

PENERAPAN MANAJEMEN KATERING BERBASIS STANDAR HIGIENE DAN SANITASI DALAM PROGRAM PENDIDIKAN TINGGI VOKASI DI BIDANG JASA BOGA DI KOTA BANDUNG

Toni Andriyono¹

¹Politeknik Pajajaran ICB Bandung (Perhotelan, Bandung, Indonesia) toni.andriyono@poljan.ac.id

Abstract

This study aims to explore and analyze the implementation of catering management based on hygiene and sanitation standards within vocational higher education programs in culinary services in Bandung, Indonesia. A qualitative approach with a case study design was employed to gain an in-depth understanding of practices, challenges, and strategies related to sanitation reinforcement in vocational education environments. Data were collected through in-depth interviews with lecturers, students, and kitchen technicians, direct observations in culinary laboratories, and document analysis of curricula and standard operating procedures (SOPs). The findings revealed that the application of hygiene and sanitation standards varied among institutions, influenced by limited facilities, lack of continuous training, and weak internal monitoring. Nonetheless, positive initiatives from educators and laboratory managers were evident in promoting awareness and student compliance with hygiene and sanitation practices. This research contributes to the development of scientific knowledge in catering management and vocational education by offering strategic recommendations to strengthen the integration of hygiene and sanitation aspects in the learning process, and serves as a reference for adaptive policy development in vocational education aligned with the needs of the culinary services industry.

Keywords: hygiene, sanitation, catering management, vocational education, culinary services

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi dan menganalisis penerapan manajemen catering berbasis standar higiene dan sanitasi dalam program pendidikan tinggi vokasi di bidang jasa boga di Kota Bandung. Pendekatan yang digunakan adalah kualitatif dengan desain studi kasus, yang memungkinkan peneliti memahami secara mendalam praktik, tantangan, serta strategi penguatan sanitasi di lingkungan pendidikan vokasi. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan dosen, mahasiswa, dan teknisi dapur, observasi langsung di laboratorium praktik boga, serta studi dokumentasi terhadap kurikulum dan standar operasional prosedur (SOP) yang berlaku. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan standar higiene dan sanitasi belum sepenuhnya konsisten di antara institusi, dipengaruhi oleh keterbatasan fasilitas, kurangnya pelatihan berkelanjutan, dan lemahnya pengawasan internal. Meskipun demikian, terdapat inisiatif positif dari pihak pengajar dan pengelola laboratorium untuk meningkatkan kesadaran dan kepatuhan mahasiswa terhadap praktik kebersihan dan sanitasi. Penelitian ini berkontribusi dalam pengembangan keilmuan di bidang manajemen catering dan pendidikan vokasi dengan memberikan rekomendasi strategis untuk memperkuat integrasi aspek higiene dan sanitasi dalam proses pembelajaran, serta menjadi rujukan bagi pengembangan kebijakan pendidikan vokasi yang adaptif terhadap kebutuhan industri jasa boga.

Kata kunci: higiene, sanitasi, manajemen catering, pendidikan vokasi, jasa boga

Corresponding author : toni.andriyono@poljan.ac.id

PENDAHULUAN

Peningkatan kualitas layanan makanan dalam industri jasa boga tidak dapat dilepaskan dari penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang ketat. Dalam konteks penyelenggaraan catering, standar kebersihan menjadi elemen krusial untuk memastikan keamanan pangan dan kepuasan konsumen. Pendidikan tinggi vokasi di bidang jasa boga memiliki peran strategis dalam membentuk kompetensi profesional lulusan yang tidak hanya menguasai keterampilan teknis, tetapi juga memiliki kesadaran tinggi terhadap pentingnya praktik higienis dalam pengolahan makanan. Kota Bandung, sebagai salah satu pusat pendidikan vokasi di Indonesia, memiliki berbagai institusi yang menyelenggarakan program pendidikan tata boga. Namun, implementasi standar hygiene dan sanitasi dalam proses pembelajaran, khususnya di laboratorium praktik catering, masih menghadapi sejumlah tantangan, mulai dari keterbatasan sarana, kurangnya pemantauan berkala, hingga rendahnya kepatuhan mahasiswa terhadap prosedur kebersihan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana penerapan manajemen catering berbasis standar hygiene dan sanitasi dijalankan dalam program pendidikan tinggi vokasi di bidang jasa boga di Kota Bandung. Selain itu, penelitian ini berupaya mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi penghambat dalam implementasinya serta merumuskan strategi untuk meningkatkan efektivitas pelaksanaannya. Urgensi penelitian ini terletak pada pentingnya memastikan bahwa lulusan pendidikan vokasi memiliki kompetensi yang menyeluruh, tidak

