

Pelatihan Praktik Pengolahan Makanan Berbasis Higienis dan Standar Produksi di Kossuha Catering Sidoarjo

Tri Wahyuni Indah Permata^{1*}, Isa Ansori²

^{1,2}Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya, Jl. Ketintang, Kec. Gayungan, Kota Surabaya, Jawa Timur

E-mail: tripermata@unesa.ac.id



<https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.5074>

ARTICLE INFO

Article history

Received: 23 Dec 2025

Revised: 28 Dec 2025

Accepted: 17 Jan 2026

Kata Kunci

Pengabdian kepada Masyarakat Tata Boga; Hygiene Sanitasi; Standar Produksi Katering

Keywords

Community Service in Culinary Arts; Sanitation Hygiene; Catering Production Standards



ABSTRACT

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi tenaga pengelola Kossuha Catering dalam pengolahan makanan yang higienis dan sesuai standar produksi di Sidoarjo. Penelitian dilakukan menggunakan metode kuantitatif deskriptif, dengan pengumpulan data melalui observasi, kuesioner, dan penilaian praktik pengolahan makanan. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata skor pengetahuan hygiene tenaga pengelola sebesar 3,78, praktik hygiene 3,62, dan konsistensi penerapan standar produksi 3,76, sehingga rata-rata keseluruhan ketiga variabel adalah 3,72, yang termasuk kategori Sangat Baik. Hasil ini menunjukkan bahwa tenaga pengelola tidak hanya memahami prinsip-prinsip hygiene dan standar produksi, tetapi juga mampu menerapkannya secara konsisten, meskipun masih ada ruang untuk penyempurnaan praktik. Kebaruan dari kegiatan ini terletak pada pelatihan praktik yang dikombinasikan dengan pengukuran kuantitatif, sehingga dapat mengevaluasi kesiapan tenaga pengelola secara objektif. Implikasi dari penelitian ini adalah peningkatan kompetensi tenaga pengelola, penerapan prosedur hygiene secara konsisten, peningkatan kualitas dan keamanan pangan, serta mendukung keberlanjutan usaha katering.

This community service research aims to improve the competence of Kossuha Catering management personnel in handling food hygienically and according to production standards in Sidoarjo. The research was conducted using a descriptive quantitative method, with data collected through observation, questionnaires, and food handling practice assessments. The results showed an average hygiene knowledge score of 3.78 for management personnel, hygiene practice score of 3.62, and consistency in implementing production standards of 3.76, resulting in an overall average of 3.72, which falls into the Very Good category. These results indicate that the management personnel not only understand the principles of hygiene and production standards but are also able to apply them consistently, although there is still room for improving practices. The novelty of this activity lies in the practical training combined with quantitative measurement, allowing for an objective evaluation of the readiness of management personnel. The implications of this study are the improvement of management personnel competence, consistent application of hygiene procedures, enhanced food quality and safety, and support for the sustainability of catering businesses.



This is an open access article under the CC-BY-SA license.

How to Cite: Tri Wahyuni Indah Permata et al (2026). Pelatihan Praktik Pengolahan Makanan Berbasis Higienis dan Standar Produksi di Kossuha Catering Sidoarjo . <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i3.5074>

PENDAHULUAN

Pengolahan makanan yang higienis dan sesuai standar produksi merupakan aspek fundamental dalam keberhasilan operasional usaha kuliner, khususnya di sektor jasa katering yang menangani jumlah makanan yang besar setiap harinya. Penerapan praktik higienis pada setiap tahap produksi tidak hanya berfungsi untuk menjamin keamanan pangan dari kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik, tetapi juga secara langsung memengaruhi kualitas produk dan tingkat kepuasan konsumen. Pengetahuan dan

keterampilan tenaga pengelola makanan terkait hygiene memainkan peran penting dalam menentukan kualitas mikrobiologis makanan yang disajikan, sehingga dapat meminimalkan risiko kesehatan bagi konsumen (Palupi et al., 2024). Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kesehatan dan keselamatan pangan, konsumen kini cenderung memilih katering yang mampu menunjukkan praktik pengolahan makanan yang bersih, aman, dan sesuai standar. Oleh karena itu, penguatan kompetensi pengelola melalui pelatihan praktik pengolahan makanan berbasis higienis dan standar produksi menjadi langkah strategis yang esensial untuk mendukung kualitas produk, membangun kepercayaan konsumen, dan meningkatkan reputasi usaha secara berkelanjutan.

