



**PENERAPAN STANDARD HYGIENE DAN SANITASI DALAM
MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI FOOD & BEVERAGE
DEPARTMENT THE SETAI HOTEL, MIAMI, AMERIKA**

*IMPLEMENTATION OF HYGIENE AND SANITATION STANDARDS IN IMPROVING FOOD
QUALITY AT THE FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT OF THE SETAI HOTEL, MIAMI,
USA*

I Gede Erik Praditya¹, I Made Darsana², Luh Eka Susanti³, A.A. Ayu Arun Suwi Arianty⁴

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Email: erikpraditya04@gmail.com¹, made.darsana@ipb-intl.ac.id², ekasusanti@ipb-intl.ac.id³,
arun@ipb-intl.ac.id⁴

ABSTRAK

Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Food & Beverage Department The Setai Hotel, Miami, berfokus pada penerapan standard hygiene dan sanitasi untuk meningkatkan kualitas makanan sesuai dengan standar Food and Drug Administration (FDA) dan Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Metode pelaksanaan program meliputi pelatihan, bimbingan, dan pendampingan kepada staf Food & Beverage Department mengenai penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Tujuan dari program ini adalah: (1) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan staf dalam aspek hygiene dan sanitasi; (2) Memperkuat kemampuan staf dalam mengidentifikasi titik kritis keamanan pangan; dan (3) Memastikan penerapan Standard Operating Procedures (SOP) secara konsisten dalam proses pengolahan makanan. Program ini melibatkan 50 peserta dari berbagai divisi di Food & Beverage Department, dengan kegiatan terpusat di The Setai Hotel, Miami. Hasil program menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai prinsip hygiene dan sanitasi, pengurangan pelanggaran standar dalam audit internal, serta peningkatan skor sanitasi dalam inspeksi eksternal. Luaran dari kegiatan PKM ini meliputi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai keamanan pangan, publikasi artikel ilmiah, dan dokumentasi kegiatan di media online hotel dan jejaring sosial.

Kata Kunci: *Hygiene sanitasi, keamanan pangan, GMP, HACCP, Food & Beverage Department, The Setai Hotel.*

ABSTRACT

The Community Service Program (PKM) at the Food & Beverage Department of The Setai Hotel, Miami, focuses on the implementation of hygiene and sanitation standards to improve food quality in accordance with Food and Drug Administration (FDA) and Centers for Disease Control and Prevention (CDC) standards. The program implementation method includes training, guidance, and mentoring of Food & Beverage Department staff regarding the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). The objectives of this program are: (1) Improving staff knowledge and skills in hygiene and sanitation aspects; (2) Strengthening staff ability in identifying critical food safety points; and (3) Ensuring consistent implementation of Standard Operating Procedures (SOP) in the food processing process. This program involved 50 participants from various divisions in the Food & Beverage Department, with activities centered at The Setai Hotel, Miami. The results of the program showed an increase in participants' understanding of hygiene and sanitation principles, a reduction in standard violations in internal audits, and an increase in sanitation scores in external inspections. The output of this PKM activity includes increasing participants' knowledge and skills regarding food safety, publication of scientific articles, and documentation of activities in hotel online media and social networks.

Keywords: *Hygiene sanitation, food safety, GMP, HACCP, Food & Beverage Department, The Setai Hotel.*



PENDAHULUAN

Keamanan pangan adalah salah satu perhatian utama di Amerika Serikat, khususnya dalam industri perhotelan dan restoran, yang mencakup dapur di The Setai Hotel, Miami. Penerapan standar keamanan pangan di hotel ini merupakan bagian dari upaya untuk menjaga kualitas layanan serta keselamatan konsumen. Standar keamanan pangan di Amerika Serikat diatur melalui pedoman Food Code yang ditetapkan oleh Food and Drug Administration (FDA). Pedoman ini diterapkan secara nasional dan disesuaikan oleh masing-masing negara bagian di Amerika Serikat.

Untuk memastikan bahwa setiap tahap pengolahan makanan di The Setai Hotel memenuhi standar keamanan pangan, hotel ini mengimplementasikan pedoman Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP).