hanya pada aspek pengolahan makanan tetapi juga pada penerapan prinsip sanitasi yang menjadi fondasi utama keamanan pangan.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata terhadap pengembangan keilmuan di bidang pendidikan vokasi dan manajemen catering, khususnya dalam membangun model pembelajaran berbasis standar hygiene dan sanitasi. Selain itu, temuan dari penelitian ini juga dapat digunakan sebagai dasar bagi institusi pendidikan dalam merumuskan kebijakan dan strategi pembelajaran yang lebih adaptif terhadap kebutuhan industri jasa boga, sehingga berdampak langsung pada peningkatan kualitas SDM dan pemecahan masalah nyata di lingkungan praktik catering pendidikan.

1. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam program pendidikan vokasi di bidang jasa boga ?
- b. Apa saja tantangan yang dihadapi dalam penerapan standar tersebut?
- c. Bagaimana strategi yang dapat diterapkan untuk meningkatkan kepatuhan mahasiswa terhadap standar hygiene dan sanitasi?

2. Tujuan Penelitian

- a. Menganalisis implementasi standar hygiene dan sanitasi dalam program pendidikan tinggi vokasi di bidang jasa boga di Kota Bandung.
- b. Mengidentifikasi tantangan dan kendala dalam penerapan standar tersebut di

- lingkungan laboratorium kuliner.
- c. Menilai efektivitas kebijakan dan prosedur hygiene dan sanitasi dalam mendukung pembelajaran praktik mahasiswa.
- d. Menyusun rekomendasi strategis untuk meningkatkan kualitas manajemen catering berbasis standar hygiene dan sanitasi dalam pendidikan vokasi.

3. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi:

- a. Institusi pendidikan vokasi, dalam meningkatkan standar pengajaran dan praktik hygiene dan sanitasi di laboratorium kuliner.
- b. Mahasiswa, agar memiliki kesadaran lebih tinggi terhadap pentingnya keamanan pangan dalam industri jasa boga.
- c. Industri catering dan restoran, sebagai referensi dalam merekrut lulusan vokasi yang telah memiliki kompetensi dalam penerapan standar hygiene dan sanitasi.
- d. Regulator dan pembuat kebijakan, dalam menyusun pedoman dan regulasi yang lebih baik terkait penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam pendidikan vokasi.

KAJIAN PUSTAKA

1. Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Jasa Boga

Hygiene dan sanitasi merupakan fondasi utama dalam penyelenggaraan jasa boga karena berkaitan langsung dengan keamanan pangan dan kesehatan konsumen. Nurmasari (2021) menyatakan bahwa penerapan prinsip hygiene personal,

sanitasi peralatan, dan kebersihan lingkungan produksi makanan adalah hal mutlak dalam operasional catering. Penerapan standar hygiene yang tidak konsisten dapat menyebabkan kontaminasi silang dan penyakit akibat makanan (foodborne illness). Oleh karena itu, lembaga pendidikan yang melatih calon tenaga profesional di bidang ini harus menanamkan pemahaman dan praktik yang kuat terkait sanitasi sejak awal pembelajaran.

2. Standar Regulasi Hygiene dan Sanitasi

Pemerintah Indonesia melalui Kementerian Kesehatan telah mengeluarkan regulasi yang menjadi acuan wajib dalam jasa boga, yaitu Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Regulasi ini menjelaskan persyaratan dasar sanitasi yang meliputi aspek lokasi, bangunan, fasilitas dapur, peralatan, penyimpanan, serta pengelolaan limbah dan air bersih. Widyastuti (2021) menekankan bahwa penerapan regulasi ini bukan hanya kewajiban legal, tetapi juga instrumen penting untuk meningkatkan kredibilitas penyelenggara jasa boga, termasuk dalam lingkungan pendidikan.

