

**KAJIAN ANALITIS HYGIENE DAN SANITASI DI KATERING  
PT PANDJAVA KENCANA UTAMA**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana  
Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering



Oleh:

Khaerunnisa Rahmawati

NIM: 1908799

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
BANDUNG**

**2023**

**LEMBAR HAK CIPTA**  
**KAJIAN ANALITIS HYGIENE DAN SANITASI DI KATERING**  
**PT PANDJAVA KENCANA UTAMA**

Oleh  
Khaerunnisa Rahmawati  
1908799

Skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
memperoleh gelar Sarjana Pariwisata  
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

© Khaerunnisa Rahmawati  
Universitas Pendidikan Indonesia  
Agustus 2023

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang  
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian dengan  
dicetak ulang, difotokopi atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

**LEMBAR PENGESAHAN**

**KHAERUNNISA RAHMAWATI**  
**KAJIAN ANALITIS HYGIENE SANITASI DI KATERING PT**  
**PANDJAVA KENCANA UTAMA**

Disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

NIP. 19710392010122001

Pembimbing II



Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si.

NIPT. 920200419930718201

Mengetahui,

Ketua Program Studi  
Manajemen Industri Katering



Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si.

NIP. 19710392010122001

## **LEMBAR PERNYATAAN**

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul Kajian Analitis Hygiene Dan Sanitasi di Katering PT Pandjava Kencana Utama ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan ataupun pengutipan dengan cara yang tidak sesuai etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2023  
Yang Membuat Pernyataan

Khaerunnisa Rahmawati

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kepada Allah SWT berkat Rahmat, Hidayah dan Karunia-Nya kepada kita semua sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi dengan judul “Kajian Analitis Hygiene dan Sanitasi di Katering PT Pandjawa Kencana Utama”.

Penyusunan skripsi ini diajukan sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata Program Studi Manajemen Industri Katering pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Untuk itu kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi sempurnanya skripsi ini. Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk penulis maupun pembaca.

Bandung, Agustus 2023

Khaerunnisa Rahmawati

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak akan selesai tanpa bantuan dari berbagai pihak. Karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Kedua orang tua yang tak henti memberikan semangat, dan mendo'akan kelancaran peneliti selama kuliah hingga rampungnya pengerjaan skripsi ini
2. Prof. Dr. H.M. Solehudin, M.Pd., MA. selaku rektor Universitas Pendidikan Indonesia
3. Prof. Dr. Karim Suryadi, M.Si. selaku dekan Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
4. Dr. Woro Priatini, S.Pd., M.Si. selaku Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering dan pembimbing satu yang senantiasa meluangkan waktunya serta telah sabar membimbing dan memberikan arahan kepada penulis sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini
5. Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si. selaku pembimbing kedua yang juga senantiasa meluangkan waktunya dan telah sabar membimbing serta memberikan arahan dan dukungan kepada penulis sehingga bisa menyelesaikan skripsi ini
6. Karyawan di PT Pandjava Kencana Utama yang telah bersedia menjadi responden skripsi
7. Teman-Teman Mahasiswa Program Studi Manajemen Industri Katering Tahun Angkatan 2019
8. Semua pihak yang tak bisa penulis sebutkan satu persatu, namun telah bersedia membantu penulis dalam menyusun skripsi ini.

Bandung, Agustus 2023

Khaerunnisa Rahmawati

## ABSTRAK

Cara penanganan makanan oleh penjamah makanan akan mempengaruhi hasil akhir makanan, sehingga untuk mendapatkan makanan yang berkualitas harus ada penerapan hygiene dan sanitasi yang baik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian penerapan hygiene dan sanitasi di PT Pandjava Kencana Utama sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011. Penelitian ini dilakukan di PT Pandjava Kencana Utama, Kawasan Darmawan Park, Jl. Raya Babakan Madang No.99, Sentul Selatan, Kec. Babakan Madang Kab. Bogor, Penelitian dilakukan pada bulan Juni-Juli 2023. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Indikator yang diamati ialah perilaku penjamah makanan, hygiene pengolahan makanan dan sarana sanitasi. Data hasil penelitian dianalisis menggunakan distribusi frekuensi untuk mengetahui kesesuaian penerapan hygiene sanitasi. Dari ketiga indikator menunjukkan bahwa tingkat capaian responden pada perilaku penjamah makanan sebesar 87,4% yaitu telah memenuhi penerapan hygiene sanitasi yang baik, hygiene pengolahan pangan sebesar 96,4% yaitu telah memenuhi penerapan hygiene sanitasi yang baik dan sarana sanitasi dengan tingkat capaian responden sebesar 96,9% yaitu memenuhi penerapan hygiene sanitasi yang baik, sehingga dapat disimpulkan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi di PT Pandjava Kencana Utama sudah memenuhi penerapan hygiene dan sanitasi yang baik.