Selain menjamin keamanan pangan, penerapan praktik higienis dan standar produksi juga berperan penting dalam mengurangi risiko gangguan kesehatan akibat konsumsi makanan yang terkontaminasi. Penelitian di sektor katering menunjukkan bahwa meskipun sebagian pengelola memiliki pengetahuan mengenai keamanan pangan, praktik penanganan yang baik belum selalu diterapkan secara konsisten, terutama karena kurangnya pelatihan dan pemahaman teknis yang mendalam (Aulia et al., 2024). Kesenjangan antara pengetahuan dan praktik nyata ini menekankan perlunya intervensi berupa pelatihan langsung, sehingga tenaga pengelola mampu menerapkan prosedur kebersihan dan sanitasi secara rutin dalam proses produksi sehari-hari. Dengan demikian, pelatihan praktik pengolahan makanan berbasis higienis dan standar produksi menjadi strategi penting untuk memastikan keamanan pangan, meningkatkan kualitas produk, dan membangun kepercayaan konsumen.

Meskipun praktik higienis sangat penting, banyak usaha katering yang belum menerapkannya secara konsisten. Hal ini sering kali disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan teknis dan minimnya pelatihan formal bagi tenaga pengelola, sehingga prosedur sanitasi tidak dijalankan secara optimal. Penelitian Putra (2022), menunjukkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi yang kurang tepat dapat memengaruhi kualitas bahan makanan dan meningkatkan risiko kontaminasi, yang berdampak pada kesehatan konsumen serta reputasi usaha. Kondisi ini menegaskan perlunya pelatihan praktik pengolahan makanan berbasis higienis dan standar produksi, agar setiap tenaga pengelola mampu memahami dan menerapkan prosedur pengolahan makanan yang aman secara rutin.

Di Kossuha Catering, Sidoarjo, penerapan standar produksi dan praktik higienis masih perlu ditingkatkan meskipun usaha sudah berjalan dengan baik. Beberapa tenaga pengelola belum sepenuhnya memahami langkah-langkah sanitasi yang benar, seperti pembersihan alat, pengolahan bahan makanan, dan pengemasan yang aman. Kondisi ini menjadi tantangan dalam menjaga kualitas produk secara konsisten dan meminimalkan risiko kontaminasi. Penelitian Chabibah (2024), menunjukkan bahwa implementasi *hygiene* dan *food safety* secara tepat berpengaruh signifikan terhadap keberlanjutan usaha kuliner, khususnya dalam menjaga kualitas produk dan kepercayaan konsumen. Oleh karena itu, pelatihan praktik berbasis higienis dan standar produksi menjadi strategi penting untuk membekali tenaga pengelola dengan keterampilan yang dapat diterapkan secara rutin dalam operasional sehari-hari.

Pelatihan praktik pengolahan makanan berbasis higienis dan standar produksi menjadi strategi penting untuk meningkatkan kompetensi tenaga pengelola katering. Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya memperoleh pemahaman teoritis tentang hygiene dan food safety, tetapi juga mempraktikkan langsung prosedur sanitasi, pengolahan bahan makanan, dan pengemasan sesuai standar. Penelitian Imaduddin et al., (2025), menunjukkan bahwa pelatihan dan penerapan hygiene serta sanitasi yang tepat secara signifikan meningkatkan kemampuan tenaga pengelola dalam menjalankan prosedur pengolahan makanan yang aman, sehingga kualitas produk meningkat dan risiko kontaminasi dapat diminimalkan. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik efektif untuk membentuk budaya kerja higienis dan memastikan standar produksi dijalankan secara konsisten di usaha katering.