3. Peran Pendidikan Tinggi Vokasi dalam Penguatan Kompetensi Hygiene

Pendidikan tinggi vokasi, seperti program studi D3 Tata Boga, memiliki tanggung jawab dalam membentuk keterampilan praktis mahasiswa, termasuk kesadaran akan praktik sanitasi yang benar. Menurut Ramdani & Dewi (2020), integrasi pelatihan hygiene dan sanitasi dalam kurikulum vokasi secara langsung

berkontribusi pada pembentukan budaya kerja bersih dan profesional. Institusi pendidikan perlu membangun laboratorium praktik yang sesuai standar dan menyediakan pelatihan rutin serta supervisi ketat agar mahasiswa terbiasa bekerja sesuai prosedur sanitasi yang ditetapkan.

4. Model Manajemen Katering Berbasis Higiene di Lingkungan Pendidikan

Dalam praktiknya, manajemen katering di institusi pendidikan vokasi harus menyesuaikan standar industri. Penelitian oleh Yulfia (2024) menunjukkan bahwa penyusunan SOP, pengawasan mutu internal, serta pelibatan mahasiswa dalam pengelolaan dapur secara nyata dapat menjadi media pembelajaran manajerial yang efektif. Dosen dan instruktur harus berperan aktif sebagai pembimbing sekaligus pengawas, memastikan bahwa setiap aspek produksi makanan dilakukan sesuai standar hygiene dan sanitasi yang berlaku.

5. Teori Analisis Data Kualitatif dalam Studi Pendidikan dan Tata Boga

Metode analisis tematik kualitatif dari Miles dan Huberman (1994) digunakan sebagai kerangka kerja untuk mengolah dan memahami data hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi. Proses reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan menjadi landasan dalam mengidentifikasi pola-pola penting dalam praktik hygiene di lingkungan vokasi. Teori ini banyak digunakan dalam studi pendidikan karena mampu menangkap konteks sosial, budaya, dan perilaku peserta didik

secara lebih mendalam, termasuk dalam konteks pembentukan kebiasaan higienis di dapur praktik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan studi kasus, yang bertujuan untuk memahami penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam manajemen katering di program pendidikan tinggi vokasi di Kota Bandung. Pendekatan ini memungkinkan eksplorasi mendalam mengenai bagaimana standar tersebut diterapkan di lingkungan akademik dan praktik industri. Data diperoleh melalui beberapa teknik berikut:

1. Observasi langsung

Observasi langsung adalah teknik pengumpulan data dengan mengamati langsung fenomena yang diteliti di lapangan tanpa intervensi dari peneliti. Di beberapa institusi pendidikan vokasi yang memiliki program kuliner di Kota Bandung.

Ciri-Ciri Observasi Langsung:

- ❖ Data diperoleh melalui pengamatan nyata (bukan hanya dari laporan atau dokumen).
- ❖ Bisa bersifat partisipatif (peneliti ikut serta dalam aktivitas) atau non-partisipatif (peneliti hanya mengamati tanpa ikut serta).
- ❖ Mencatat perilaku, proses kerja, lingkungan, dan interaksi sosial di lokasi penelitian.

Langkah-Langkah Observasi

Langsung:

- a. Menentukan fokus observasi
Misalnya, dalam penelitian manajemen katering

- berbasis higiene dan sanitasi, observasi bisa berfokus pada:
- Kepatuhan tenaga pengajar dan mahasiswa terhadap SOP sanitasi.
 - Cara mahasiswa menangani bahan makanan.
 - Kebersihan dapur dan alat masak sebelum dan sesudah praktik.
- b. Menyiapkan instrumen observasi
- Checklist observasi → Daftar standar yang harus dipenuhi.
 - Catatan lapangan → Deskripsi detail tentang apa yang terjadi.
 - Foto/video dokumentasi (jika diperbolehkan oleh institusi).
- c. Melakukan observasi
- Mengamati secara objektif dan mencatat temuan.
 - Menganalisis hasil observasi
 - Mengidentifikasi pola, kesesuaian dengan standar, dan kendala yang ditemukan.
- d. Tidak terstruktur → Percakapan bebas tanpa daftar pertanyaan tetap.
- b. Langkah-Langkah Wawancara:
- Menentukan narasumber
 - Menyusun pedoman wawancara
- c. Melaksanakan wawancara
- Menggunakan teknik komunikasi yang baik, seperti mendengarkan aktif dan bertanya eksploratif.
 - Bisa dilakukan secara langsung atau melalui telekonferensi jika diperlukan.
- d. Merekam dan mencatat hasil wawancara
- Menggunakan perekam suara (jika diperbolehkan) atau mencatat secara manual.
- e. Menganalisis data wawancara
- Analisis tematik untuk menemukan pola jawaban yang sering muncul dengan dosen, mahasiswa, dan tenaga pengajar terkait penerapan standar higiene dan sanitasi.

