesantren Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif observasional melalui pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh Pondok Pesantren di Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya yang berjumlah 30 pondok pesantren. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*. Teknik pengumpulan data dengan wawancara dan observasi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan 62,5% penjamah pangan tidak memenuhi syarat, 75% pondok pesantren tidak memenuhi sanitasi peralatan dan dapur, 50% pondok pesantren tidak memenuhi sanitasi penyimpanan pangan matang, 100% pondok pesantren tidak memenuhi sanitasi tempat sampah, pembuangan air limbah, dan pengendalian vektor penyakit, serta sebanyak 6 sampel (37,5%) tidak memenuhi syarat karena terdeteksi adanya kontaminasi bakteri *Escherichia coli*.

**Kata kunci :** Higiene, Sanitasi, Makanan Santri, Pondok pesantren, *Escherichia coli*

**FACULTY OF HEALTH SCIENCES  
SILIWANGI UNIVERSITY  
TASIKMALAYA  
PUBLIC HEALTH STUDY PROGRAM  
ENVIRONMENTAL HEALTH SPECIALIZATION  
2025**

**ABSTRACT**

**GINA RAHMAYANI**

**OVERVIEW OF SANITATION HYGIENE IMPLEMENTATION AND THE PRESENCE OF *Escherichia coli* BACTERIA IN STUDENTS' FOOD AT THE CIBEUREUM DISTRICT ISLAMIC BOARDING SCHOOL, TASIKMALAYA CITY IN 2025**

*Food is a basic human and animal need to regulate metabolism, obtain energy, and protect the body from disease. Healthy and safe food can improve health, while contaminated food can cause foodborne illnesses. Islamic boarding schools, as providers of food for students, need to pay attention to nutrition and sanitation hygiene in food processing. The purpose of this study was to determine the description of the implementation of sanitation hygiene and the presence of *Escherichia coli* bacteria in student food at Islamic Boarding Schools in Cibeureum District, Tasikmalaya City. The research method used was descriptive observational through a cross-sectional approach. The population in this study were all Islamic Boarding Schools in Cibeureum District, Tasikmalaya City, totaling 30 Islamic boarding schools. The sampling technique used purposive sampling. Data collection techniques were interviews and observations. Data analysis used in this study was descriptive analysis. The results showed that 62.5% of food handlers did not meet the requirements, 75% of Islamic boarding schools did not meet the requirements for equipment and kitchen sanitation, 50% of Islamic boarding schools did not meet the requirements for cooked food storage, 100% of Islamic boarding schools did not meet the requirements for waste disposal, wastewater disposal, and disease vector control, and 6 samples (37.5%) did not meet the requirements due to detection of *Escherichia coli* bacteria contamination.*

**Key words:** *Hygiene, Sanitation, Student Food, Islamic Boarding Schools, *Escherichia coli**