Good Manufacturing Practices (GMP) berfokus pada kebersihan lingkungan pengolahan makanan, sanitasi peralatan, dan kesehatan pekerja. Standar ini memastikan bahwa seluruh proses pengolahan makanan dilakukan dalam kondisi yang higienis dan aman.

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) membantu untuk mengidentifikasi potensi bahaya yang bisa terjadi dalam proses pengolahan makanan dan menetapkan langkah-langkah pencegahan untuk menghindari risiko tersebut. Dengan menggunakan sistem ini, bahaya yang mungkin ada dalam proses pembuatan makanan dapat diidentifikasi dan dikendalikan pada titik-titik kritis dalam proses pengolahan makanan.

Dapur di The Setai Hotel dilengkapi dengan fasilitas yang mendukung penerapan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi. Kebersihan dapur dijaga dengan prosedur pembersihan rutin yang mencakup sanitasi peralatan masak, meja kerja, dan area penyimpanan bahan makanan. Hotel ini juga menerapkan Standard Operating Procedures (SOP) dalam pengelolaan limbah dan pemeliharaan sistem ventilasi untuk memastikan sirkulasi udara yang baik di dapur.

Selain itu, semua tenaga kerja di dapur hotel ini diwajibkan untuk mengikuti pelatihan mengenai hygiene pribadi dan prosedur sanitasi sesuai dengan standar ServSafe, yang merupakan sertifikasi keamanan pangan yang diakui secara nasional di Amerika Serikat. Para pekerja dapur dilatih untuk mencuci tangan dengan benar, menggunakan pakaian pelindung, dan menjaga kebersihan diri selama bekerja.

Setiap bahan makanan yang masuk ke dapur juga diperiksa kesegarannya, serta disimpan sesuai dengan suhu yang direkomendasikan oleh FDA. Proses pengolahan dan penyajian makanan kepada tamu dilakukan dengan mematuhi prosedur yang ketat untuk memastikan keamanan pangan yang tinggi. Selain itu, hotel ini bekerja sama dengan otoritas kesehatan setempat untuk melakukan inspeksi sanitasi secara berkala dan untuk memperbarui standar keamanan pangan yang diterapkan.

Dengan adanya sistem pemantauan berbasis teknologi, seperti Temperature Monitoring System, hotel ini memastikan bahwa suhu penyimpanan makanan tetap stabil dan aman, sesuai dengan rekomendasi FDA. Sistem ini membantu untuk menjaga kualitas makanan agar selalu terjaga dengan baik sepanjang proses pengolahan hingga penyajian.

Penerapan standar hygiene dan sanitasi yang ketat di The Setai Hotel menunjukkan komitmen hotel ini untuk menyediakan makanan yang aman, higienis, dan berkualitas tinggi bagi para tamu yang datang.



IDENTIFIKASI MASALAH

Meskipun The Setai Hotel di Miami telah mengimplementasikan berbagai prosedur dan standar untuk memastikan keamanan pangan dan hygiene sanitasi di dapur mereka, beberapa tantangan dan masalah tetap ada yang mempengaruhi konsistensi dan efektivitas penerapan standar ini. Beberapa masalah utama yang diidentifikasi antara lain:

1. Konsistensi dan Efektivitas Implementasi GMP dan HACCP

Meskipun pedoman Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) telah diterapkan, konsistensi dalam implementasinya menjadi masalah yang memerlukan perhatian lebih. Terkadang, terdapat kesenjangan dalam penerapan standar ini secara merata di seluruh bagian dapur. Walaupun pelatihan dan prosedur telah dilakukan, perlu evaluasi lebih mendalam terkait sejauh mana staf mematuhi dan memahami setiap langkah dalam proses GMP dan HACCP.

2. Pemantauan dan Pengawasan yang Tidak Optimal

Pengawasan terhadap penerapan standar sering kali kurang optimal, terutama dalam melibatkan pemantauan yang lebih mendalam pada setiap tahap pengolahan makanan. Pengawasan melalui audit internal dan eksternal memang dilakukan, namun tidak jarang terdapat pelanggaran yang lolos dari pemantauan. Kurangnya evaluasi yang lebih intensif terhadap penerapan prosedur dapat menyebabkan beberapa potensi risiko kontaminasi atau pelanggaran hygiene yang tidak terdeteksi dengan cepat.