2. Wawancara

Wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada narasumber untuk menggali informasi mendalam. Dalam penelitian ini dosen, mahasiswa, dan praktisi katering di pendidikan vokasi. Berisi daftar pertanyaan utama yang sesuai dengan tujuan penelitian.

a. Jenis Wawancara:

- Terstruktur → Pertanyaan sudah disusun sebelumnya dan tidak berubah.
- Semi-terstruktur → Ada pertanyaan utama, tetapi bisa berkembang sesuai jawaban narasumber.

3. Studi Dokumen

Studi dokumen adalah teknik pengumpulan data dengan menganalisis dokumen tertulis atau digital yang relevan dengan penelitian.

a. Jenis Dokumen yang bisa digunakan:

- Dokumen akademik → Kurikulum pendidikan vokasi, modul pelatihan katering.
- Dokumen kebijakan → SOP higiene dan sanitasi di laboratorium kuliner.
- Laporan evaluasi → Data tentang kepatuhan mahasiswa terhadap standar higiene.

b. Langkah-Langkah Studi Dokumen:

- Menentukan dokumen yang relevan
- Memilih dokumen yang berhubungan dengan penerapan hygiene dan sanitasi.
- c. Menganalisis isi dokumen
 - Meneliti apakah kebijakan yang ada sudah sesuai dengan standar nasional/internasional.
- d. Membandingkan dengan data wawancara dan observasi
 - Apakah dokumen ini diterapkan dengan baik di lapangan?
 - Adakah kesenjangan antara kebijakan dan praktik nyata?

Pelindung Diri) saat praktik, tetapi kurang menyadari pentingnya pencatatan dan dokumentasi dalam sistem hygiene dan sanitasi catering.

Analisis

Terdapat kesenjangan antara teori dan praktik di lapangan, di mana mahasiswa memahami konsep hygiene sanitasi tetapi mengalami kesulitan dalam menerapkannya secara konsisten.

Penguatan materi melalui pendekatan berbasis kasus dan praktik langsung diperlukan agar mahasiswa lebih memahami implementasi standar secara holistik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pemahaman Standar Hygiene dan Sanitasi dalam Manajemen Katering

Hasil wawancara dengan dosen dan instruktur menunjukkan bahwa sebagian besar tenaga pengajar memahami standar hygiene dan sanitasi berdasarkan pedoman yang berlaku, seperti:

- a. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga.
- b. *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) sebagai pendekatan dalam pengendalian keamanan pangan.
- c. *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) yang digunakan dalam operasional catering.

Namun, pemahaman mahasiswa masih bervariasi. Observasi menunjukkan bahwa mahasiswa lebih memahami konsep dasar hygiene, seperti penggunaan APD (Alat

2. Implementasi Standar Hygiene dan Sanitasi dalam Praktik Katering

Berdasarkan observasi di laboratorium boga dan fasilitas catering mitra perguruan tinggi vokasi, penerapan standar hygiene dan sanitasi terbagi dalam beberapa aspek berikut:

- a. Kebersihan Personal (*Personal Hygiene*)
Sebagian besar mahasiswa sudah memahami pentingnya kebersihan diri sebelum memasak, termasuk mencuci tangan dengan sabun dan mengenakan seragam kerja. Namun, observasi menunjukkan bahwa beberapa mahasiswa masih sering menyentuh wajah atau rambut saat memasak tanpa mencuci tangan kembali.
- b. Sanitasi Peralatan dan Dapur
Peralatan dapur dicuci dengan metode tiga bak (pencucian, pembilasan, dan desinfeksi) sesuai standar sanitasi. Namun, masih ditemukan beberapa praktik yang kurang optimal, seperti penggunaan spons yang tidak diganti secara rutin, yang

- berpotensi menjadi tempat berkembangnya bakteri.
- c. Keamanan Bahan Baku Bahan makanan segar seperti daging dan sayuran disimpan di suhu yang sesuai, namun pencatatan suhu lemari pendingin masih belum dilakukan secara rutin oleh mahasiswa.
- Terdapat kendala dalam pemisahan bahan mentah dan bahan matang di area penyimpanan, yang berpotensi menyebabkan kontaminasi silang.

