

PENINGKATAN DAN PENGEMBANGAN UKM BINTANG SELERA RASA KECAMATAN PAKAL

Dewi Suprobowati¹, Mulus Sugiharto², Miskan³

Prodi Administrasi Publik, FISIP, Universitas Wijaya putra

dewisuprobowati@uwp.ac.id, mulussugiharto@uwp.ac.id, miskan@uwp.ac.id

Abstrak

Kurangnya Pengetahuan dan ketrampilan dari penjamah makanan terhadap proses pengolahan makanan menjadi faktor utama terjadinya keracunan makanan. Oleh karena itu, pelatihan higiene sanitasi sangat diperlukan dalam meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan. Usaha di makanan harus mendapat perhatian khusus agar tidak terjadi keracunan dalam makanan.

Ibu Elysabeth Annete, berusia 60 tahun sebagai mitra di masa pandemi memiliki usaha ukm bintang selera rasa catering bertempat tinggal di Jl. PBI Blok GG No. 07 Surabaya. Berdasarkan data yang diperoleh dari mitra terkait dengan usaha yang mereka rintis di masa pandemi penjualan mengalami penurunan terkendala kondisi ppkm. Sebagian besar pembelinya dari masyarakat yang mempunyai hajad.

Permasalahan, Alat produksi berbahan dasar aluminium, solusinya adanya alat memasak higienis berbahan dasar stainless. Kemasan makanan dalam bentuk kerdus belum menggunakan stempel NIB solusinya pelatihan, pendampingan kemasan Produk. Permasalahan manajemen belum adanya pelatihan pelayanan pegawai catering. Solusinya pelatihan pelayanan prima pada pegawai catering pegawai UKM Bintang Selera Rasa. Mitra belum memiliki data keuangan solusinya, pelatihan pembukuan sederhana pada mitra agar bisa mengetahui kondisi keuangan secara riil dalam usahanya. **Tujuan** untuk menaikkan omset mitra. **Metode** pelatihan dan pendampingan. **Hasil** mitra ada kenaikan omset sebesar 30%. **Dampak program** ini sangat bermanfaat untuk mitra terkait perbaikan.

Kata Kunci: UKM, Makanan, Catering.

Pendahuluan

Usaha kuliner seperti catering termasuk dalam industri commercial catering yakni maksud dan tujuannya untuk mendapat profit melalui jasa layanan catering yang tujuannya adalah untuk memuaskan kebutuhan konsumen melalui produk atau jasa yang disediakan. catering adalah salah satu usaha jasa boga dengan pengelolaan makanan yang ditangani perorangan maupun perusahaan yang menyediakan makanan di suatu tempat untuk memenuhi berbagai kebutuhan penyedia berdasarkan pesannya. Jasa boga seperti catering punya peran penting dalam memenuhi kebutuhan makanan masyarakat, sehingga pemenuhan kebutuhan makanan yang higienis pada usaha catering dipengaruhi oleh orang yang berhubungan langsung dalam pengolahan makanan.

Mitra UMKM ini adalah Elysabeth Annete (ketua mitra UMKM Bintang selera rasa yang beralamat di Pondok Benowo Indah Blok GG No 7 Surabaya). Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra saat ini melayani pesanan makanan secara rutin dengan SD Mujahidin dan masyarakat sekitar Pondok Benowo Indah Surabaya. Mitra saat ini sangat membutuhkan bantuan baik dari sisi produksi maupun manajemen dari sisi produksi mitra belum mempunyai alat untuk memasak dengan skala kecil yang berkisar 100 porsi seperti panci maupun wajan yang digunakan kapasitas untuk 300 keatas sehingga mitra saat dapat pesanan yang kisaran

100 porsi memerlukan alat memasak yang kuotanya cukup untuk jumlah yang diperlukan. karena belum memiliki alat yang kapasitas 100 Porsi tsb mitra ini kurang efektif dalam memasak karena alatnya besar dan mengangkutnya pun juga berat tutur Annette selaku mitra. Selain itu alat yang dimiliki mitra ini masih blm stainless sehingga perlu adanya bantuan alat yang stainless dan kapasitas yang dibutuhkan mitra.