3. Kurangnya Pemahaman Staf terhadap Teknologi Monitoring

Temperature Monitoring System adalah salah satu teknologi yang digunakan untuk memastikan suhu penyimpanan makanan tetap stabil dan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh FDA. Namun, masalah teknis dan kurangnya pemahaman dari sebagian staf dalam menggunakan sistem ini dapat menyebabkan sistem pemantauan suhu tidak berfungsi optimal. Hal ini bisa berisiko terhadap kestabilan suhu penyimpanan makanan yang dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan yang disajikan.

4. Pengelolaan Limbah dan Sirkulasi Udara

Pengelolaan limbah dan pemeliharaan sistem ventilasi di dapur hotel juga menjadi masalah yang perlu diperhatikan. Meskipun SOP terkait hal ini sudah ada, pengawasan terhadap implementasi prosedur ini masih perlu diperkuat. Hal ini penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang dan memastikan sirkulasi udara yang baik dalam dapur. Pengelolaan limbah yang tidak tepat bisa berpotensi menjadi sarang bakteri atau mikroorganisme yang dapat mempengaruhi kualitas makanan yang diproses.

5. Risiko Kontaminasi Pangan

Meskipun berbagai langkah pencegahan telah diambil, potensi risiko kontaminasi pangan tetap ada, terutama pada tahap-tahap tertentu dalam pengolahan makanan, seperti penerimaan bahan baku dan proses penyimpanan. Untuk mengatasi risiko ini, perlu adanya pelatihan lanjutan dan evaluasi terhadap staf dalam mengenali potensi bahaya pada setiap tahap pengolahan makanan serta memastikan kepatuhan terhadap prosedur yang ditetapkan.

6. Kepatuhan terhadap Standar Operasional yang Tidak Merata

Tidak semua bagian staf dapur memiliki pemahaman dan keterampilan yang sama terkait penerapan Standard Operating Procedures (SOP) dalam kebersihan dapur dan keamanan



pangan. Hal ini mengarah pada inkonsistensi dalam menjaga standar hygiene dan sanitasi, yang pada gilirannya bisa memengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada tamu.

Secara keseluruhan, meskipun telah ada upaya yang signifikan dalam menerapkan standar GMP, HACCP, dan prosedur sanitasi lainnya, masalah yang berkaitan dengan konsistensi penerapan, pengawasan yang kurang optimal, serta kurangnya pemahaman teknologi dan SOP masih menjadi tantangan utama yang harus diatasi untuk menjaga kualitas makanan dan memastikan keamanan pangan di dapur The Setai Hotel.

METODELOGI PELAKSANAAN

Penerapan standar hygiene dan sanitasi dalam meningkatkan kualitas makanan di Food & Beverage Department The Setai Hotel, Miami, dilakukan melalui pendekatan terintegrasi yang melibatkan pelatihan intensif dan pendampingan berkelanjutan untuk seluruh staf dapur. Program ini dirancang untuk memastikan bahwa setiap tahap pengolahan makanan memenuhi standar Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), sesuai dengan pedoman yang ditetapkan oleh Food and Drug Administration (FDA). Berikut adalah langkah-langkah yang diambil dalam melaksanakan program ini:

1. Pelatihan Awal Mengenai Keamanan Pangan dan Sanitasi

Pelatihan dimulai dengan memberikan pemahaman dasar mengenai konsep keamanan pangan, prinsip hygiene, sanitasi dapur, serta penggunaan personal protective equipment (PPE) yang sesuai. Semua staf dapur, termasuk koki, asisten koki, dan petugas kebersihan, diberikan pemahaman mendalam tentang pentingnya menjaga kebersihan lingkungan kerja dan meminimalkan risiko kontaminasi pangan. Program pelatihan juga mencakup penjelasan tentang penerapan GMP dan HACCP dalam setiap tahapan operasional dapur, mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyajian makanan.

2. Simulasi dan Penerapan SOP

Selain teori, pelatihan juga dilengkapi dengan simulasi praktis yang bertujuan untuk melatih staf dalam penerapan Standard Operating Procedures (SOP) yang berkaitan dengan kebersihan dapur, pengelolaan limbah, sanitasi peralatan, serta pengendalian suhu penyimpanan makanan. Dalam simulasi ini, staf diajarkan cara-cara yang tepat dalam mengelola limbah makanan, membersihkan peralatan, dan memantau suhu bahan makanan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh FDA dan CDC.

