



## **Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Dan Keamanan Makanan Produk Catering Di PT. Mitra Jaya Harmoni**

**Supardi<sup>1</sup>**

Program Studi Manajemen Kamar, Politeknik Pariwisata Batam  
supardimm14@gmail.com

**Andri Wibowo<sup>2</sup>**

Program Studi Manajemen Kamar, Politeknik Pariwisata Batam  
andri@btp.ac.id

**\*Arina Luthfini Lubis<sup>3</sup>**

Program Studi Manajemen Kamar, Politeknik Pariwisata Batam  
arina@btp.ac.id

**Zaharafatimah<sup>4</sup>**

Program Studi Manajemen Kamar, Politeknik Pariwisata Batam  
zaravirgo2579@gmail.com

### **Abstrak**

Pengabdian Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering di PT Mitra Jaya Harmoni 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 pekerja yang mendapat arahan dari team pengabdian. Para pengabdian dari Politeknik Pariwisata Batam yang unggul, terkemuka, berkualitas yang menjadi pusat pendidikan dan pengembangan pariwisata teruma 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.

**Kata Kunci:** Sosialisasi Edukasi, Hygiene Sanitasi, Keamanan Makanan Produk.

### **Abstract**

*Community Education Socialization Service in Implementing Hygiene, Sanitation and Food Safety for Catering Products at PT Mitra Jaya Harmoni is very much needed and beneficial for MJH employees and servants, so they must take advantage of this training. This service is carried out by visiting the destination where the method of analysis and solving the problem is carried out by providing practical theoretical guidance at PT. Mitra Jaya Harmoni with the address Greenland Ruko Complex Blok V, No. 02 Batam Center 29431 on Friday 19 April 2024. In this service the local supervisors act as companions for the workers who receive direction from the service team. The staff of the Batam Tourism Polytechnic which is superior, leading, quality which is the center of tourism education and development, especially in the hospitality sector, as a director, there is no need to doubt where the staff are located on Jalan Gajah Mada the Vitka City Complek, Tiban Batam, Riau Islands Province, which has 4 majors namely Rooms Division Management, Cuisine Division Management, Culinary Division Management and Tourism Planning Management.*

**Keywords:** Educational Outreach, Hygiene Sanitation, Product Food Safety.





## PENDAHULUAN

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 pengarahan theorikal practec yang bertempat di PT. Mitra Jaya Harmoni dengan alamat Kompleks Ruko Greenland Blok V, No. 02 Batam Center 29431.

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). 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

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. 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.

### **GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA**

PT Mitra Jaya Harmoni adalah sebuah perusahaan yang bergerak di bidang industri catering 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 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 bisnis catering.

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

Pelanggan Katering PT Mitra Jaya Harmoni yang sudah berlangganan Karyawan Bank Mandiri, Pengadilan Agama Batam, Kejaksaan Batam, RS Awal Bross, Pemerintah Kota, Ninos, Batamindo, Disnaker, Disporan Pakibra, PT.





Schneider, PT. Nissan, PT. Nittoh, PT. Tase Manufacturing Indonesia, PT. Penganjutan Teknologi 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.

## **METODE PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN**

### **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.

#### 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 Devisi 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.

## **HASIL YANG DICAPAI 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 mendangi 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 Arina 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 Bapak Andri 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 Ibu Zahara Fatimah seorang dosen akuntansi program studi juga menjelaskan selain pentingnya pemahaman hygiene & Sanitasi juga harus memahami dasar pembuatan laporan keuangan.
- 5) Pengabdian V Ibu Kamelia 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 sekitar 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 kegiatan 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.

### 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

## PENUTUP

Adapun hasil dari Pengabdian Sosialisasi Edukasi Masyarakat Dalam Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Produk Catering di PT Mitra Jaya Harmoni terdapat beberapa hal yang disimpulkan yaitu:

- 1. PT Mitra Jaya Harmoni dalam mejalankan 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. Simpulan harus mengindikasikan secara jelas hasil-hasil yang diperoleh, kelebihan dan kekurangannya, serta kemungkinan pengembangan selanjutnya.

#### **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
3. Modul pelatihan didiseminasikan dalam bentuk laporan dan dokumen kerja yang dapat disahkan oleh Manajemen Politeknik Pariwisata Batam.
4. 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 Kebersihan 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

