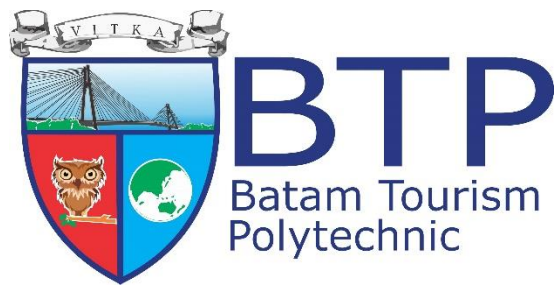


**LAPORAN KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

**JUDUL
SOSIALISASI EDUKASI MASYARAKAT DALAM PENERAPAN
HYGIENE SANITASI DAN KEAMANAN MAKANAN PRODUK
CATERING DI PT. MITRA JAYA HARMONI**



Pengabdi:

Supardi, S.Pd, MM.

Andri Wibowo, SE., M.Par

Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, ST., MBA., IPM

Zahara Fatimah, SE., M.Ak

**PROGRAM STUDI MANAJEMAN KAMAR
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
APRIL 2024**

SURAT TUGAS



BATAM TOURISM POLYTECHNIC
PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
 Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex,
 Tiban, Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia

SURAT PENUGASAN		
Nomor: 011/SK-PD/PUSLITABMAS/BTP/III/2024		
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat menugaskan kepada Pengabdi/ Tim Pengabdian sebagai berikut:		
1.	Nama	: Supardi, S.Pd., MM
	NIDN.	: 2109107102
	Jabatan	: Ketua
2.	Nama	: Andri Wibowo, SE., M.Par
	NIDN.	: 1001118502
	Jabatan	: Anggota 1
3.	Nama	: Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, S.T., MBA., IPM
	NIDN.	: 1027098401
	Jabatan	: Anggota 2
4.	Nama	: Zahara Fatimah, S.E., M.Ak
	NIM	: 1021097902
	Jabatan	: Anggota 3
5.	Nama	
	NIM	
	Jabatan	
Untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian dengan:		
Judul	:	Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering di PT Mitra Jaya Harmoni
Tempat	:	PT. Mitra Jaya Harmoni Kompleks Ruko Greenland Blok V, No. 02 Batam Center 29431
Waktu Pelaksanaan	:	Jumat, 19 April 2024
Kepada yang bersangkutan diminta untuk melaksanakan tugas dengan penuh tanggung jawab.		
Batam, 7 Maret 2024 Kepala Puslitabmas Politeknik Pariwisata Batam  Eryd Saputra, S.Par, M.M., M.Sc NIDN. 0514028801		PENGESAHAN PENERIMA  MITRA JAYA HARMONI Yohan Kurniawan

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jenis Pengabdian : Pembinaan/ Pelatihan/ Sosialisasi/ Pendampingan/ Bansos
Judul Pengabdian : Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering di PT Mitra Jaya Harmoni

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Supardi, S.Pd., MM / 2109107102
- b. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- c. Program Studi : Room Divisi Manajemen
- d. Nomor HP : 081364985882

Anggota 1

- a. Nama Lengkap : Andri Wibowo, SE., M.Par / 1001118502
- b. Jabatan Fungsional : Lektor
- c. Nomor HP : 877-7927-8757
- d. Alamat surel (e-mail) : andri@btp.ac.id

Anggota 2

- a. Nama Lengkap : Dr. Ir. Arina Luthfini Lubis, ST., MBA., IPM / 1027098401
- b. Jabatan Fungsional : Lektor
- c. Nomor HP : 082285162862
- d. Alamat surel (e-mail) : arina@btp.ac.id

Alamat surel (e-mail) Anggota 1

- a. Nama Lengkap : Zaharafatimah, SE, M.Ak / 1021097902
- b. Jabatan Fungsional : Lektor
- c. Nomor HP : 081270022883
- d. Alamat surel (e-mail) : zaravirgo2579@gmail.com

Biaya yang diusulkan : Rp. 2.000.000

Batam, 25 April 2024

Mengetahui
Ketua Program Studi

Ketua Kegiatan Pengabdian

(Supardi, S.Pd., MM)
NIDN : 21009107102

(Supardi, S.Pd., MM)
NIDN : 21009107102

Menyetujui
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat

Eryd Saputra, S.Par, M.M, M.Sc
NIDN : 0514028801

SURAT PERNYATAAN
KETUA TIM PELAKSANA

Yang bertandatangan di bawah ini:

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Supardi, S.Pd., MM
- b. NIDN : 21009107102
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli (AA)
- d. Program Studi : Room Divisi Mannajemen

Dengan ini menyatakan bahwa pelaporan PKM ini dengan judul **Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering di PT Mitra Jaya Harmoni pada Jum'at 19 April 2024** yang diusulkan untuk tahun anggaran semester genap 2023/2024 adalah karya asli dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya yang sudah diterima ke kas negara.
Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Batam, 25 April 2024
yang menyatakan,

Materai senilai
Rp. 10.000
Tanda tangan
(asli TT basah*)

(Supardi, S.Pd., MM)
NIDN: 21009107102

RINGKASAN

Kami para pengabdian melakukan pengabdian Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering di PT Mitra Jaya Harmoni karena sangat dibutuhkan dan bermanfaat bagi karyawan MJH dan pengabdian, maka harus memanfaatkan pelatihan ini.

Pengabdian ini dilaksanakan mendatangi tempat yang dituju dimana metode analisa dan menyelesaikan masalahnya dengan memberikan pengarahan teorikal praktek yang bertempat di PT. Mitra Jaya Harmoni dengan alamat Kompleks Ruko Greenland Blok V, No. 02 Batam Center 29431 pada Jum'at 19 April 2024

Dalam pengabdian ini para supervisor setempat sebagai pendamping pekerjaannya yang mendapat arahan dari team pengabdian

Para pengabdian dari Politeknik Pariwisata Batam yang unggul, terkemuka, berkualitas yang menjadi pusat pendidikan dan pengembangan pariwisata terutama bidang perhotelan sebagai pengarah tidak perlu diragukan lagi dimana para pengabdian berlokasi di jalan Gajah Mada the Vitka City Complek, Tiban Batam Propinsi Kepulauan Riau, dimana memiliki 4 jurusan yaitu Manajemen Devisi Kamar, Manajemen Devisi Tata Hidang, Manajemen Devisi Kulinar dan Manajemen Perencanaan Pariwisata.