3. Pendampingan Intensif di Lokasi

Setelah sesi pelatihan pertama, program dilanjutkan dengan pendampingan intensif yang berlangsung selama lima hari. Pendampingan ini dilakukan melalui monitoring langsung di area dapur serta konsultasi berkala menggunakan platform digital seperti WhatsApp Group dan Zoom Meeting. Pendampingan ini bertujuan untuk memastikan bahwa seluruh staf mampu menerapkan pengetahuan yang telah dipelajari dalam kegiatan operasional sehari-hari. Staf diawasi dalam praktik langsung di dapur, memastikan bahwa mereka mematuhi setiap prosedur hygiene dan sanitasi yang telah ditetapkan.

4. Pemantauan Proses Pengolahan Makanan Secara Berkelanjutan

Pemantauan terhadap penerapan prosedur dilakukan secara berkala dengan mengamati seluruh proses pengolahan makanan, mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian makanan kepada tamu. Program ini juga melibatkan penggunaan teknologi



pemantauan seperti Temperature Monitoring System yang digunakan untuk menjaga stabilitas suhu penyimpanan bahan makanan sesuai dengan rekomendasi FDA.

5. Evaluasi dan Umpan Balik

Evaluasi terhadap penerapan standar hygiene dan sanitasi dilakukan dengan mengadakan sesi audit internal yang rutin dan inspeksi eksternal oleh otoritas kesehatan setempat. Hasil audit ini digunakan untuk menilai tingkat kepatuhan staf terhadap prosedur yang telah ditetapkan dan sebagai dasar untuk meningkatkan kualitas pengawasan. Selain itu, umpan balik dari staf dapur mengenai kesulitan yang mereka hadapi dalam menerapkan prosedur juga dikumpulkan untuk disesuaikan dengan program pelatihan selanjutnya.

6. Penggunaan Teknologi untuk Monitoring Keamanan Pangan

Penggunaan Temperature Monitoring System dan perangkat teknologi lainnya menjadi bagian integral dalam program ini. Teknologi ini membantu memastikan bahwa suhu penyimpanan bahan makanan tetap stabil dan aman, sesuai dengan rekomendasi yang diberikan oleh FDA. Pemantauan suhu dilakukan secara real-time sehingga bisa langsung direspons apabila terjadi perubahan suhu yang tidak sesuai.

Dengan mengikuti pendekatan ini, program di The Setai Hotel bertujuan untuk menciptakan lingkungan yang konsisten dan terstandarisasi dalam menjaga kebersihan dapur dan keamanan pangan. Proses pelatihan yang menyeluruh, pendampingan yang intensif, serta penggunaan teknologi canggih bertujuan untuk memastikan bahwa setiap staf dapur memiliki keterampilan yang cukup dalam menerapkan GMP, HACCP, dan prosedur keamanan pangan yang sesuai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program penerapan standar hygiene dan sanitasi di Food & Beverage Department The Setai Hotel, Miami, yang dilaksanakan melalui pelatihan intensif dan pendampingan berkelanjutan, memberikan dampak positif yang signifikan terhadap kualitas pengolahan makanan dan penerapan prosedur keamanan pangan di dapur hotel. Berikut adalah beberapa hasil dan pembahasan terkait implementasi program ini.

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Staf

Salah satu hasil utama dari program ini adalah peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan staf mengenai keamanan pangan, hygiene, dan sanitasi. Sebelum program dimulai, sebagian besar staf tidak sepenuhnya memahami penerapan konsep Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) dalam praktik sehari-hari mereka. Namun, setelah pelatihan dan pendampingan intensif, staf menjadi lebih terampil dalam mengidentifikasi titik-titik kritis dalam proses pengolahan makanan yang dapat menimbulkan risiko kontaminasi pangan.