Selain meningkatkan kualitas produk, penerapan praktik higienis dan standar produksi juga berdampak positif pada efisiensi operasional usaha katering. Proses produksi yang terstandarisasi memungkinkan pengelola mengurangi kesalahan, meminimalkan limbah, dan mempercepat alur kerja, sehingga tenaga pengelola dapat bekerja lebih efektif dan produktif. Penelitian Pandia et al., (2025), menunjukkan bahwa strategi manajemen operasional yang baik berpengaruh signifikan terhadap produktivitas UMKM, termasuk dalam konteks usaha katering. Temuan ini menegaskan bahwa pelatihan praktik berbasis standar produksi tidak hanya penting untuk keamanan pangan, tetapi juga dapat meningkatkan efektivitas, produktivitas, dan kualitas layanan secara keseluruhan.

Pelatihan praktik pengolahan makanan berbasis higienis dan standar produksi memiliki peran penting dalam mendukung kesehatan masyarakat dan menjamin hak konsumen atas pangan yang aman.

Penerapan prosedur hygiene yang tepat membantu mencegah risiko penyakit yang ditularkan melalui makanan dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Diyo (2022), menekankan bahwa keamanan pangan merupakan upaya perlindungan kesehatan masyarakat sekaligus hak konsumen untuk memperoleh produk makanan yang aman dan berkualitas. Dengan adanya pelatihan praktik yang terstruktur, tenaga pengelola catering dapat menerapkan standar produksi secara konsisten, sehingga produk makanan yang disajikan tidak hanya aman, tetapi juga mendukung keberlanjutan usaha dan kepuasan pelanggan.

Berdasarkan uraian di atas, terlihat adanya kesenjangan antara pengetahuan dan praktik hygiene serta standar produksi di usaha catering, termasuk Kossuha Catering, yang berpotensi memengaruhi kualitas produk dan kesehatan konsumen. Hal ini menjadi dasar perlunya intervensi berupa pelatihan praktik yang terstruktur dan berbasis standar produksi, sehingga tenaga pengelola dapat menerapkan prosedur secara konsisten dan efektif. Pelatihan ini tidak hanya bertujuan meningkatkan kompetensi tenaga pengelola, tetapi juga menutup gap yang ada antara teori dan praktik di lapangan, serta memperkuat keamanan pangan dan keberlanjutan usaha. *Novelty* dari kegiatan pengabdian ini terletak pada pendekatan praktik langsung yang dikombinasikan dengan penerapan standar higienis, sehingga menghasilkan dampak ganda: meningkatkan keterampilan pengelola, menjaga kesehatan konsumen, dan mendukung reputasi serta keberlanjutan usaha catering secara menyeluruh.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan di Kossuha Catering, Sidoarjo, dengan sasaran utama tenaga pengelola yang terlibat langsung dalam proses pengolahan makanan. Metode pelaksanaan PkM disusun dalam beberapa tahapan yang saling berkesinambungan, guna memastikan kegiatan berjalan sistematis dan memberikan dampak nyata bagi mitra.

Tahap pertama adalah identifikasi kebutuhan dan analisis situasi mitra, yang dilakukan melalui observasi awal dan diskusi dengan pemilik serta tenaga pengelola Kossuha Catering. Pada tahap ini dilakukan pemetaan kondisi eksisting terkait tata letak dapur, alur produksi, penerapan hygiene personal, serta standar pengolahan makanan yang selama ini diterapkan. Hasil observasi awal ini menjadi dasar dalam merancang materi dan bentuk pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan mitra.

Tahap kedua adalah perencanaan kegiatan pelatihan, yang meliputi penyusunan materi tentang pengolahan makanan berbasis higienis dan standar produksi, penyiapan instrumen pendampingan, serta penentuan jadwal pelaksanaan kegiatan. Materi pelatihan difokuskan pada aspek hygiene sanitasi, standar operasional pengolahan makanan, penanganan bahan pangan, kebersihan peralatan, dan pengemasan produk yang aman.