DAFTAR ISI

Halaman Judul	
SURAT TUGAS	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PELAKSANA	iii
RINGKASAN.....	iv
DAFTAR ISI	v
KATA PENGANTAR	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah/ Rumusan masalah dalam kegiatan pengabdian ini adalah:	3
BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA	5
A. Tujuan.....	8
B. Manfaat	8
BAB III METODE PELAKSANAAN	11
A. Bentuk Kegiatan	11
B. Sasaran	12
C. Langkah-langkah Kegiatan.....	13
BAB IV HASIL DAN POTENSI KEBERLANJUTAN	1
A. Hasil Pelaksanaan	1
BAB V PENUTUP	9
Daftar Pustaka	10
Lampiran.....	12

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan atas kehadiran Allah Subhana Wa Ta'ala yang telah memberikan kesehatan dan kesempatan kepada kami untuk bisa menyelesaikan pengabdian ini, Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini merupakan salah satu kewajiban dari Tridharma Perguruan Tinggi. Dimana Tridharma Perguruan Tinggi itu sendiri adalah Pendidikan, Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang wajib dilaksanakan oleh seorang dosen terutama Dosen Politeknik Pariwisata Batam.

Kegiatan PKM tersebut dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. oleh karena itu dalam kesempatan ini perkenankanlah saya menyampaikan terima kasih kepada :

1. Yayasan VITKA
2. Direktur Politeknik Pariwisata Batam
3. Wakil-wakil Direktur Politeknik Pariwisata Batam
4. Unit Pengabdian Kepada Masyarakat
5. Bagian Akademisi (ADAK) Politeknik Pariwisata Batam
6. Berbagai pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya kegiatan PKM ini.

Kami menyadari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini masih jauh dari sempurna dan masih banyak kendala yang dijumpai di lapangan. Oleh karena itu sebagai tindak lanjut program ini kami sangat mengharapkan agar manfaatnya dapat dirasakan lebih luas oleh seluruh lapisan masyarakat.

Batam, 25 April 2024

Pelaksana Kegiatan

Supardi, S.Pd., MM & team

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dosen Prodi Manajemen Divisi Kamar melaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang bertujuan pemenuhan Tri Dharma Penguruan Tinggi juga bagian dari program kerja diwajibkan Prodi Manajemen Divisi Kamar melakukan Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering di PT Mitra Jaya Harmoni yang sangat dibutuhkan dan bermanfaat bagi kita, maka kita yang ada harus memanfaatkan pelatihan ini. Pengabdian ini dilaksanakan mendatangi tempat yang dituju dimana metode analisa dan menyelesaikan masalahnya dengan memberikan pengarahen theorikal practec yang bertempat di PT. Mitra Jaya Harmoni dengan alamat Kompleks Ruko Greenland Blok V, No. 02 Batam Center 29431.

Dalam era dinamis industri kuliner, PT Mitra Jaya Harmoni memainkan peran sentral dalam menyediakan layanan catering yang berkualitas dan memuaskan bagi pelanggan. Seiring dengan pertumbuhan industri ini, kesehatan masyarakat dan keamanan pangan menjadi fokus utama yang tidak dapat diabaikan. Oleh karena itu, inisiatif untuk mensosialisasikan edukasi mengenai praktik kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan di lingkungan PT Mitra Jaya Harmoni menjadi langkah strategis untuk mendukung standar tertinggi dalam layanan catering. Hal ini juga dapat menambah kepercayaan pelanggan sebagai acuan untuk pemilihan catering (Mathofani, Lestari and Diyanah, 2022).

Pentingnya keamanan pangan dan kebersihan sanitasi menjadi landasan utama penyusunan proposal ini. Dalam konteks ini, sosialisasi edukasi masyarakat di PT Mitra Jaya Harmoni dianggap sebagai upaya proaktif untuk mendorong pemahaman yang lebih baik tentang praktik keamanan dan kebersihan pangan, memastikan bahwa setiap langkah dalam proses catering terpenuhi dengan standar kualitas yang tinggi. Semakin tinggi mutu dan kualitas produksi tentu akan meningkatkan pendapatan dari industri

catering tersebut (Fauzzia *et al.*, 2022). Hal ini bisa tercapai dengan pengadaan APD yang tepat dan nyaman bagi karyawan (Hartini, 2022) serta terjaganya kebersihan dapur (Karnita and Yurianto, 2020). Meskipun pada kenyataannya umumnya para karyawan catering masih dalam tahap “cukup menerapkan” standar hygiene dan sanitasi (Nurhayati, Nikmawati and Setiawati, 2020).

Dengan membuka wawasan dan pemahaman bersama, diharapkan bahwa melalui sosialisasi ini, semua pihak yang terlibat dalam proses catering di PT Mitra Jaya Harmoni akan menjadi agen perubahan untuk meningkatkan praktik kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan. Standar jaminan keamanan dan kesehatan merupakan kunci sebuah usaha makanan (Setyawati, 2020). Hal ini menjadi penting terutama bagi para karyawan yang merupakan penjamah makanan di catering tersebut yang perlu dijaga keamanannya (Juhaina, 2020).

Meskipun karyawan telah memiliki pengetahuan tentang kebersihan sebelumnya, namun diperlukan pelatihan kembali secara reguler dalam kurun waktu enam bulan (Hubner, 2019) yang nantinya juga akan mengubah perilaku menjadi lebih higienis (Taqia *et al.*, 2021) serta menjaga keamanan pangan (Palupi, Khoirunnisa and Hanifi, 2018). Karyawan juga diharapkan untuk dilakukan pengujian terhadap implementasi kebersihan catering untuk meminimalisir kesalahan (Hayu, Suwarni and Mayasari, 2023).



Tampak depan gedung catering PT. Mitra Jaya Harmoni

Kesehatan makanan yang dihasilkan tidak terlepas dari kebersihan yang menjadi kunci utama dalam meningkatkan produktivitas, untuk itu sangat penting dalam

menjaga kebersihan lingkungan kerja (Rusmawati, 2018). Menjaga kebersihan perlu dipupuk sedari dini untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap lingkungan (Dekye et al, 2021). Untuk lebih memaksimalkan usaha dalam menjaga kebersihan lingkungan maka diperlukan juga suatu pelatihan tentang praktek kebersihan. Hal ini senada dengan pengabdian yang dipublikasikan dalam bentuk jurnal (Khairunnisa et al, 2019), dimana disebutkan bahwa untuk menjaga kebersihan lingkungan akan jauh lebih efektif dengan melakukan kampanye kebersihan dan praktek langsung di lingkungan tempat kita berada. Penelitian lainnya menyebutkan bahwa dengan terpeliharanya kebersihan lingkungan akan berdampak pada peningkatan kualitas hidup manusia (Iskandar, 2018).