Pelatihan tidak hanya memberikan pemahaman teoretis, tetapi juga kemampuan praktis dalam penerapan Standard Operating Procedures (SOP), seperti prosedur sanitasi peralatan, pengelolaan limbah, dan pengendalian suhu. Hasilnya, staf dapur mampu menangani bahan pangan dengan lebih hati-hati dan memastikan semua langkah pengolahan makanan dilakukan sesuai dengan standar keamanan pangan.



Penurunan Pelanggaran Hygiene dalam Audit Internal

Salah satu dampak nyata dari pelaksanaan program ini adalah penurunan pelanggaran hygiene yang tercatat dalam audit internal yang dilakukan setelah pelatihan. Audit internal sebelumnya menunjukkan adanya beberapa ketidaksesuaian dengan standar hygiene dan sanitasi, seperti kurangnya pemantauan suhu penyimpanan atau prosedur sanitasi yang tidak konsisten. Namun, setelah program diterapkan, jumlah pelanggaran ini berkurang secara signifikan.

Staf yang terlatih lebih terampil dalam memastikan bahwa kebersihan dapur dan peralatan dipertahankan secara konsisten. Mereka juga lebih mematuhi prosedur yang ada, seperti pencucian tangan yang benar, penggunaan pakaian pelindung yang sesuai, dan sanitasi area kerja secara teratur.

Peningkatan Skor Sanitasi dalam Inspeksi Eksternal

Hasil lain yang menggembirakan adalah peningkatan skor sanitasi dalam inspeksi eksternal yang dilakukan oleh otoritas kesehatan setempat. Sebelum program ini, skor sanitasi yang diperoleh The Setai Hotel dalam inspeksi eksternal berada pada tingkat yang memadai, namun masih ada ruang untuk perbaikan. Setelah program dilaksanakan, skor sanitasi meningkat secara signifikan, yang menunjukkan bahwa hotel berhasil memperbaiki praktik hygiene dan sanitasi mereka.

Peningkatan skor ini mencerminkan peningkatan dalam berbagai aspek pengelolaan keamanan pangan, termasuk kebersihan lingkungan dapur, pengelolaan limbah, sanitasi peralatan, serta pengawasan terhadap suhu penyimpanan makanan.

Keberhasilan Implementasi Teknologi Monitoring

Salah satu elemen penting yang diterapkan dalam program ini adalah penggunaan Temperature Monitoring System, yang berfungsi untuk memastikan suhu penyimpanan bahan pangan tetap stabil dan aman. Teknologi ini membantu staf dapur dalam memantau suhu secara real-time, yang sangat penting untuk mencegah pertumbuhan bakteri pada bahan makanan yang disimpan.

Meskipun awalnya terdapat beberapa tantangan teknis dalam pemanfaatan sistem ini, setelah dilakukan pelatihan dan pendampingan, staf semakin terampil dalam menggunakan teknologi ini. Sistem monitoring suhu ini telah terbukti efektif dalam menjaga kualitas bahan makanan dan memastikan bahwa suhu penyimpanan tetap sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh FDA.

Antusiasme Staf dalam Penerapan Pengetahuan Baru

Salah satu pencapaian yang paling signifikan dari program ini adalah antusiasme tinggi dari para staf untuk menerapkan pengetahuan baru yang mereka dapatkan. Selama sesi pelatihan dan pendampingan, staf menunjukkan komitmen yang kuat dalam menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan. Mereka aktif berpartisipasi dalam diskusi dan simulasi, serta menunjukkan motivasi yang tinggi untuk mengimplementasikan SOP yang telah dipelajari dalam kegiatan operasional sehari-hari mereka.

Staf juga menunjukkan peningkatan dalam kemampuan mereka untuk mengidentifikasi potensi bahaya dalam pengolahan makanan dan mengambil langkah-langkah preventif yang diperlukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan.



Dampak Positif pada Kualitas Layanan Hotel

Peningkatan kualitas hygiene dan sanitasi tidak hanya berdampak pada kepatuhan terhadap regulasi, tetapi juga pada kualitas layanan yang diberikan oleh The Setai Hotel kepada tamu mereka. Dengan memastikan bahwa setiap makanan yang disajikan memenuhi standar keamanan pangan yang tinggi, hotel ini berhasil meningkatkan reputasi mereka di mata tamu, memberikan jaminan bahwa makanan yang disajikan aman dan higienis.