Tahap ketiga adalah pelaksanaan pelatihan dan pendampingan praktik, yang dilakukan secara langsung di lokasi Kossuha Catering. Pada tahap ini, tenaga pengelola diberikan penjelasan singkat mengenai prinsip-prinsip hygiene dan standar produksi, kemudian dilanjutkan dengan praktik langsung pengolahan makanan sesuai prosedur yang dianjurkan. Pendampingan dilakukan secara intensif untuk memastikan setiap tahapan produksi diterapkan dengan benar dan sesuai standar.

Tahap keempat adalah evaluasi kegiatan, yang bertujuan untuk menilai tingkat pemahaman, penerapan praktik hygiene, serta konsistensi tenaga pengelola dalam menjalankan standar produksi setelah pelatihan. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung selama proses produksi, pengisian kuesioner, serta penilaian praktik kerja tenaga pengelola.

Tahap terakhir adalah refleksi dan tindak lanjut, yang dilakukan dengan memberikan umpan balik kepada mitra terkait hasil pelatihan serta rekomendasi perbaikan yang dapat diterapkan secara berkelanjutan. Tahap ini diharapkan dapat membantu Kossuha Catering dalam menjaga konsistensi penerapan hygiene dan standar produksi, serta meningkatkan kualitas dan keamanan pangan dalam jangka panjang.

Data dikumpulkan melalui observasi langsung, kuesioner terstruktur, dan pengukuran keterampilan praktik pengolahan makanan. Observasi dan pengukuran keterampilan digunakan untuk memperoleh data nyata mengenai penerapan hygiene, sedangkan kuesioner memberikan gambaran persepsi dan pemahaman tenaga pengelola terhadap standar produksi.

Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif, dengan penyajian dalam bentuk tabel, diagram, dan persentase, sehingga tingkat pemahaman, penerapan, dan konsistensi praktik dapat terlihat secara jelas. Pendekatan ini sejalan dengan teori Deskriptif Kuantitatif yang menekankan penggambaran

fenomena secara sistematis dan objektif sebagai dasar pengambilan keputusan atau rekomendasi (Creswell, 2021). Hasil analisis ini menjadi dasar untuk merumuskan rekomendasi pelatihan praktik dan strategi peningkatan kualitas operasional serta keamanan pangan di Kossuha Catering.

HASIL DAN PEMBAHASAN

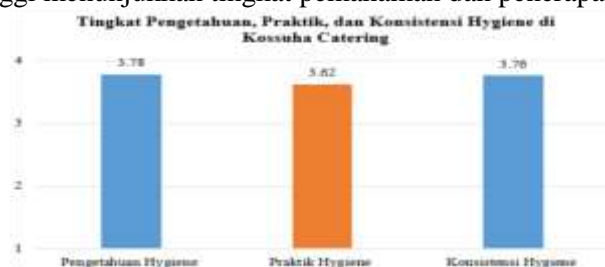
Kossuha Catering Sidoarjo merupakan unit usaha boga yang memiliki potensi besar dengan volume produksi yang cukup aktif setiap harinya. Namun, dalam pengamatannya, pengelolaan ruang produksi masih terlihat kurang tertata secara sistematis, di mana pemanfaatan area kerja dan alur distribusi bahan baku belum sepenuhnya sejalan dengan prinsip tata letak dapur profesional. Selain itu, penerapan standar hygiene personel dan pengorganisasian inventaris alat masih memerlukan standarisasi yang lebih ketat guna meminimalisir risiko kontaminasi serta meningkatkan efisiensi kerja. Kondisi inilah yang menjadi latar belakang pentingnya dilakukan pendampingan praktik mengenai standar produksi yang lebih terstruktur dan higienis. Sebagai gambaran visual mengenai situasi di lapangan sebelum dilakukannya pembenahan, berikut adalah dokumentasi kondisi area dapur di Kossuha Catering Sidoarjo.