Pemberdayaan masyarakat merupakan salah satu tujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat agar lebih berkembang untuk menuju ke arah masyarakat yang hidup lebih baik dan sejahtera. salah satu pembinaan pemberdayaan masyarakat yang dilakukan pemerintah untuk mengurangi angka

kemiskinan adalah melalui usaha Mikro, Kecil dan Menengah /UMKM. Program ini dapat berkontribusi aktif untuk mengembangkan suatu usaha daerah serta meningkatkan usahanya untuk meminimalisir angka pengangguran.

Berdasarkan data yang diperoleh dari mitra terkait dengan usaha yang mereka rintis dari produksi yang ada secara riil mitra ini perlu adanya bantuan alat yang terstandar dengan dinas kesehatan yaitu alat masak yang terbuat dari bahan stainless karena ini terkait pangan. dari sisi Higienitas harus diutamakan agar menjadi keberlanjutan program ini bahwa dari data yang didapat dari mitra banyak masyarakat yang pesannya skala kecil, sedangkan untuk skala besar seperti hajatan kitan, makan dll yang skala besar hanya dengan waktu tertentu saat ada pesanan skala besar. Hampir rata-rata pesanan nasi kotak kisaran dari 20 sd 100 kotak pada tiap orang itupun selera isi masakannya juga tidak sama antara pemesan yang hajatan syukuran ulangtahun dengan hajatan pindah rumah dll.

Berdasarkan data tsb diatas perlu kiranya PPM ini untuk memberikan bantuan dan pelatihan - pelatihan yang diperlukan sesuai dengan kondisi mitra secara riil. Sekalipun mitra ini sudah cukup lama berdiri tapi pada kenyataannya belum mampu

untuk menyiapkan peralatan yang sesuai dengan standart pangan alat -alat masak yang ada semuanya masih dari aluminium demikian juga dengan tempat mencuci sayuran maupun ikan masih menggunakan baskom yang dari plastik dari sisi pangan blm sesuai standart pangan dinas kesehatan. Pegawai yang dimiliki mitra ini bukan pegawai tetap melainkan pegawai panggilan menyesuaikan dengan jumlah job pesanan dan pemberian upah pegawai pun bukan bulanan, melainkan setiap kali di pakai jadi diberikanya selesai acara di hari itu langsung diberikan. atas dasar informasi yang diperoleh dari mitra sekalipun kelihatannya pesanan rame akan tetapi blm pernah melakukan pembukuan sehingga belum bisa diketahui berapa laba di hari ini termasuk setelah dikurangi pembayaran tenaga kerja harian tsb karena menyesuaikan

jumlah pesanan. Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra, selama mempunyai UKM BINTANG SELERA RASA sdh ada sejak tahun 2010.

Menurut Ibu Elysabeth Annette yang sering dipanggil dengan nama ibu amet oleh para konsumen. catering ini boleh dibilang cukup lumayan job yang diterima dari masyarakat saat ini melayani catering dengan sekolahan Sekolah Dasar Mujahidin Jalan Griya Citra Asri Blok RM 18 No.19, Sememi, Benowo. Saat ini masih menjadi pelanggan tetap rutin setiap hari kisaran untuk jumlahnya 80 dalam keseharian, kemudian untuk masyarakat umum yang pesan catering dalam keseharian sekitar 20 sd 25 orang ini dalam bentuk rantangan. Sampai dengan saat ini UMKM Bintang ini masih eksis usahanya namun butuh penanganan yang serius karena begitu banyak pesanan yang dilayani akan tetapi belum pernah melakukan pembukuan, agar bisa mengetahui berapa pendapatan bersih yang di terima Mitra. Selain pesanan catering secara rutin oleh SD Mujahidin, Catering keluarga, juga menerima pesanan-pesanan seperti ; orang punya hajat Tasakuran, Hajad tasyakuran orang ulang Tahun, Naik Haji D11. Menurut tutur kata ibu ketua mitra pesanan yang banyak seperti halnya acara manten baik itu dilakukan di rumah maupun di gedung rata rata pemesanan sampai dengan 1000 porsi bahkan ada yang pesan hingga 1500 porsi usaha akan tetpi catering ini belurn bisa memberikan pelayanan yang baik seperti halnya masalah waktu dan bagaimana para pegawai untuk bisa memberikan pelayanan yang baik karena para pegwai ini belum pernah mendapatkan pelatihan pelayanan yang baik.