Melaksanakan Pengabdian Kepada Masyarakat selain untuk pemenuhan Tri Dharma Penguruan Tinggi juga sebagai bagian dari program kerja Prodi Manajemen Divisi Kamar dan Politeknik Pariwisata Batam.

B. Identifikasi Masalah/ Rumusan masalah dalam kegiatan pengabdian ini adalah:

Rumusan masalah dalam kegiatan pengabdian ini dapat diformulasikan sebagai berikut:

1. Sejauh mana pemahaman karyawan PT Mitra Jaya Harmoni tentang praktik kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan dalam operasional catering?
2. Apakah penerapan praktik kebersihan dan keamanan pangan di PT Mitra Jaya Harmoni telah memenuhi standar internasional yang berlaku?
3. Apa saja faktor-faktor yang dapat menjadi hambatan dalam penerapan praktik kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan di lingkungan kerja PT Mitra Jaya Harmoni?
4. Bagaimana tingkat partisipasi karyawan dalam kegiatan edukasi terkait kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan di PT Mitra Jaya Harmoni?
5. Bagaimana dampak sosialisasi edukasi kebersihan dan keamanan pangan terhadap peningkatan kualitas layanan catering dan kepuasan pelanggan di PT Mitra Jaya Harmoni?
6. Bagaimana peran kebijakan internal perusahaan dalam mendukung implementasi praktik kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan di PT Mitra Jaya Harmoni?

7. Bagaimana respons karyawan terhadap perubahan atau peningkatan praktik kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan setelah dilakukan sosialisasi edukasi?

Rumusan masalah ini dapat menjadi dasar untuk melakukan penelitian lebih lanjut dan mengevaluasi efektivitas kegiatan pengabdian, serta mengidentifikasi area-area yang perlu diperbaiki dalam praktik kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan di PT Mitra Jaya Harmoni

BAB II

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

PT Mitra Jaya Harmoni adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang industri katering atau catering industry beralamat komp. Pertokoan Green Land Blok V No. 02 Kelurahan Teluk Tering – Kecamatan Batam Kota – Batam, No. Telp 0813-6490-8988, website Mitrajayaharmoni@gmail.com.

Sebagai perusahaan catering, PT Mitra Jaya Harmoni memiliki fokus utama pada penyediaan layanan makanan dan minuman dalam jumlah besar untuk berbagai acara, baik itu acara korporat, perayaan pribadi, hingga pertemuan besar.

PT Mitra Jaya Harmoni adalah perusahaan yang bergerak dibidang jasa boga khususnya catering yang melayani paket pernikahan, catering ulang tahun, seminar, makan siang perusahaan atau perkantoran. Layanan kami bisa berupa buffet/prasmanan juga nasi box yang sampai saat ini berkisar 3000 pack perhari

PT Mitra Jaya Harmoni catering didirikan dan beroperasi pada 2017, sejak awal sudah focus di bidang restoran tetapi seiringnya waktu karena bertambahnya permintaan maka PT Mitra Jaya Harmoni menambah ke bsnis catering. MJH memberikan layanan yang terbaik untuk para konsumen kami, pelayanan tidak hanya segi rasa tetapi juga dari segi ketepatan waktu dan kebersihan tempat produksi makanan juga. MJH tidak hanya ahli dalam menyajikan masakan nusantara saja tetapi dalam masakan mancanegara juga dan bersertifikat halal juga laik hygiene dari dinas kesehatan Kota Batam. MJH pernah mendapatkan sertifikat nasional bidang butcher dan memenangkan kompetisi local di Batam. Dari berbagai pengalaman di dibang jasa boga cukup mempunyai ilmu untuk membangun usaha lebih baik, maju dan professional dan ditunjang dengan peralatan yang memadai dan team yang berpengalaman.

Pemimpin perusahaan PT Mitra Jaya Harmoni sudah tidak diragukan lagi dalam bidang jasa boganya berpengalaman dari berbagai daerah di Indonesia dan Eropa yaitu Yohan Kurniawan Lulusan manajemen tata boga di STP Bali Nusa Dua yang sudah berpengalaman di beberapa hotel bintang 5 di Bali, Jakarta dan Belanda

Visi MJH menjadi salah satu perusahaan jasa boga yang bergerak di bidang catering dengan amanah dan penuh tanggung jawab dan Misi memberikan layanan jasa boga dengan cita rasa yang berkualitas dengan mengutamakan rasa, kebersihan, keamanan dan kerapian dimanapun kami bekerja. Dan terus berinovasi dalam menu-menu dan layanan demi memenuhi kebutuhan dan kepuasan masyarakat kota Batam.

Berikut adalah gambaran umum tentang PT Mitra Jaya Harmoni:

1. **Layanan Catering:** PT Mitra Jaya Harmoni menyediakan layanan catering yang luas dan beragam. Ini mencakup penyediaan hidangan berkualitas tinggi, mulai dari hidangan lokal hingga internasional, dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan preferensi pelanggan.
2. **Skala Operasional:** Perusahaan ini melayani berbagai skala operasional, mulai dari acara kecil hingga acara besar dengan jumlah tamu yang signifikan. Dengan demikian, PT Mitra Jaya Harmoni dapat memberikan solusi catering yang disesuaikan untuk berbagai jenis acara.
3. **Keberagaman Menu:** PT Mitra Jaya Harmoni mungkin menawarkan menu yang beragam untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Ini dapat mencakup hidangan tradisional, hidangan internasional, opsi vegetarian, atau diet khusus sesuai permintaan pelanggan.
4. **Kualitas Bahan Baku:** Sebagai bagian integral dari industri catering, PT Mitra Jaya Harmoni diharapkan menjaga kualitas bahan baku. Ini mencakup pemilihan bahan segar dan berkualitas tinggi untuk memastikan rasa dan keamanan makanan yang optimal.
5. **Pelayanan dan Profesionalisme:** PT Mitra Jaya Harmoni mungkin menempatkan penekanan pada pelayanan pelanggan yang unggul dan profesionalisme dalam setiap aspek operasionalnya. Hal ini dapat melibatkan tim yang terlatih dengan baik, mulai dari koki hingga staf pelayanan.
6. **Kepatuhan Terhadap Standar Kebersihan dan Keamanan Pangan:** Sebagai bagian penting dari industri makanan, PT Mitra Jaya Harmoni diharapkan mematuhi standar kebersihan dan keamanan pangan yang ketat. Ini

termasuk pemeliharaan kebersihan dapur, penyimpanan bahan makanan yang benar, dan penerapan praktik keamanan pangan yang baik.