Kata kunci: Hygiene, Katering, Sanitasi

## **ABSTRACT**

The way food is handled by food handlers will affect the final result of food, so to get quality food there must be the application of good hygiene and sanitation. This study aims to determine the suitability of the implementation of hygiene and sanitation at PT Pandjava Kencana Utama in accordance with the Minister of Health Regulation No. 1096 of 2011. This research was conducted at PT Pandjava Kencana Utama, Darmawan Park Area, Jl. Raya Babakan Madang No.99, South Sentul, Babakan Madang District, Bogor Regency. The research was conducted in June-July 2023. This research uses descriptive analysis method with qualitative approach. The indicators observed are the behavior of food handlers, food processing hygiene and sanitation facilities. The research data were analyzed using frequency distribution to determine the suitability of the application of sanitary hygiene. From the three indicators, it shows that the level of achievement of respondents in the behavior of food handlers is 87.4%, namely having fulfilled the application of good sanitary hygiene, food processing hygiene by 96.4%, which has fulfilled the application of good sanitary hygiene and sanitation facilities with the achievement level of respondents of 96.9%, namely meeting the application of good sanitary hygiene, so it can be concluded that the application of hygiene and sanitation at PT Pandjava Kencana Utama has met application of good hygiene and sanitation.

**Keywords:** Hygiene, Catering, Sanitation



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	4
1.3    Tujuan Penelitian.....	4
1.4    Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1    Pariwisata.....	6
2.1.1  Pariwisata Kuliner.....	6
2.2    Katering.....	6
2.3    Hygiene Sanitasi.....	7
2.3.1  Pengertian Hygiene dan Sanitasi.....	7
2.4    Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan.....	8
2.4.1  Pemilihan Bahan Makanan.....	8
2.4.2  Penyimpanan Bahan Makanan.....	9
2.4.3  Pengolahan Makanan.....	10
2.4.4  Penyimpanan Makanan.....	11
2.4.5  Pengangkutan Makanan.....	12
2.4.6  Penyajian Makanan.....	13
2.4.7  Penjamah Makanan.....	14
2.5    Persyaratan Teknik Sanitasi.....	15
2.6    Penelitian Terdahulu.....	17
2.7    Kerangka Penelitian.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22

3.1	Desain Penelitian.....	22
3.2	Partisipan dan Lokasi Penelitian.....	22
3.2.1	Partisipan.....	22
3.2.2	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	22
3.3	Teknik Pengumpulan Data.....	23
3.3.1	Observasi.....	23
3.3.2	Kuesioner.....	23
3.3.3	Studi Pustaka.....	24
3.3.4	Studi Dokumentasi.....	24
3.4	Populasi dan Sampel	
3.4.1	Populasi.....	24
3.4.2	Sampel.....	24
3.5	Operasionalisasi Instrumen Penelitian.....	25
3.6	Persiapan Penelitian Dan Pengumpulan Data.....	26
3.5.1	Tahap Persiapan.....	26
3.5.2	Tahap Pelaksanaan.....	27
3.5.3	Tahap Pengolahan Data.....	27
3.7	Analisis Data.....	27
3.7.1	Uji Validitas.....	27
3.7.2	Verifikasi Data.....	28
3.7.3	Tabulasi Data.....	28
3.7.4	Pengolahan Data.....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>31</b>
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	31
4.2	Karakteristik Responden.....	31
4.3	Analisis Perilaku Penjamah Makanan di PT Pandjava Kencana Utama.....	33
4.4	Analisis Kesesuaian Penerapan Prinsip Hygiene Pengolahan Makanan di Katering PT Pandjava Kencana Utama Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011.....	35