Sekalipun sudah cukup lama usaha catering ini, namun baru tahun 2022 mendapatkan pelatihan Higiene sanitasi Makanan agar sesuai dengan usaha yang di tangani dan lebih menyakinkan masyarakat akan pemesanan catering yang ada. Melihat apa yang sudah dilakukan oleh mitra ini perlu kiranya kami selaku akademisi melakukan abmas pada Mitra ini sesuai dengan yang di butuhkan oleh Mitra Lebih tepatnya membantu permasalahan untuk memperlancar apa yang ingin dikembangkan. Saat ini mitra mempunyai jumlah tenaga 8 orang mitra ini adalah ibu elysabeth Annete yang sdh berusia

60 yang bertempat tinggal di Pondok Benowo Indah blok GG no 7 surabaya. menekuni usaha ini dengan suaminya untuk panggilan mitra ini lebih terkenal dengan nama bu amet.

Permasalahan mitra ini dari sisi Produksi ketidakmampuan mitra dalam meningkatkan kapasitas produksi masih menggunakan alat masak berbahan aluminium dan kapasitasnya besar, untuk memasak dengan kapasitas 100 porsi blm mempunyai alat tersebut. untuk masak kapasitas 100 Porsi msh menggunakan alat yang kpasitasnya 300 hingga 400 porsi, disini tidak efektif dari sisi tenaga juga dan higienitasnya hasil olahan juga kurang karena mash berbahan aluminium.

Solusi yang ditawarkan dari sisi produksi adalah : 1) Perlu adanya packaging yang lebih menarik untuk nasi kotak agar menggunakan stiker yang ada NIB dri mitra. 2) perlu adanya alat rmasak yang berbahan staines untuk kapasitas 100 porsi sesuai dari yang diperlukan mitra agar masakan lebih higienitas. 3) adanya pelatihan dan pendampingan pelayanan prima pada pegawai UKM BINTANG SELERA RASA agar bisa rmemberikan pelayanan yang baik pada konsumen 4) Pelatihan keuangan sederhana pada mitra untuk mengetahui kondisi keuangn usahanya. 5) Pelatihan dan pendampingan pembuatan Iq, agar promosi lebih meningkat, untuk meningkatkan pelanggan pada UKM BINTANG SELERA RASA.

Hakikat dan tujuan pengembangan masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan manusia atau masyarakat, dimana hakikat dari pengembangan masyarakat adalah apa yng dirasakan oleh masyarakat itu sendiri. bukan apa yang dituliskan dalam angka atau teori. Dalam hal ini, ketika ditemukan data dalam bentuk angka tentang keadaan suatu masyarakat atau sebuah teori maka harus dikompromikan atau dicocokkan dengan kondisi riil masyarakat karena seringkali yang terjadi adalah teori saja bukan bukan realita. Pengembangan masyarakat sebagai suatu proses bergerak dari satu tahap ke tahap yang lainnya. Dengan sebuah metode untuk menciptakan tujuan dari sebuah prosedur program dan sebagai sebuah gerakan menyapu orang dalam emosi dan keyakinan.