7. **Inovasi:** Sebagai tanggapan terhadap perubahan tren dan kebutuhan pelanggan, PT Mitra Jaya Harmoni mungkin terlibat dalam inovasi menu, penyajian, atau konsep acara khusus untuk tetap menjadi pemain yang relevan di industri ini.

Penting untuk diingat bahwa gambaran ini bersifat umum dan dapat bervariasi tergantung pada kebijakan dan praktik yang diimplementasikan oleh PT Mitra Jaya Harmoni.



Gambar Guest entrance / food out area

- ✓ Ruang ini adalah tempat keluar makanan yang akan diantarkan ke tujuan, ruangan ini juga merupakan pintu utama untuk penerimaan tamu dengan menyediakan sepatu khusus indoor yang ingin memasuki area untuk meminimalkan debu dari luar ruangan

Gambar Receiving area / loading dock

- ✓ Ruang ini berfungsi untuk penerimaan bahan produksi dari supplier meliputi penerimaan barang, pengecekan kualitas barang dan penimbangan barang.

Gambar Washing area

- ✓ Ruang ini berfungsi untuk menerima piring/kotak makan yang kotor sesuai digunakan dan meliputi pencucian kotak dan peralatan makan

Pelanggan Katering PT Mitra Jaya Harmoni yang sudah berlangganan Karyawan Bank Mandiri, Pengadilan Agama Batam, Kejaksaan Batam, RS Awal Bros, Pemerintah Kota, Ninos, Batamindo, Disnaker, Disporan Pakibra, PT. Schneiner, PT. Nissan, PT. Nittoh, PT. Tase Manufacturing Indonesia, PT. Pengaunihan Techonologi Indonesia dan banyak lagi yang lainnya. Pelanggan Wedding PT Mitra Jaya Harmoni pasangan Johanes & Rina, pasangan Nikke & Efin, pasangan Dimas & Melda, pasangan Icha & Febri dan lain-lain.

a. Tujuan

1. **Meningkatkan Kesadaran Karyawan:** Menumbuhkan kesadaran di antara karyawan PT Mitra Jaya Harmoni tentang pentingnya kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan dalam setiap tahapan proses catering.
2. **Meningkatkan Keterampilan Praktis:** Mengembangkan keterampilan praktis karyawan terkait dengan praktik kebersihan, seperti mencuci tangan yang benar, penanganan bahan makanan, dan pengelolaan limbah secara aman.
3. **Mendorong Penerapan Standar Internasional:** Memberikan pemahaman dan pengetahuan yang cukup kepada karyawan untuk memahami dan menerapkan standar kebersihan dan keamanan pangan yang diakui secara internasional.
4. **Mengurangi Risiko Keamanan Pangan:** Mengidentifikasi dan mengurangi risiko terkait keamanan pangan, seperti kontaminasi silang, penyimpanan bahan makanan yang tidak benar, dan proses masak yang tidak memadai.
5. **Meningkatkan Tanggung Jawab Pribadi:** Mendorong tanggung jawab pribadi karyawan terhadap kebersihan dan keamanan pangan, dengan memahami bahwa setiap individu memiliki peran penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk catering.
6. **Meningkatkan Hubungan Pelanggan:** Menyediakan layanan catering yang mematuhi standar kebersihan dan keamanan pangan dapat meningkatkan kepercayaan pelanggan, meningkatkan reputasi perusahaan,

dan memperkuat hubungan bisnis.

b. Rekomendasi untuk Kegiatan Pengabdian:

1. **Penyelenggaraan Pelatihan Berkala:** Mengadakan pelatihan dan workshop berkala untuk memastikan bahwa seluruh karyawan mendapatkan pembaruan mengenai praktik terkini dalam kebersihan dan keamanan pangan.
2. **Penggunaan Materi Edukasi yang Interaktif:** Menggunakan materi edukasi yang interaktif seperti video, simulasi, dan demonstrasi praktis untuk meningkatkan keterlibatan karyawan dan memudahkan pemahaman konsep.
3. **Pembentukan Tim Kebersihan Internal:** Membentuk tim kebersihan internal di PT Mitra Jaya Harmoni yang bertanggung jawab untuk melakukan pemantauan rutin, memberikan saran, dan memastikan penerapan praktik kebersihan yang konsisten.
4. **Penyusunan Kebijakan Internal:** Mendukung penyusunan atau pembaruan kebijakan internal yang menetapkan standar tertinggi untuk kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan, serta konsekuensi untuk pelanggaran.
5. **Partisipasi Aktif Karyawan:** Mendorong partisipasi aktif karyawan dalam kegiatan edukasi dan memberikan ruang bagi mereka untuk memberikan umpan balik atau saran terkait implementasi praktik kebersihan.
6. **Kolaborasi dengan Ahli Eksternal:** Menggandeng ahli kebersihan dan keamanan pangan dari luar perusahaan untuk memberikan wawasan tambahan dan pandangan yang berbeda dalam upaya meningkatkan standar kebersihan.
7. **Implementasi Program Reward dan Pengakuan:** Menerapkan program penghargaan dan pengakuan bagi karyawan yang secara konsisten mematuhi praktik kebersihan dan berkontribusi positif terhadap keamanan pangan di lingkungan kerja.
8. **Evaluasi Berkelanjutan:** Melakukan evaluasi rutin untuk mengukur

dampak dan efektivitas kegiatan pengabdian, serta menyesuaikan strategi edukasi berdasarkan hasil evaluasi tersebut.

c. Manfaat

1. Bagi Penulis menambah wawasan dalam mengembangkan keilmuan dalam Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering yang benar.
2. Bagi Masyarakat atau pekerja dalam Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering yang benar

BAB III METODE PELAKSANAAN

A. Bentuk Kegiatan

Metode pelaksanaan pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering di PT Mitra Jaya Harmoni dapat melibatkan beberapa metode yang holistik dan partisipatif. Berikut adalah beberapa metode yang dapat diadopsi:

1. **Sosialisasi Melalui Seminar:**

Mengadakan seminar internal bagi seluruh karyawan dan staf PT Mitra Jaya Harmoni untuk membahas prinsip-prinsip Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering dalam kebersihan dan keamanan pangan. Dalam seminar ini, dapat diundang ahli kebersihan dan sanitasi pangan sebagai pembicara untuk memberikan wawasan mendalam.