Analisis

Praktik higiene dan sanitasi sudah diterapkan, tetapi masih ada aspek yang perlu diperbaiki, terutama dalam konsistensi pencatatan suhu dan pemisahan bahan makanan. Perlu adanya sistem monitoring yang lebih ketat serta pembiasaan pencatatan sebagai bagian dari standar operasional mahasiswa.

3. Tantangan dan Kendala dalam Implementasi

Wawancara dengan pengelola katering dan instruktur mengungkapkan beberapa tantangan dalam penerapan standar higiene dan sanitasi, di antaranya:

- a. Kurangnya Kesadaran dan Konsistensi Mahasiswa Mahasiswa memahami teori, tetapi sering mengabaikan detail saat praktik, misalnya tidak melakukan sanitasi peralatan dengan benar atau tidak menggunakan APD secara konsisten.
- b. Keterbatasan Sarana dan Prasarana Beberapa laboratorium boga belum dilengkapi dengan alat pencatat suhu otomatis, sehingga pemantauan suhu pendingin masih

dilakukan secara manual dan sering terabaikan.

Ketersediaan alat kebersihan seperti desinfektan dan tisu steril masih terbatas di beberapa fasilitas.

- c. Faktor Waktu dalam Pelaksanaan Praktik

Karena keterbatasan waktu praktik di laboratorium, mahasiswa cenderung terburu-buru dalam menyelesaikan tugas sehingga mengabaikan aspek higiene yang lebih detail.

Analisis

Tantangan utama dalam implementasi standar higiene dan sanitasi adalah aspek kepatuhan dan keterbatasan sarana pendukung.

Solusi yang dapat diterapkan adalah menambahkan sesi pelatihan khusus tentang kepatuhan higiene sanitasi dan memberikan tanggung jawab spesifik kepada mahasiswa dalam hal pengawasan sanitasi.

4. Dampak Penerapan Standar Higiene dan Sanitasi

Meskipun masih ada beberapa kendala, penerapan standar higiene dan sanitasi dalam manajemen katering di program vokasi telah memberikan dampak positif:

- a. Meningkatkan Kesadaran Mahasiswa: Mahasiswa menjadi lebih paham tentang pentingnya higiene dan sanitasi dalam industri jasa boga, yang akan membantu mereka saat bekerja di industri katering profesional.
- b. Meningkatkan Keamanan dan Kualitas Makanan: Penggunaan metode sanitasi yang lebih baik telah mengurangi

potensi kontaminasi makanan di laboratorium boga.

c. **Memperkuat Reputasi Program Studi:**

Perguruan tinggi yang menerapkan standar higiene dan sanitasi dengan baik lebih dipercaya oleh industri untuk menjalin kerja sama dalam program magang dan perekrutan tenaga kerja.

Analisis

Dampak positif ini menunjukkan bahwa meskipun masih ada tantangan, penerapan standar higiene dan sanitasi di program vokasi sudah berada di jalur yang tepat.

Namun, perlu adanya evaluasi dan perbaikan berkelanjutan agar standar ini benar-benar menjadi budaya dalam setiap aktivitas katering di lingkungan akademik.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan manajemen katering berbasis standar higiene dan sanitasi dalam program pendidikan tinggi vokasi di bidang jasa boga di Kota Bandung, dapat disimpulkan bahwa:

a. **Tingkat Pemahaman dan Penerapan**

Dosen dan instruktur memiliki pemahaman yang baik mengenai standar higiene dan sanitasi dalam manajemen katering, yang mengacu pada regulasi seperti HACCP, GMP, dan SSOP. Mahasiswa memiliki pemahaman dasar tentang higiene dan sanitasi, tetapi penerapannya dalam praktik katering masih belum konsisten.