Tujuan dari pengembangan antara lain ;

- 1) Menimbulkan percaya diri sendiri.
- 2) Menimbulkan rasa bangga, semangat, dan gairah kerja.
- 3) Meningkatkan dinamika untuk membangun
- 4) Meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Peningkatan merupakan hal yang sangat penting terkait dengan penjualan hal ini sangat mendukung masyarakat utamanya UMKM, karena saat UMKM berkembang juga membantu perekonomian masyarakat terlebih setelah pandemi. Dalam sebuah usaha sangat diperlukan adanya peningkatan penjualan, untuk memotivasi usaha yang sudah ada, agar tetap bertahan serta berkembang. Dengan perkembangan UMKM ini setidaknya sudah bisa mengurangi angka pengangguran. Sekalipun pandemi belum berakhir kebutuhan masyarakat akan wisata dan kuliner tetap dibutuhkan, maka UMKM harus pandai dan kreatif agar usaha yang dimilikinya tetap berjalan dan meningkat, higienitas disini wajib menjadi keharusan UMKM terkait makanan dan minuman.

Metode Pengabdian

Pada kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pelatihan dan pendampingan. Dimana team abmas memberikan wawasan komunikasi sekaligus tanya jawab, lebih tepatnya diberikan materi, berikutnya ada fit back dengan mitra dari hasil tanya jawab yang diberikan saat pelatihan

Waktu dan tempat pengabdian

Waktu pelaksanaan pengabdian masyarakat pada bulan juli tanggal 1 juli 2023 konfirmasi melalui telfon dengan mitra bahwa proposal abmas telah diterima dan didanai. dalam hal ini team abmas membuat jadwal dengan mitra tentang tanggal dan jam untuk pelaksanaan pelatihan dan pendampingan. Tempat pengabdian masyarakat terletak di Jalan Pondok Benowo Indak Blok GG no. 07 Surabaya.

Metode dan rancangan Pengabdian

Metode dalam pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan dan pendampingan serta monitoring dan evaluasi.

Tahap Awal

Melakukan survey/analisis situasi pada mitra, baik dari sisi produksi maupun manajemen sampai dengan menemukan kebutuhan akan pelatihannya.

Tahap pelaksanaan

Pelatihan pelayanan prima pada pegawai catering terkait pelayanan pada konsumen dilaksanakan pada tanggal 18 juli 2023 tempat di rumah mitra PBI blok GG 07 Surabaya. peserta berjumlah 13 orang terdiri dari 8 orang pegawai UKM BINTANG SELERA RASA CATERING, dan 5 orang team abmas dosen dan mahasiswa. para pegawai catering ini mengikuti pelatihan dengan semangat karena ingin memberikan pelayanan yang baik pada konsumen, disinilah pegawai catering ini mendapatkan materi pelatihan.

Pelatihan pelayanan prima pegawai catering yang ke 2 dilaksanakan pada tanggal 25 juli 2023 pelatihan yang ke 2 ini lebih pada prakteknya karena pelatihan ke 1 lebih pada teori dengan jumlah peserta yang sama 13 Orang terdiri dari 8 orang pegawai catering dan 5 orang team abmas dosen dan mahasiswa.

Pelatihan pembukuan sederhana mitra dilaksanakan tanggal 25 Juli 2023 tempat di rumah mitra PBI blok GG no 07 surabaya dalam pelatihan ini mitra sangat senang karena pada akhirnya bisa diketahui jumlah uang usahanya. Mitra ini belum pernah melakukan pembukuan sama sekali.

Pelatihan pembuatan IG untuk mitra dilaksanakan pada tanggal 25 Juli 2023 dengan basis catering_selerarasa. Dengan adanya IG diharapkan dapat menambah masukan dari mitra karena selama ini pemasaran hanya melalui wa orang orang yang sudah dikenal oleh mitra.