2. **Pembuatan Materi Edukasi:**

Membuat materi edukasi berupa brosur, poster, dan materi visual lainnya yang menyoroti langkah-langkah praktis dalam menjaga Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering untuk kebersihan dan keamanan makanan. Materi ini dapat ditempatkan di area kerja dan ruang umum untuk memperkuat pengingat.

3. **Demonstrasi Praktis:**

Mengadakan sesi demonstrasi praktis di dapur PT Mitra Jaya Harmoni. Tim edukator dapat mempraktikkan langkah-langkah kebersihan secara langsung, termasuk tahapan mencuci tangan yang benar, pengelolaan bahan makanan, dan penggunaan alat dapur dengan aman.

4. **Monitoring dan Evaluasi Berkala:**

Menetapkan sistem monitoring dan evaluasi berkala untuk mengukur efektivitas program edukasi. Ini dapat melibatkan survei karyawan, pemeriksaan rutin oleh tim Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan

Produk Catering dalam kebersihan dan analisis insiden terkait keamanan makanan.

Penting untuk menciptakan pendekatan yang terintegrasi dan berkelanjutan agar edukasi ini tidak hanya menjadi kegiatan satu kali, tetapi juga menjadi bagian dari budaya dan praktik sehari-hari di PT Mitra Jaya Harmoni

Dalam pengabdian ini pengabdian 4 orang terdiri dari 2 orang teoritis, 1 orang instruktur dan 1 orang dokumentasi yang kesemuanya dari Politeknik Pariwisata Batam Program Studi Manajemen Divisi Kamar dan Program Studi Manajemen Culinary bersinergi melakukan pelatihan dalam beragam metode yang menarik. Sebelum masuk ke kegiatan inti, para peserta pelatihan diminta mengerjakan suatu kuis pre-test yang berkaitan dengan penggunaan alat kebersihan, hal ini dilakukan untuk mengukur kemampuan sebelum dilakukannya pelatihan ini. Kegiatan yang pertama adalah pengenalan dari semua pengabdian dan profil pengabdian berhubung yang menjadi pengabdian kesemuanya adalah dosen yang berbeda-beda pengalaman dilanjutkan paparan slide power point penjelasan bahan melalui presentasi yang menjabarkan tentang peran penggunaan bahasa asing terutama bahasa Inggris dalam penyusunan usaha layanan pariwisata. Penjelasan presentasi dilanjutkan dengan pembelajaran berkonsep interactive role play, guna menumbuhkan engagement antara peserta and instruktur, diakhir disertai waktu tanya jawab dari peserta yang sebelumnya sudah diberi tahu akan bertanya akan diberikan hadiah khusus agar mereka terlatih untuk memberanikan diri bertanya.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dimana kali ini bertempat di PT. Mitra Jaya Harmoni dengan alamat Kompleks Ruko Greenland Blok V, No. 02 Batam Center – Batam 29431 pada Jum'at 19 April 2024.

B. Sasaran

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dalam pelatihan praktek penggunaan alat kebersihan yang baik untuk hasil yang baik dalam penyambutan wisatawan mancanegara. Politeknik Pariwisata Batam program studi Manajemen Divisi Kamar menekankan penggunaan alat kebersihan yang benar agar pekerja di Vitka

Holding mengenal Politeknik Pariwisata Batam yang harus kita sosialisasikan diharapkan mereka akan berfikir bahwa Politeknik Pariwisata Batam khususnya Room Division Management berjalan dan dimana nantinya bagian dari mereka akan melanjutkan pendidikannya di Politeknik Pariwisata Batam.

C. Langkah-langkah Kegiatan

Tahapan Langkah Kegiatan sebagai berikut :

1. Persiapan kegiatan meliputi :

- a. Perkenalan dengan Perwakilan Instansi
- b. Survei tempat Pengabdian Kepada Masyarakat yang akan dituju
- c. Perkenalan dengan pejabat setempat
- d. Persiapan bahan, buat spanduk dengan ukuran yang diinginkan, alat-alat yang diperlukan dan chemical yang dibutuhkan serta jumlah pekerja yang akan di training setiap tempat

2. Pelaksanaan Kegiatan meliputi :

- a. Pembukaan dan perkenalan dengan rekan-rekan yang sedang mengikuti acara tersebut.
- b. Memberikan sedikit penjelasan bagaimana kehidupan sehari-hari pengabdian di Manajemen Devisi Kamar mengenai pentingnya berbahasa Inggris.
- c. Seluruh pekerja dan pendamping mendapatkan arahan penggunaan alat.
- d. Di akhir sesi praktek ada sesi tanya jawab
- e. Mahasiswa yang bertanya dan memberi pendapat diberikan tambahan hadiah khusus

3. Penutupan

- a. Memberikan kesan dan pesan
- b. Photo bersama dan absensi.
- c. Pembuatan Laporan Kegiatan Pengabdian Masyarakat.

D. Biaya Pengabdian : Rp 2. 000.000,- (dua juta rupiah) . Estimasi Anggaran sbb biaya Transportasi Tim Peneliti (BBM kendaraan operasional selama Pengambilan

data dll), biaya Makan-Minum Tim Peneliti selama penelitian, biaya Pelaksanaan Survey (ATK, Refreshment / Snack , Makan Minum bersama narasumber dll)

RINCIAN ANGGARAN DANA KEGIATAN PENGABDIAN

Jenis Pembiayaan	Item	Satuan	Biaya Satuan	Total (Rp)
ATK	10	Eksemplar	20.000	200.000
Honor Narasumber	2	Orang	450.000	900.000
Transportasi Darat	4	PP	100.000	400.000
Snack	15	Orang	22.000	330.000
Aqua	3	dus	40.000	120.000
Dokumentasi Pelaporan	1	Eksemplar	50.000	50.000
Total				2.000.000,-

BAB IV

HASIL DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

A. Hasil Pelaksanaan

Sebelum melakukan praktek dalam kegiatan ini, semua bahan dan alat yang diperlukan dan proses pembenahan persiapan harus tersedia agar setiap tahapan akan berjalan dengan baik dan dapat bermanfaat pada waktunya. Kegiatan ini dilaksanakan oleh pengabdian yang terdiri dari dosen-dosen, Instruktur dan mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam, dimana dosen-dosen tersebut mempunyai jabatan Kepala Akademik, Kepala Program Studi, Sekretaris, dosen akuntansi dari Program Studi Manajemen Devisi Kamar dan ditambah kepala marketing, pengabdian ini dilaksanakan di PT. Mitra Jaya Harmoni dengan alamat Kompleks Ruko Greenland Blok V, No. 02 Batam Center 29431 pada Jum'at 19 April 2024. Sebelum dilaksanakan pengabdian ini tentunya kita sudah mendampingi perusahaan MJH terlebih dahulu, adapun metode dan sistematika pelaksanaan pemberian penjelasan pentingnya praktek kebersihan dikuasai.