Gambar 1. Kondisi eksisting area dapur dan lingkungan produksi Kossuha Catering

Kondisi fisik dapur yang kurang tertata tersebut menjadi indikator awal adanya celah dalam pemahaman standar operasional prosedur di lapangan. Untuk memvalidasi temuan visual tersebut, dilakukan analisis lebih mendalam melalui observasi objektif dan penilaian langsung terhadap perilaku kerja para staf. Hasil dari evaluasi komprehensif mengenai kesenjangan antara teori dan implementasi di lokasi tersebut kemudian dikuantifikasi untuk memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai aspek mana saja yang memerlukan peningkatan mendesak.

Berdasarkan observasi, kuesioner, dan penilaian praktik pengolahan makanan, data mengenai tingkat pengetahuan, praktik, dan konsistensi hygiene tenaga pengelola di Kossuha Catering disajikan pada Diagram 1: Tingkat Pengetahuan, Praktik, dan Konsistensi Hygiene di Kossuha Catering. Diagram ini menggambarkan perbandingan rata-rata skor untuk setiap variabel, dengan skala penilaian 1–5, di mana skor yang lebih tinggi menunjukkan tingkat pemahaman dan penerapan yang lebih baik.



Gambar 2. Tingkat Pengetahuan, Praktik, dan Konsistensi Hygiene di Kossuha Catering

Dari diagram tersebut terlihat bahwa pengetahuan hygiene memiliki rata-rata tertinggi (3,78), diikuti oleh konsistensi penerapan standar produksi (3,76), dan praktik hygiene (3,62). Hal ini menunjukkan bahwa tenaga pengelola telah memiliki pemahaman yang sangat baik mengenai *hygiene*

dan standar produksi, namun penerapan praktik di lapangan masih sedikit di bawah tingkat pengetahuan mereka. Rata-rata keseluruhan ketiga variabel ini adalah 3,72, yang menunjukkan bahwa secara umum tenaga pengelola Kossuha Catering berada pada kategori sangat baik dalam hal pengetahuan, praktik, dan konsistensi hygiene.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan hygiene tenaga pengelola di Kossuha Catering berada pada skor 3,78, yang termasuk kategori sangat baik. Hal ini mengindikasikan bahwa sebagian besar tenaga pengelola memiliki pemahaman yang memadai mengenai prinsip-prinsip hygiene dan standar produksi, yang menjadi dasar penting untuk menjaga kualitas produk secara konsisten di setiap tahap pengolahan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Herniwanti et al., (2025), yang menunjukkan peningkatan pengetahuan hygiene dan sanitasi pada tenaga pengelola depot air minum setelah mengikuti pelatihan. Hasil tersebut menegaskan bahwa peningkatan pengetahuan merupakan langkah awal yang krusial sebelum tenaga pengelola dapat menerapkan prosedur hygiene secara efektif.

Meskipun rata-rata pengetahuan hygiene tenaga pengelola tergolong sangat baik, data menunjukkan bahwa skor praktik hygiene berada pada angka 3,62, sedikit lebih rendah dibandingkan pengetahuan. Hal ini menunjukkan adanya gap antara pemahaman teori dan penerapan praktik di lapangan, yang dapat dipengaruhi oleh faktor-faktor seperti kebiasaan kerja, keterbatasan fasilitas, dan pengawasan yang belum optimal. Temuan ini sejalan dengan penelitian Harahap et al., (2024), yang melaporkan bahwa meskipun pengelola rumah makan di Kota Padangsidimpuan memiliki pengetahuan yang baik mengenai sanitasi dan hygiene, praktik penerapan di lapangan masih bervariasi dan belum selalu konsisten. Kondisi ini menegaskan pentingnya intervensi berupa pelatihan yang menekankan penerapan praktik, sehingga pengetahuan yang dimiliki dapat diterjemahkan menjadi tindakan yang konsisten dan efektif dalam menjaga kualitas serta keamanan pangan.