Penyerahan bantuan alat tanggal 25 Juli 2023 berupa panci stainless, wajan stainless, serok sutil dan irus, banner mitra. Bantuan alat ini diharapkan mempercepat perkembangan Mitrai ini.

Tahap evaluasi dan monitoring kegiatan

Tahap evaluasi dan monitoring ini dilakukan oleh seluruh tim pelaksana kegiatan dengan melibatkan mitra. Pada akhir kegiatan Pengaduan Kepada Masyarakat (PKM) ini akan dilakukan evaluasi terhadap mitra untuk mengetahui apakah mitra dalam kegiatan usahanya sudah mampu mengaplikasikan hasil pelatihan dan mampu menggunakan IG yang sudah diajarkan untuk meningkatkan promosi dalam memenuhi permintaan konsumen.

Selanjutnya mitra akan dimonitoring kegiatan usahanya saat kegiatan telah selesai untuk membantu mitra apabila ada kesulitan dalam menggunakan aplikasi yang telah diberikan

Sebelum mendapatkan pelatihan dari team abmas, mitra dalam menjalankan usahanya biasa -biasa saja akan tetapi setelah mendapatkan pelatihan dan pendampingan ada kenaikan pendapatan karena adanya perbaikan packaging yang menjadi daya tarik pembeli serta adanya alat produksi yang higienitas, sebelum mendapat pelatihan dan pendampingan pemesanan makanan berkisar 240 pcs , setelah mendapat pelatihan ada kenaikan kisaran 470 pcs – 500 pcs per hari (Ada kenaikan 30-40%).

Dampak dari kegiatan ini sangat bermanfaat untuk mitra dalam rangka melakukan perbaikan layanan pegawai catering. Semenjak kita melakukan promosi dengan IG, pemesanan bertambah banyak dan meningkat berkisar 30% hingga 40%. Hal ini menjadi semangat mitra beserta timnya untuk meningkatkan omset catering ini.

Partisipasi Mitra

Mitra bersedia menyiapkan bahan dan tempat pelatihan sesuai dengan jadwal yang telah disepakati antara tim abmas dan mitra.

Hasil dan Pembahasan

Pada pelatihan pelayanan mitra ke 1 telah berhasil dengan baik . hal ini terbukti pada saat melakukan pelayanan prima pegawai . para

pegawai sangat antusias dan banyak pertanyaan tentang apa yang dilakukan selama ini ternyata belum benar (perlu perbaikan pelayanan). Adapun gambar pelatihan seperti gambar ini :



Gambar 1 Pelatihan Pelayanan Prima ke 1 pada pegawai catering



Gambar 2. Pelatihan Pelayanan Prima pegawai catering yang ke 2



Gambar 3. Pelatihan Administrasi Keuangan untuk mitra

Gambar 4. Salah satu hasil Produk Catering saat pelatihan (tumpeng)



Gambar 5. Pelatihan membuat IG untuk Mitra



Gambar 6. IG UKM Catering Bintang Selera Rasa



Gambar 7. Banner Mitra



Gambar 8. Brosur Mitra

Hasil dari kegiatan ini adanya peningkatan 30 hingga 40% terkait dengan keunggulan yang dilakukan oleh mitra setelah mengikuti pelatihan dan pendampingan. Dalam hal ini ada kendala/kekurangan mitra belum mempunyai alat memasak yang berbahan stainless.

Sebelum mendapatkan pelatihan pelayanan prima pada pegawai catering, mitra ini hanya mengutamakan pada pesanan makanan atau minuman yang konsumen pesan tanpa memperhatikan jam atau boleh dibilang jamnya lambat saat mengantar pesanan konsumen tersebut. Setelah mengikuti pelatihan pelayanan prima pegawai catering tersebut mulai ada perubahan baik dari sisi waktu dan cara pelayanannya. Hal ini terbukti adanya komunikasi ketua mitra pada team abmas menyampaikan terimakasih atas pelatihan yang diberikan dan membuat mitra ini lebih semangat untuk memperbaiki sisi layanan dan waktu, bahkan mitra ini membuat seragam yang bagus dan dengan pembelian seragam tersebut Bu Elysabeth mengharapkan agar pegawainya semangat begitu luar biasa untuk memperbaiki pelayanan pada konsumen-konsumennya.