Pengabdian bersama perwakilan Owner PT.

Pada tahap berikutnya kegiatan yang dilakukan berupa mensosialisasikan secara sistematis.

1. Persiapan yang disediakan pengabdian
 - 1) Buat spanduk
 - 2) Alat-alat Presentasi Laptop dan invocus
 - 3) konsumsi
2. Masuk ke pelatihan inti
 - 1) Pengabdian I Ibu Luthfini Lubis sebagai pembuka atau moderator mempunyai jabatan sebagai sekeretaris program studi membuka kegiatan ini dengan membacakan salam dan basmallah kemudian memperkenalkan para pengabdian yang lain
 - 2) Pengabdian II bpk adri Wibowo sebagai pembicara utama seorang dosen program studi juga kepala Akademik BTP menjelaskan pentingnya pemahaman Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering juga tak terlepas dari kebersihan.
 - 3) Pengabdian III Bapak Supardi yang mempunyai jabatan sebagai kepala program studi sebagai pembicara inti II menjelaskan tentang pentingnya pemahaman Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering akan tercapai dengan kita memahami dasar kebersihan setiap ruangan
 - 4) Pengabdian IV Zahara Fatimah seorang dosen akuntansi program studi juga menjelaskan selain pentingnya pemahaman hygiene & Sanitasi juga harus memahami dasar pembuatan laporan keuangan.
 - 5) Pengabdian V Chamelia seorang dosen juga kepala Marketing menjelaskan pentingnya pendidikan yang lebih berkompeten untuk jalan mengejar karier

B. Bahan yang harus dipersiapkan :

- 1) Ketersediaan ruang-ruang: dalam usaha catering harus menyediakan ruangan yang lengkap dan luas, apa lagi jika berinisiatif menerima orderan dalam jumlah yang besar, ruang-ruang yang harus disediakan adalah gedung utama

yang luas terdiri dari ruang-ruang yang berukuran sehat yaitu sekita 3x5 meter persegi diantaranya ada ruang parking area tamu, parking area delivery, kitchen area, flating room, dry clean & wet storage, meal box storage, rice production, dry storage, sample cupboard

Dimana fungsi dari ruang-ruang tersebut adalah:

- a) **Parking Area Tamu:** ini adalah area parkir yang disediakan khusus untuk tamu atau pengunjung. Tujuannya adalah untuk memberikan tempat parkir yang nyaman bagi tamu yang mengunjungi suatu tempat, seperti rumah, gedung, atau fasilitas lainnya tapi tidak terganggu dengan giatan utama industri.
- b) **Parking Area Delivery:** area parkir ini khusus digunakan untuk menerima pengiriman barang atau penerimaan barang, biasanya berada disamping/belakang gedung yang digunakan oleh bisnis atau fasilitas yang sering menerima pengiriman barang.
- c) **Kitchen Area:** ini adalah ruang dimana bahan yang sudah disiapkan untuk dimasak jadi makanan yang sudah beres dan tanpa menjadi tempat masak nasi juga, dalam sebuah rumah atau restoran ini disebut juga dapur tapi dapur langsung menjadi tempat bersihin sayur jika di industry dia terpisah.
- d) **Flating Room:** istilah ini tidak umum, mungkin maksudnya adalah "staff resting room" atau ruang istirahat karyawan, dimana staf dapat istirahat atau beristirahat sejenak selama jam kerja.
- e) **Dry Clean & Wet Storage:** ini adalah area penyimpanan barang-barang kering dan basah. "Dry clean" mungkin merujuk pada penyimpanan barang-barang yang tidak memerlukan penyimpanan basah, seperti bahan makanan kering atau barang-barang lainnya yang tidak rentan terhadap kelembaban.
- f) **Meal Box Storage:** ini adalah area penyimpanan khusus untuk kotak makanan atau wadah makanan yang digunakan untuk menyajikan makanan.

- g) **Rice Production:** ini area beras diproduksi atau diproses jadi nasi, dalam konteks bisnis makanan atau pertanian, ini bisa menjadi fasilitas tempat beras diolah atau diproses.
- h) **Dry Storage:** Ini adalah area penyimpanan untuk barang-barang kering, seperti makanan kering, bahan makanan, atau barang-barang lainnya yang tidak memerlukan penyimpanan basah.
- i) **Sample Cupboard:** Ini adalah lemari atau ruang khusus dimana sampel produk disimpan untuk dipamerkan, ini umumnya digunakan dalam konteks bisnis atau industri untuk memamerkan sampel produk yang akan ditampilkan kepada pelanggan atau digunakan untuk tujuan pemasaran.

2) Penjagaan kerapian penampilan

Penjagaan kerapian penampilan sangat penting karena mencerminkan profesionalisme dan standar kualitas perusahaan. Beberapa hal yang dibahas dalam penjagaan kerapian penampilan dalam industri catering meliputi:

- a) **Pakaian:** diskusi tentang jenis pakaian yang harus dikenakan oleh karyawan catering, mulai dari seragam hingga pakaian pelindung atau perlengkapan khusus untuk kondisi kerja di bagian-bagian tertentu.
- b) **Kebersihan:** pentingnya menjaga kebersihan diri, termasuk tata rias, kebersihan rambut, rambutnya yang panjang di ikat dan kebersihan tangan. Hal ini penting untuk memastikan kebersihan makanan dan kesan profesional kepada pelanggan.
- c) **Postur Tubuh:** cara mengenakan pakaian dengan benar dan menjaga postur tubuh yang baik saat bekerja, terutama saat berinteraksi dengan pelanggan atau saat menyajikan makanan.
- d) **Perilaku:** pembicaraan tentang perilaku yang diharapkan dari karyawan catering, seperti sopan santun dalam berbicara dengan pelanggan, menjaga etiket saat melayani, dan menjaga sikap profesional dalam situasi apa pun.