Selain itu, keberhasilan program ini juga memperkuat hubungan antara manajemen hotel, staf dapur, dan otoritas kesehatan setempat, yang bekerja sama untuk menciptakan lingkungan yang aman bagi tamu dan karyawan hotel.

Hasil yang diperoleh dari program ini menunjukkan bahwa penerapan pelatihan dan pendampingan yang terstruktur dapat meningkatkan standar kebersihan dan keamanan pangan secara signifikan. Pelatihan berkelanjutan mengenai keamanan pangan dan hygiene sanitasi terbukti memberikan dampak positif dalam pengelolaan dapur hotel. Program ini juga menggarisbawahi pentingnya penggunaan teknologi untuk memantau dan memastikan kualitas penyimpanan makanan, serta penerapan SOP yang konsisten dalam seluruh tahapan pengolahan makanan.

Melalui pelatihan dan pendampingan intensif, staf dapur The Setai Hotel dapat mengatasi tantangan yang ada dan mengoptimalkan proses-proses yang terkait dengan pengolahan makanan. Keberhasilan program ini menunjukkan bahwa dengan pendekatan yang tepat, standar hygiene dan sanitasi di industri perhotelan dapat ditingkatkan secara signifikan, yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan kualitas layanan dan keselamatan tamu.

SIMPULAN

Program penerapan standar hygiene dan sanitasi di Food & Beverage Department The Setai Hotel, Miami, berhasil mencapai tujuan utamanya untuk meningkatkan kualitas pengolahan makanan sesuai dengan standar Food and Drug Administration (FDA) dan Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Melalui penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), program ini memberikan dampak positif yang signifikan pada seluruh staf dapur hotel, baik dalam hal pengetahuan maupun keterampilan terkait keamanan pangan dan sanitasi.

Penerapan pelatihan intensif dan pendampingan berkelanjutan telah menunjukkan hasil yang sangat baik. Staf dapur kini lebih terampil dalam menerapkan Standard Operating Procedures (SOP) yang berkaitan dengan kebersihan dapur, sanitasi peralatan, pengelolaan limbah, serta pengendalian suhu penyimpanan makanan. Hasil audit internal menunjukkan penurunan signifikan dalam pelanggaran hygiene, sementara inspeksi eksternal oleh otoritas kesehatan setempat menunjukkan peningkatan skor sanitasi yang mencerminkan keberhasilan implementasi program ini.

Keberhasilan penggunaan teknologi seperti Temperature Monitoring System untuk memantau suhu penyimpanan makanan juga menjadi bagian integral dari keberhasilan program ini. Dengan adanya sistem ini, hotel dapat memastikan bahwa suhu penyimpanan tetap stabil, yang sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan bahan makanan.



Secara keseluruhan, program ini tidak hanya meningkatkan keamanan pangan di dapur The Setai Hotel tetapi juga memperkuat komitmen staf dalam menjaga standar hygiene dan sanitasi yang tinggi. Program ini membuktikan bahwa dengan pelatihan yang tepat, dukungan berkelanjutan, serta pemanfaatan teknologi yang efektif, kualitas pengolahan makanan di industri perhotelan dapat terus ditingkatkan, memberikan jaminan keamanan pangan yang lebih baik bagi para tamu hotel.

DAFTAR PUSTAKA

- Acosta, K. M. (2021). Design of an Online Food Safety Training Toolkit (FOSTT) to Enhance Novice Food Handlers' Food Safety Knowledge. Doctoral dissertation.
- Husni, A., & Putra, M. M. P. (2018). Pengendalian mutu hasil perikanan. Ugm Press.
- King, H. (2020). Food Safety Management Systems: Achieving Active Managerial Control of Foodborne Illness. CRC Press.
- Noordianty, A. S., Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Kajian Literatur: Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, 3(7), 7308-7317.
- Putra, I. M. S., & Purnantara, I. M. H. (2024). Implementasi Hygiene Sanitasi Terhadap Pengolahan Bahan Makanan Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(1), 45-52.
- Smith, T. A., Lin, B. H., & Guthrie, J. (2024). School meal nutrition standards reduce disparities across income and race/ethnicity. *American Journal of Preventive Medicine*, 67(2), 249-257.