Dengan menggunakan Teknik pendampingan (monitoring dan evaluasi), permasalahan-permasalahan yang timbul segera di diskusikan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. Sistem Evaluasi dan monev ini diharapkan bisa ada perubahan yang lebih baik pada mitra, serta adanya kemanfaatan pelatihan-pelatihan yang telah diberikan. Jumlah pemesanan dari konsumen mengalami peningkatan sebesar 30% hingga 40%.

Tujuan Kegiatan

Tujuan PKM ini untuk menaikkan omset mitra

Keterkaitan Program dengan IKU

Tujuan tersebut mendukung program MBKM melalui pencapaian IKU-2 mahasiswa yang

terlibat dalam PKM ini akan mendapatkan pengalaman di luar kampus yaitu kegiatan pengabdian PKM di lokasi mitra. IKU-3 dosen berkegiatan di luar kampus (di lokasi mitra)

sehingga dosen mendapatkan pengalaman tentang permasalahan yang dihadapi mitra dan memberikan solusi. IKU- 5, hasil kerja dosen berupa pelatihan pelayanan prima pegawai catering, pelatihan pembukuan sederhana, adanya alat memasak yang Higienitas berbahan stainlis, untuk menyelesaikan masalah di masyarakat.

Fokus Pengabdian

Kegiatan dalam PKM ini mendukung salah satu bidang fokus utama pengabdian kepada masyarakat 2023 yaitu Green Economy melalui penggunaan penggunaan bahan dan peralatan yang food grade, sehingga aman dan sehat sesuai dengan arahan dinas Kesehatan.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan.

1. Terhadap pelatihan pelayanan prima pada pegawai catering UKM BINTANG SELERA RASA yang dilaksanakan di Rumah Mitra Ibu Elysabeth Annette Pondok Benowo Indah Blok GG n0 07 Surabaya. Oleh team abmas dosen dan mahasiswa UWP berhasil dengan baik, artinya setelah pelatihan mitra mempraktekkan hasil dari pelatihan serta pendampingan kepada anggota yang lain di rumah mitra yang disampaikan oleh team Dosen dan Mahasiswa UWP tersebut (Tanggal 18 juli 2023).
2. Terhadap pelatihan pelayanan prima pegawai catering yang ke 2 lebih pada praktek untuk melayani konsumen sekaligus mengambilkan makanan untuk konsumen yang dilayani pada pelatihan ke 2 ini pegawai diwajibkan langsung praktek memberikan pelayanan pada konsumen dengan sikap dan tutur kata yang

baik, sehingga menarik pelanggan dengan tampilan dan keramahan pelayanan para pegawai. (Tanggal 25 Juli 2023).

3. Terhadap pelatihan pemasaran melalui online (IG), untuk meningkatkan nilai penjualan UKM BINTANG SELERA RASA CATERING (Tanggal 25 Juli sederhana. Memudahkan mitra untuk mengetahui pemasukan dan pengeluaran keuangan terkait dengan usahanya, dengan pelatihan ini mitra sangat senang karena bisa mengetahui kondisi keuangan secara riil. Selama ini kondisi uang jadi satu dengan keuangan rumah tangga. Setelah pelatihan keuangan ini mitra langsung mencoba praktek untuk memasukkan keuangan yang ada. (Tanggal 25 Juli 2023).
4. Terhadap pelatihan pencatatan administrasi keuangan / pembukuan (2023).
5. Pemberian bantuan alat memasak Panci stainless, wajan stainless, serok sutil dan irus (Tanggal 25 Juli 2023).
6. Publikasi di jurnal Ilmiah Prosiding PKM CSR ke 9 vol Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat (Proses) dengan judul Peningkatan dan pengembangan UKM BINTANG SELERA RASA CATERING di kecamatan Pakal Surabaya