- e) **Perawatan Perlengkapan:** bagaimana merawat dan membersihkan perlengkapan catering, seperti peralatan memasak, piring, dan perlengkapan lainnya, untuk memastikan keamanan makanan dan kualitas layanan.
 - f) **Pentingnya Citra Perusahaan:** menekankan bahwa penampilan karyawan catering merupakan representasi dari citra perusahaan, dan oleh karena itu harus selalu memenuhi standar tertentu yang ditetapkan oleh perusahaan.
 - g) **Pelatihan Karyawan:** melakukan pelatihan kepada karyawan tentang pentingnya penampilan dan bagaimana menjaga kerapian penampilan dalam semua aspek pekerjaan mereka.
 - h) **Pemeriksaan Rutin:** melakukan pemeriksaan rutin terhadap penampilan karyawan untuk memastikan bahwa mereka mematuhi standar penampilan yang telah ditetapkan.
- 3) **Penjagaan kebersihan ruang:** harus memastikan semua ruang dan lantai harus dijaga kebersihannya sudah harus bebas dari benda-benda besar maupun kecil terutama debu. Sapulah seluruh ruang dari debu (kotoran) kemudian di pel. Urutan yang harus dilakukan sehari-hari sebelum memulai pekerjaan atau di akhir pekerjaan dapur

Pilih Cairan Pembersih yang Tepat: kita harus sesuaikan jenis cairan pembersih dengan jenis lantai yang akan dibersihkan.

Persiapkan air dan cairan pembersih: campurkan cairan pembersih dengan air sesuai petunjuk pada kemasan, jangan terlalu banyak atau terlalu sedikit cairan pembersih, karena dapat menghasilkan hasil pembersihan yang kurang efektif.

Basahi Pel: Basahi pel terlebih dahulu kedalam campuran air dan cairan pembersih, mulai dari ujung ruangan yang lebih bersih ke arah pintu keluar. Ini membantu mencegah kita menginjak area yang sudah dibersihkan.

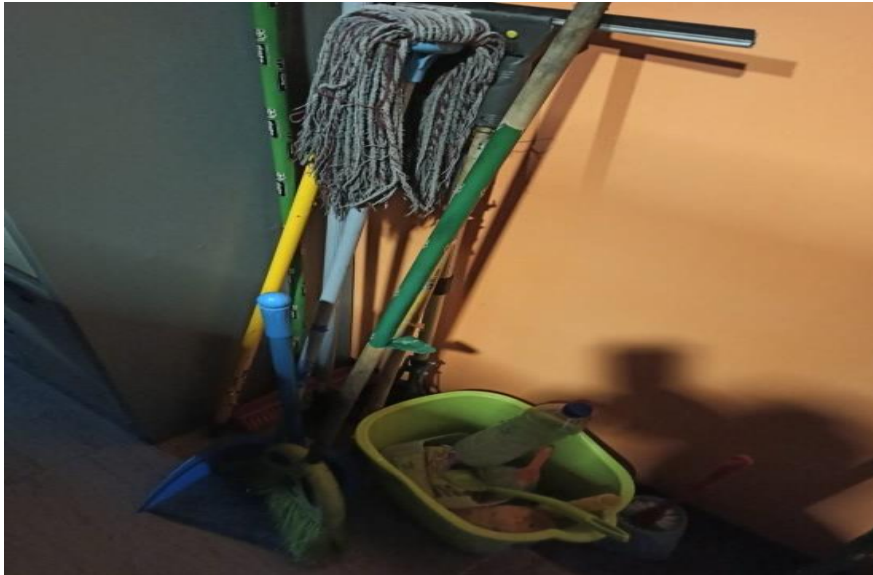
Gerakan Maju Mundur: Gunakan gerakan maju-mundur dengan pel untuk membersihkan lantai. Gerakan ini membantu mengangkat kotoran dan debu dari permukaan lantai.

Perhatikan Sudut dan Sisi Ruangan: Pastikan membersihkan sudut dan sisi ruangan dengan baik. Gunakan ujung pel atau sikat kebersihan untuk membersihkan area yang sulit dijangkau.

Ganti cairan pembersih jika diperlukan: jika air dan cairan pembersih di dalam ember sudah terlalu kotor, gantilah dengan campuran yang baru untuk memastikan hasil pembersihan yang optimal.

Keringkan lantai: Biarkan lantai kering secara alami atau gunakan kain bersih atau alat pengering lantai untuk menghilangkan sisa air.

Simpan pel setelah dibersihkan: Setelah selesai, bersihkan pel dengan air bersih dan pastikan pel benar-benar kering sebelum disimpan. Simpan pel di tempat yang kering untuk mencegah pertumbuhan bakteri atau jamur bisa letakkan terbalik atau di gantung.



Perhatikan gambar penyimpanan peralatan alat pel & kaca terbalik

C. Faktor Pendukung dan Penghambat

1. Faktor Pendukung

- a) Sambutan karyawan setempat begitu penuh semangat.
 - b) Kerjasama team yang solid dengan dilandasi rasa tanggungjawab
 - c) Komunikasi yang baik dengan perangkat setempat
 - d) Adanya keinginan pekerja palatihan ini diadakan lagi
 - e) Dukungan dan bantuan dari pekerja
2. Faktor penghambat
- a) Terbatasnya waktu
 - b) Latar Pengetahuan yang berbeda
 - c) Kurang cepat tanggapnya pemahaman dari pekerja

D. Waktu Penelitian

No	Nama Kegiatan	Week 1 Maret 2024	Week 2 Maret 2024	Week 3 April 2024	Week 4 April 2024	Week 5 April 2024	Week 6 April 2024	Week 7 mei 2024	Week 8 Mei 2024
1	Pelaksanaan persiapan pengabdian								
	a. Perizinan dengan lembaga terkait & Koordinasi Peneliti dengan PUSLITABMAS & Prodi Manajemen Divisi Kamar								
	b. Koordinasi dengan pihak kampus BTP								
2	Pelaksanaan pra pengabdian								
	a. Penetapan survey lapangan pra pengabdian								
	b. Penyusunan laporan pra pengabdian								
4	Pengadaan alat dan bahan pengabdian								
5	Pelaksanaan pengambilan data di lapangan								
6	Pelaksanaan analisis data & Penyusunan Bahan Hasil Analisa Data								
8	Penyusunan Laporan Pengabdian								
10	Publikasi Hasil Pengabdian								
	a. Penyusunan naskah artikel ilmiah								
	b. Pemuatan naskah artikel ilmiah pada jurnal OJS/Nasional Terakreditasi								

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

1. PT Mitra Jaya Harmoni dalam menjalankan usaha bidang makanan sangat memenuhi syarat baik dalam keluasan lahan, kelengkapan ruangan, kebersihan lahan dan kerapian karyawan
2. Pelatihan Sosialisasi edukasi masyarakat dalam penerapan hygiene sanitasi dan keamanan makanan produk catering di PT Mitra Jaya Harmoni di dunia usaha makanan saat ini sangat di butuhkan terutama bagi para calon pengusaha agar perkembangan usahanya dimasa depan akan jauh lebih baik
3. Hasil yang dicapai dalam pelatihan sosialisasi edukasi masyarakat dalam penerapan hygiene sanitasi dan keamanan makanan produk catering di PT Mitra Jaya Harmoni disambut dengan sangat baik, sehingga kegiatan yang dilakukan pengabdian merasa sangat bermanfaat.