Skor konsistensi penerapan standar produksi sebesar 3,76 menunjukkan bahwa sebagian besar tenaga pengelola Kossuha Catering sudah mulai menerapkan prosedur hygiene dan standar produksi secara berulang dan sistematis. Konsistensi ini penting untuk menjaga kualitas produk dan keamanan pangan, karena prosedur yang diterapkan secara sporadis tidak cukup untuk mencegah risiko kontaminasi. Hasil ini sejalan dengan penelitian Robuwan et al., (2025), yang menemukan bahwa pengawasan terhadap UMKM di Kota Pangkalpinang berperan penting dalam meningkatkan kepatuhan pengelola terhadap prosedur hygiene dan sanitasi makanan. Temuan tersebut menegaskan bahwa selain pengetahuan dan praktik, pengawasan yang baik juga menjadi faktor kunci dalam memastikan penerapan standar produksi secara konsisten, sehingga kualitas dan keamanan pangan tetap terjaga.

Rata-rata keseluruhan ketiga variabel pengetahuan, praktik, dan konsistensi hygiene adalah 3,72, yang menunjukkan bahwa secara umum tenaga pengelola Kossuha Catering berada pada kategori sangat baik. Meskipun demikian, masih terdapat ruang untuk peningkatan, terutama dalam penerapan praktik yang konsisten di lapangan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Fauzzia et al., (2022), yang melaporkan bahwa pelatihan penerapan *hygiene* dan sanitasi bagi pengelola catering secara signifikan meningkatkan pemahaman dan kemampuan tenaga pengelola dalam menjaga standar produksi. Dengan demikian, penyelenggaraan pelatihan praktik yang terstruktur dapat memperkuat kompetensi tenaga pengelola, meningkatkan kepatuhan terhadap prosedur hygiene, serta menjaga kualitas dan keamanan pangan yang disajikan kepada konsumen.

Hasil ini menunjukkan bahwa penerapan pelatihan praktik pengolahan makanan berbasis hygiene dan standar produksi memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan kompetensi tenaga pengelola di Kossuha Catering. *Novelty* dari kegiatan ini terletak pada pendekatan praktik langsung yang dikombinasikan dengan pengukuran pengetahuan, praktik, dan konsistensi secara kuantitatif, sehingga dapat memberikan gambaran objektif tentang kesiapan tenaga pengelola dalam menerapkan standar hygiene. Implikasi dari temuan ini cukup luas, baik bagi pengelola usaha maupun konsumen. Bagi pengelola, pelatihan dapat meningkatkan kemampuan operasional, konsistensi penerapan prosedur, dan reputasi usaha. Bagi konsumen, peningkatan standar hygiene dan keamanan pangan memastikan produk yang dikonsumsi lebih aman dan berkualitas, sekaligus mendukung keberlanjutan usaha catering dalam jangka panjang. Temuan ini menjadi dasar bagi pengembangan program pelatihan serupa di usaha catering atau UMKM lainnya yang ingin meningkatkan kualitas layanan dan keamanan pangan.

SIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di Kossuha Catering Sidoarjo menunjukkan hasil yang positif dan memberikan dampak nyata bagi mitra. Kegiatan pelatihan dan pendampingan praktik pengolahan makanan berbasis higienis dan standar produksi mampu meningkatkan pemahaman serta keterampilan tenaga pengelola dalam menerapkan prosedur hygiene secara lebih terstruktur dan konsisten.

Hasil pelaksanaan PkM menunjukkan bahwa tenaga pengelola Kossuha Catering memiliki tingkat pengetahuan hygiene yang sangat baik, dengan skor rata-rata 3,78, sementara praktik hygiene dan konsistensi penerapan standar produksi masing-masing mencapai skor 3,62 dan 3,76. Rata-rata keseluruhan sebesar 3,72 menunjukkan bahwa setelah pelaksanaan kegiatan PkM, tenaga pengelola berada pada kategori sangat baik dalam aspek pengetahuan, praktik, dan konsistensi penerapan hygiene. Hal ini mengindikasikan bahwa pelatihan berbasis praktik yang dilaksanakan mampu menjembatani kesenjangan antara pemahaman teori dan penerapan di lapangan.