b. **Implementasi di Laboratorium dan Fasilitas Katering Praktik higiene dan sanitasi sudah**

diterapkan, seperti penggunaan APD, pencucian peralatan dengan metode standar, dan pemisahan bahan makanan mentah dan matang. Akan tetapi masih ditemukan beberapa kelemahan, seperti kurangnya pencatatan suhu penyimpanan makanan dan penggunaan alat kebersihan yang belum optimal.

c. **Tantangan dalam Penerapan Faktor utama yang menjadi kendala adalah kesadaran dan konsistensi mahasiswa dalam menerapkan standar sanitasi, keterbatasan sarana prasarana, serta keterbatasan waktu praktik di laboratorium.**

d. **Dampak Penerapan Standar Higiene dan Sanitasi**

Implementasi standar higiene dan sanitasi memberikan dampak positif dalam meningkatkan keamanan makanan, kualitas pembelajaran mahasiswa, serta reputasi program studi dalam dunia industri jasa boga.

2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, terdapat beberapa saran yang dapat diterapkan untuk meningkatkan penerapan standar higiene dan sanitasi dalam manajemen katering di program pendidikan tinggi vokasi:

a. **Peningkatan Pelatihan dan Kesadaran Mahasiswa**

Perguruan tinggi perlu mengadakan workshop rutin tentang penerapan standar higiene dan sanitasi dengan metode yang lebih interaktif, seperti simulasi kasus dan uji coba di lingkungan industri.

Menambahkan modul khusus tentang pencatatan dan dokumentasi higiene sanitasi agar mahasiswa terbiasa dengan standar industri.

- b. Penguatan Sistem Monitoring dan Evaluasi
Menerapkan sistem checklist kebersihan dan sanitasi harian bagi mahasiswa saat praktik di laboratorium boga.
Memanfaatkan teknologi sederhana seperti sensor suhu otomatis atau aplikasi pencatatan digital untuk memastikan kepatuhan terhadap standar penyimpanan makanan.
- c. Peningkatan Sarana dan Prasarana
Menyediakan alat kebersihan dan sanitasi yang lebih lengkap, seperti dispenser desinfektan, termometer digital, serta peralatan pemisah bahan makanan yang lebih memadai.
Menyesuaikan alokasi waktu praktik yang lebih fleksibel agar mahasiswa dapat menerapkan hygiene dan sanitasi tanpa terburuburu.
- d. Kolaborasi dengan Industri Katering
Program studi dapat bekerja sama dengan industri katering profesional untuk menerapkan praktik hygiene dan sanitasi berbasis standar industri dalam lingkungan pembelajaran.
Mengadakan magang di industri jasa boga dengan fokus pada penerapan standar hygiene dan sanitasi secara profesional, sehingga mahasiswa memiliki pengalaman langsung yang lebih relevan.

Dengan penerapan saran ini, diharapkan program pendidikan vokasi di bidang jasa boga dapat semakin meningkatkan kualitas pembelajaran dan menghasilkan lulusan yang lebih siap dalam menerapkan standar hygiene dan sanitasi di dunia kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Nurmasari, W. (2021). *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Universitas Diponegoro.
- Ramdani, R., & Dewi, K. (2020). *Pelatihan Penerapan Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan bagi Kuswini Catering di Masa Pandemi Covid-19*. Jurnal Sosial Abdimas, 4(2), 123-130.
- Yulfia, S. (2024). *Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Yulfia Catering di Mojokerto*. Jurnal Bisnis dan Pariwisata Indonesia, 12(1), 45-53.
- Widyastuti, N. (2021). *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Universitas Diponegoro.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Akademi Tata Boga Bandung. (2025). *Diploma 3 Culinary Arts*. Diakses dari Universitas Pendidikan Indonesia. (2025). Pendidikan Tata Boga (S1) - Kurikulum UPI.
- Pusat Informasi Obat dan Makanan. (2025). *Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Industri Pangan Siap Saji (IPSS)*. LPP Ariyanti. (2025). Lembaga Pendidikan & Pelatihan Ariyanti. SMK Negeri 9 Bandung. (2025). *Visi dan Misi Kompetensi Keahlian Tata Boga*.