4.5	Analisis Penerapan Sanitasi di Katering PT Pandjava Kencana Utama Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011.....	48
4.6	Analisis Komparatif Penerapan Hygiene Pengolahan Makanan Sebelum dan Sesudah Dilaksanakan Pelatihan Karyawan.....	56
4.6.1	Hasil Perhitungan Penerapan Hygiene.....	56
4.6.2	Uji Normalitas Data.....	58
4.6.3	Uji Hipotesis .....	59
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....		60
5.1	Simpulan.....	60
5.2	Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA .....		61
LAMPIRAN .....		67

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Suhu Penyimpanan Makanan.....	12
Tabel 2. 2 Penelitian Terdahulu .....	17
Tabel 3. 1 Indikator Penelitian .....	23
Tabel 3. 2 Instrumen Penelitian .....	25
Tabel 4. 1 Karakteristik Responden .....	30
Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Perilaku Penjamah Makanan .....	32
Tabel 4. 3 Tingkat Capaian Responden Perilaku Penjamah Makanan .....	34
Tabel 4. 4 Distribusi Frekuensi Pemilihan Bahan Baku .....	35
Tabel 4. 5 Distribusi Frekuensi Penyimpanan Bahan Baku.....	37
Tabel 4. 6 Distribusi Frekuensi Pengolahan Makanan.....	39
Tabel 4. 7 Distribusi Frekuensi Penyimpanan Makanan Jadi .....	42
Tabel 4. 8 Distribusi Frekuensi Pengangkutan Makanan.....	43
Tabel 4. 9 Distribusi Frekuensi Penyajian Makanan .....	45
Tabel 4. 10 Tingkat Capaian Responden Hygiene Pengolahan Makanan .....	46
Tabel 4. 11 Distribusi Frekuensi Fasilitas Sanitasi .....	47
Tabel 4. 12 Distribusi Frekuensi Peralatan Makanan .....	50
Tabel 4. 13 Distribusi Frekuensi Tempat Pengolahan Makanan .....	53
Tabel 4. 14 Tingkat Capaian Responden Sanitasi Jasaboga .....	54

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Bukti Masalah Penelitian .....	3
Gambar 4. 1 Lokasi PT Pandjava Kencana Utama .....	30

## DAFTAR PUSTAKA

- Anam, M. M., Setioko, M. D., & Rahmadian, A. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 74–84. <https://doi.org/10.56910/wrd.v1i2.180>
- Aprivia, S. A., & Yulianti, A. E. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 11(2), 79–89. <https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1455>
- Artana, I. W. (2019). *Pengaruh Hygiene dan Sanitasi Terhadap Kualitas Makanan dan Minuman Cafe RS PHC*. 23–32.
- Assidiq, A. S., Darawati, M., Chandradewi, A., & Suranadi, N. L. (2019). Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 81. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i2.135>
- Buleno, I., Jasman, Suwarja, & Watung, A. T. (2018). *KONDISI SANITASI DAN PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DENGAN KEBERADAAN ESCHERICHIA COLI PADA PERALATAN MAKAN DI RUMAH MAKAN AREA BANDARA SAM RATULANGI MANADO*.
- Cruz, E. S. D. C., Lalel, H. J. D., & Kale, P. R. (2018). Evaluasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Mutu Daging Se'i Babi di Kota Kupang. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 20(3), 201–210.
- Depkes RI. (2019). *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 7 TAHUN 2019 TENTANG KESEHATAN LINGKUNGAN RUMAH SAKIT*.
- Dewi, Y. I. K., Putri, G. G., & Nurkhalim, R. F. (2021). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Penjual Pecel Tumpang Di Wilayah Kota Kediri. *Jurnal PIKES: Penelitian Ilmu Kesehatan*, 2(1), 26–35. <https://www.ojs.pikes.iik.ac.id/index.php/jpikes/article/view/15>
- Dewilda, Y., Aziz, R., & Fauzi, M. (2019). Kajian Potensi Daur Ulang Sampah Makanan Restoran di Kota Padang. *Jurnal Serambi Engineering*, 4(2), 482–487. <https://doi.org/10.32672/jse.v4i2.1325>
- Diana, N. G. A. P. L. (2022). Analisis penyimpanan bahan makanan di lv8 resort.

- Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(11), 3038–3053.  
<https://doi.org/10.22334/paris.v1i11.211>
- EP, A. (2016). *Mempersiapkan Bisnis Katering Apriatni EP*. 55.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Fauzzia, W., Kristiutami, Y. P., Handayani, R. D., Setiyariski, R., & Dewi, K. (2022). *Pelatihan Penerapan Higiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Bagi Kuswini Catering di Masa Pandemi Covid-19*. 8–14.
- Hesti Wahyuni, S., Indraswati, D., & Windu, H. D. P. I. (2021). *PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM RIZKY AMALIA SRAGEN*.
- Jannah, S. W., Bathista, Z. I., Hikmah, A., & Pratiwi, Y. S. (2021). *GAMBARAN SANITASI JASA BOGA DI WIEN ' S CATERING LEMBENGAN LEDOKOMBO. 1*, 930–942.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. [e-journal.unair.ac.id/](http://e-journal.unair.ac.id/)
- Karnita, I., & Yurianto, Y. Y. (2020). Hygiene Pengelolaan Makanan Di Cv Mitra. *Jurnal Pariwisata Vokasi (JPV)*, 1(1), 1–10.
- Kemenkes RI. (2004). *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1.204 Tahun 2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*.
- Kemenkes RI. (2011). *Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Kemenparekraf. (2019). *Infografis Data Statistik Indikator Makro Pariwisata & Ekonomi Kreatif*.
- Kes, M., S, R. T. A., Tasrun, L. O., Fitriana, N., Ali, M., Rahman, I., Adami, A., Mulyani, S., & Suprptono, B. (2023). *HIGIENE, SANITASI dan KESELAMATAN KERJA*.
- Masohi, K., Maluku, K., Hatta, M., & Marahena, A. (2018). *GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI REASTORAN*

- MADURA KOTA MASOHI KABUPATEN MALUKU TENGAH Oleh: Muhammad Hatta, Erwindah, A. Marahena. VIII(November), 201–208.*
- Maunah, N. A., & Ulfa, L. (2020). Hubungan Antara Personal Hygiene, Fasilitas Sanitasi dan Teknik Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan di Kantin dan Makanan Jajanan. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 4(2), 112–119. <https://doi.org/10.52643/jukmas.v4i2.918>
- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). *Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG*. 151–162. <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372>
- Muhadi, I. (2017). *IMPLEMENTASI PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN DI FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN UNIVERSITAS NEGERI PADANG*.
- Mukono, H. (2006). *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Noviastuti, N., & Rufani Esa Putranti. (2021). *Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta*. 4(2), 33–43.
- Nur Salam Achiel, & Taufik, M. (2022). Buku Wisata Kuliner. In *PT INSAN CENDIKIA MANDIRI: Vol. (Issue)*. <https://www.medcom.id/rona/wisata-kuliner/MkMVrAVK-sejarah-macaron-makanan-imut-dari-prancis-diyakini-ada-sejak-tahun-1533>
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43.
- Nurkholiq, A., Saryono, O., & Setiawan, I. (2019). *ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS (QUALITY CONTROL) DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PRODUK*. 6, 393–399.
- Nursetiowati, O., & Dewi, K. (2023). Pentingnya Penerapan Metode Fifo Dalam Meningkatkan Standart Kualitas Bahan Baku Di Hotel. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 46–51. <https://doi.org/10.51977/sainsm.v5i1.1066>
- Pepela, A., & O'Halloran, R. M. (2014). Targeting Kenya's coastal gastronomic market: An assessment of tourists' demographics (in review).



- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233.
- Prabandari, W. D., Sembiring, V. A., & Karunia, G. P. (2022). Analisis Pengaruh Sistem Penyimpanan Makanan Terhadap Kualitas Produk Cookies di Pastry Departemen Shangri-La Hotel Jakarta. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 27(2), 193. <http://jurnalpariwisata.stptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1618>
- Putera, A. K. (2018). Pengaruh kualitas pelayanan, citra merek dan kualitas produk terhadap loyalitas konsumen melalui kepuasan konsumen. *Management Analysisi Journal*, 7(1), 111–119.
- Rianta, L. (2021). Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhayangkara Brimob. *DPOAJ (Dahara Publisher Open Access Journal)*, 01(01), 161–170.
- Rohmatiyah, Z. (2016). *PEMELIHARAAN PERALATAN DAPUR DI RESTORAN SUIS BUTCHER SETIABUDHI BANDUNG*. 1–77.
- Santosa, S. L., Narwati, & Sari, E. (2020). *ANALISIS SWOT PENGOLAHAN MAKANAN PADA KATERING DI KECAMATAN SIMOKERTO TAHUN 2019*. 18(2), 83–90.
- Sari, A. K., & Mualim. (2022). *STUDY PERSONAL HYGIENE DAN FASILITAS SANITASI JASA BOGA KOTA BENGKULU*. 10(2), 163–167.
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Lailatul Muniroh. (2016). *PENERAPAN HIGIENE SANITASI JASA BOGA PADA KATERING GOLONGAN A2 DAN GOLONGAN A3 DI KOTA PALANGKA RAYA PROVINSI KALIMANTAN TENGAH*. 2012, 1–10.
- Setiawan, M. A., & Hartini, S. (2022). Pemilihan Supplier Bahan Baku Daging Untuk Proses Produksi Catering Dengan Metode AHP Dan PROMETHEE. *Jurnal Optimasi Teknik Industri (JOTI)*, 4(2), 59. <https://doi.org/10.30998/joti.v4i2.13633>
- Setyawati, N. F. (2020). *ANALISIS KEAMANAN PRODUK MAKANAN DI NIKMAT CATERING BERDASARKAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE*. 6(2), 303–313.
- Soeprapto, F., & Adriyani, R. (2018). *Penilaian GMP dan SSOP pada Bagian*

*Pengolahan Makanan di Katering X Surabaya dengan Metode Skoring sebagai Prasyarat Penerapan HACCP. March.*

- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunaryo, N. A. (2019). Potensi Wisata Kuliner Di Indonesia : Tinjauan Literatur. *Seminar Nasional INOBALI 2019*, 235–242.
- Suroto, A. (2019). *Jurnal Pariwisata Indonesia ISSN : 1907-2457 ( Print ) ISSN : 2581-2688 ( Online ) Hygiene Dan Sanitasi Makanan Tradisional Tengkleng Khas Solo Jurnal Pariwisata Indonesia ISSN : 1907-2457 ( Print ) ISSN : 2581-2688 ( Online )*. 14(2), 11–19.
- Syahlan, V. L. G., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. *Jurnal Kesmas*, 7(5), 1–7.
- Wibowo, L. A. (2008). Usaha Jasa Pariwisata. In *Universitas Pendidikan Indonesia* (Issue 2, pp. 1–4). Universitas Pendidikan Indonesia. <https://doi.org/10.2336/nishiniahif.39.188>
- Wibowo, S. F., & Bachtiart, Y. (2018). ANALISA KEPUASAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK KATERING DI IBU DJOKO CATERING. *Sains Terapan Pariwisata*, 3(2), 253–268.
- Widyastuti, N., & Almira, V. A. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*. [https://doc-pak.undip.ac.id/4294/1/Buku HS dalam Penyelenggaraan Makanan\\_B5\\_Nurmasari Widyastuti.pdf](https://doc-pak.undip.ac.id/4294/1/Buku_HS_dalam_Penyelenggaraan_Makanan_B5_Nurmasari_Widyastuti.pdf)
- Wijayanti, A and Damanik, J. (2019). Analysis of the Tourist Experience of Management of a Heritage Tourism Product: Case Study of The Sultan Palace of Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Heritage Tourism*. 14 (2), 166-177.
- Wolf, E. (2002). Culinary Tourism: A Tasty Economic Proposition. International Culinary Tourism Task Force.
- Wrasiati, L. P., Hartiati, A., Pertanian, F. T., Udayana, U., & Bukit, K. (2018). *ASPEK SANITASI DAN HYGIENE DI WARUNG MAKAN IKAN LAUT*. 6(4), 356–364.
- Yulianto, A., N. (2015). Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam

Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39.

Zusriadi, B., Kuma, A. R. D., Mohune, N. D. S., & Laima, D. P. (2021). *Kondisi higiene sanitasi rumah makan di pasar jajan kota gorontalo. 2021(SemanTECH)*, 109–120.