B. Saran

1. Kegiatan pelatihan-pelatihan ini harus terus dilaksanakan secara berkala minimal 6 bulan sekali
2. Pengabdian bersedia diundang kembali untuk membuat kegiatan pelatihan-pelatihan yang diinginkan oleh Catering PT. Mitra Jaya Harmoni

C. Rekomendasi kegiatan

1. Modul pelatihan didiseminasikan dalam bentuk laporan dan dokumen kerja yang dapat disahkan oleh Manajemen Politeknik Pariwisata Batam.
2. Publikasi PKM di Jurnal Pengabdian Masyarakat baik yang bersifat OJS berusaha menuju terakreditasi SINTA.

Daftar Pustaka

- Fauzzia, W. *et al.* (2022) ‘Pelatihan Penerapan Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan bagi Kuswini Catering di Masa Pandemi Covid-19’, *Jurnal Sosial & Abdimas*, 4(1), pp. 8–14. Available at: <https://doi.org/10.51977/jsa.v4i1.661>.
- Hartini, S. (2022) ‘Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi’, *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 2(2), pp. 16–26. Available at: <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v2i2.58466>.
- Hayu, R.E., Suwarni and Mayasari, E. (2023) ‘Hygiene and Sanitation of Catering Services A2 Class in Pangkalan Kerinci Health Center Area’, *Riset Informasi Kesehatan*, 12(1), pp. 44–49. Available at: <https://doi.org/10.30644/rik.v12i1.728>.
- Hubner, I. (2019) ‘Analisis Penerapan Standar Keamanan Makanan HACCP di Katering Event Ice BSD Tangerang Selatan’, *Jurnal Ilmiah Skylandsea*, 3(1), pp. 23–31.
- Juhaina, E. (2020) ‘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), pp. 32–44. Available at: <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>.
- Karnita, I. and Yurianto, Y.Y. (2020) ‘Hygiene Pengelolaan Makanan di CV Mitra Jaya Katering Bandung’, *Jurnal Pariwisata Vokasi (JPV)*, 1(1), pp. 1–10.
- Mathofani, S., Lestari, D.D. and Diyanah, K.C. (2022) ‘Gambaran Higiene dan Sanitasi Jasa Boga di “K” Catering Kabupaten Banyuwangi’, *Media Gizi Kesmas*, 11(2), pp. 561–571. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgk.v11i2.2022.561-571>.
- Nurhayati, I.S., Nikmawati, E.E. and Setiawati, T. (2020) ‘Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan di Salah Satu Katering di Kota Bandung’, *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2), pp. 35–43.
- Palupi, I.R., Khoirunnisa, F.A. and Hanifi, A.S. (2018) ‘Peningkatan Pengetahuan dan Penerapan Perilaku Higiene Pada Penjamah Makanan yang Mendapat Edukasi Keamanan Pangan di Katering

Karyawan Pabri di DIY’, *Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat*, 5(2), pp. 109–117.

Setyawati, N.F. (2020) ‘Analisis Keamanan Produk Makanan di Nikmat Catering Berdasarkan Good Manufacturing Practice’, *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lindungan Lingkungan*, 6(2), pp. 303–313.

Taqia, D.M. *et al.* (2021) ‘Kajian Tentang Pelatihan Higiene Sanitasi Untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Katering’, *Jurnal Tata Boga*, 10(2), pp. 351–360.

Dekye, *et al.* 2021. Sosialisasi Pentingnya Menjaga Keersihan Lingkungan Guna Meningkatkan Kesadaran Terhadap Lingkungan. Prosiding National Conference for Community Service Project. Vol. 3, No. 1. Hal 635-641.

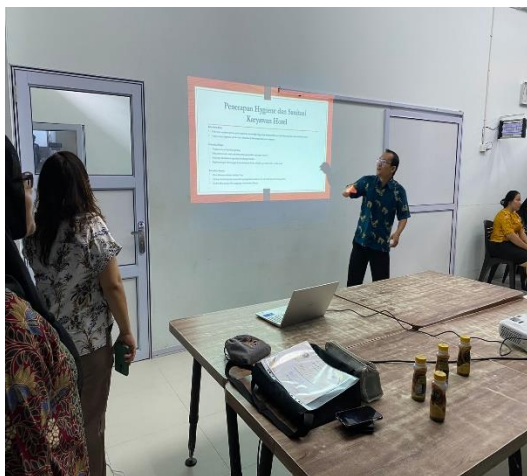
Iskandar, AA. 2018. Pentingnya Memelihara Kebersihan dan Keamanan Lingkungan Secara Partisipatif Demi Meningkatkan Gotong Royong dan Kualitas Hidup Warga. *Jurnal Ilmiah Pena*. Vol. 1, No. 1. Hal 79-84.

Khairunnisa, *et al.* 2019. Kampanye Kebersihan Lingkungan Melalui Program Kerja Bakti Membangun Desa di Lombok Utara. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Masyarakat*. Vol 2, No. 2. Hal 230-234.

Rusmawati, Y. 2018. Pengaruh Faktor Kebersihan, Penerangan dan Peralatan Produksi Terhadap Produktivitas Karyawan pada CV Sinar Badja Electric di Surabaya. *Jurnal Penelitian Ilmu Manajemen*. Vol III, No. 3. Hal 815-822

Lampiran

Lampiran Photo





**GEDUNG
UTAMA**



**PARKING
AREA**



KITCHEN



PLATING ROOM / PACKING ROOM



Link cover : <https://jurnal.btp.ac.id/index.php/jurnalkekerwisata>

Link doc : <https://jurnal.btp.ac.id/index.php/jurnalkekerwisata/article/view/262>

Edisi 11 Juli 2024 Vol.2 No. 2 E-ISSN 2985-4466

Jurnal Keker Wisata