Selain peningkatan kompetensi tenaga pengelola, pelaksanaan PkM ini juga mendorong perbaikan dalam proses operasional di Kossuha Catering, khususnya pada aspek kebersihan area kerja, penggunaan peralatan yang lebih higienis, serta kesadaran terhadap pentingnya standar produksi dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan. Dampak ini tidak hanya dirasakan oleh tenaga pengelola, tetapi juga berpotensi meningkatkan kepercayaan konsumen dan keberlanjutan usaha catering.

Secara keseluruhan, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan kompetensi mitra dalam pengolahan makanan berbasis higienis dan standar produksi. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pendampingan yang dapat direplikasi pada usaha catering atau UMKM sejenis, serta menjadi dasar pengembangan program PkM lanjutan yang lebih berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Surabaya (Unesa) atas dukungan dan izin yang diberikan untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini. Apresiasi tinggi juga kami sampaikan kepada pimpinan dan staf Kossuha Catering Sidoarjo yang telah memfasilitasi tempat serta memberikan kerja sama yang luar biasa selama proses pelatihan praktik pengolahan makanan berbasis higienis dan standar produksi berlangsung

REFERENSI

- Aulia, N., Budiningsari, D., & Lestari, L. A. (2024). Food handlers' knowledge and practices and the relationship with appropriate sanitation hygiene scores in Malang City. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 13(1), 52–62.
- Chabibah, A. N. (2024). Implementasi Hygiene dan Food Safety terhadap Keberlanjutan Wisata Kuliner di Sentra Wisata Kuliner SIB Kota Surabaya. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(5), 2901–2908.
- Creswell, J. W. (2021). *A concise introduction to mixed methods research*. SAGE publications.
- Diyo, A. R. (2022). Keamanan Pangan Sebagai Usaha Perlindungan Kesehatan Masyarakat Dan Sebagai Hak Konsumen. *JISOS: Jurnal Ilmu Sosial*, 1(7), 703–712.
- Fauzzia, W., Kristiutami, Y. P., Handayani, R. D., Setiyariski, R., & Dewi, K. (2022). Pelatihan penerapan hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan bagi Kuswini Catering di masa pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Hal*, 8, 14.
- Harahap, E. K., Wisudawan, O., Hadi, A. J., Ahmad, H., Widasari, L., & Permayasa, N. (2024). Analisis Praktik Sanitasi dan Higiene Makanan Pada Pengelola Rumah Makan di Kota Padangsidimpuan. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 7(4), 1053–1062.
- Herniwanti, H., Dewi, O., Rany, N., & Nashabila, R. (2025). Peningkatan Pengetahuan Higiene Sanitasi di Depot Air Minum: Studi Kasus Pelatihan di Puskesmas Rumbai Bukit. *Yumary: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 619–629.
- Imaduddin, D. B., Hutasoit, J. R., & Husnina, Z. (2025). Analysis Of Hygiene And Sanitation Feasibility At Masriah Catering, Banyuwangi Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 6(3), 497–505.

- Palupi, I. R., Budiningsari, R. D., Khoirunnisa, F. A., & Hanifi, A. S. (2024). Food safety knowledge, hygiene practices among food handlers, and microbiological quality of animal side dishes in contract catering. *Italian Journal of Food Safety*, 13(3), 12554.
- Pandia, W. D. B., Sari, N., Sembiring, K. N. B., Gulo, P. P., & Sinaga, I. N. (2025). Analisis strategi manajemen operasional terhadap produktivitas UMKM. *JIMU: Jurnal Ilmiah Multidisipliner*, 3(03), 1978–1987.
- Putra, K. M. (2022). Implementasi hygiene sanitasi terhadap pengolahan bahan makanan di the brass restaurant: Implementation of sanitation hygiene on food processing at the brass restaurant. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1138–1154.
- Robuwan, R., Mirza, A. J., Al Kautsar, M., & Andaryuma, S. (2025). Pengawasan Hygiene dan Sanitasi Makanan oleh Pemerintah Kota Pangkalpinang: Studi Kasus UMKM Alun-Alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang. *Jurnal Legalitas*, 3(2), 96–102.
- Sugiyono, P. (2015). Metode penelitian pendidikan (pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D)(Vol. 21). *Bandung, Indonesia: Alfabeta, CV.*