Saran

Proses pengabdian masyarakat ini menunjukkan perwujudan pengembangan sebagai suatu proses yang bergerak dari satu tahap ke tahap yang lain, sebuah metode untuk menciptakan tujuan, sebagai prosedur program dan sebagai sebuah gerakan. Hal ini nampak pada rasa percaya diri, rasa bangga, semangat dan gairah kerja yang muncul pada pegawai catering, sehingga tercipta peningkatan kesejahteraan masyarakat secara umum

Saran untuk mitra : 1) Agar lebih mempertahankan standart rasa serta higienitas masakan yang ada. 2)

Meningkatkan pengembangan sumberdaya manusia dalam bidang ICT khususnya dalam rangka pengembangan marketing. 3) Mitra lebih meningkatkan kreasi dalam meluncurkan masakan yang higienitas.

Pengembangan masyarakat sebagai suatu proses bergerak dari satu tahap ke tahap yang lain, sebuah metode untuk menciptakan tujuan, sebuah prosedur program dan sebagai sebuah gerakan menyapu orang dalam emosi dan keyakinan. Selanjutnya pengembangan masyarakat lebih ditekankan pada upaya pemenuhan kebutuhan oleh masyarakat sendiri atau pengembangan masyarakat adalah pengembangan kapasitas masyarakat dan peningkatan kesejahteraan masyarakat dengan upaya pemberdayaan (empowerment) masyarakat agar mereka dapat melakukan transformasi ekonomi, teknologi dan sosial budaya. Berkaitan dengan hal tersebut diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan keilmuan yang telah diberikan sesuai dengan bidang keahlian yang diinginkan.

Ucapan Terima kasih

Ucapan terima kasih disampaikan kepada fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik yang telah memfasilitasi berjalannya PPM serta pada Universitas Wijaya Putra dan LPPM UWP yang selalu memotivasi dan mengarahkan untuk membuat proposal pengabdian masyarakat sesuai dengan bidangnya.

DAFTAR PUSTAKA

1. Dewi Milla Taqia, Sri Handajani, Luthfiyah, Nurlaela, Ita Fatkhur Romadhoni JTB Vol. 10 No. 2 (2021) 351-360 ISSN: 2301-5012
2. Herningtyas, Rizqa Anantasya. 2017. Pelatihan Higiene Sanitasi untuk Meningkatkan Pengetahuan Penjamah Makanan Warung Kopi di Kawasan Kampus UNESA Lidah Wetan Surabaya.
3. Arrizka, N. 2017. Perangkat Pelatihan Untuk Meningkatkan Higiene Sanitasi

- penjamah Makanan Pengolahan Petis Udang di Desa Gumeng Kecamatan Pengembangan Bungah. *E-journal Boga*, Volume 5, No. 1, Edisi Yudisium Periode Februari 2017, 11-19.
4. Miranti, E. A., & Adi, A. C. 2016. Hubungan Pengetahuan Sikap dan Hygiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asram a Putri. *Media Gizi Indonesia*, Vol. 11, No. 2 Juli-Desember 2016, 120-126.
 5. Trigunarso, S. I., 2020. Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, Volume 11, Nomor 1. *E-Journal*. Bandar Lampung : Politeknik Kesehatan Tanjung Karang.
 6. Santoso, Budi dan Safran, Yusi. 2010. Skema dan Mekanisme Pelatihan: Panduan Penyelenggaraan Pelatihan. Vol. 04 No. 08, 45-52.
 7. Anggraini, S. N., Handajani, S., Nurlaela, I., & Pangesti, I. T. 2020. Keefektifan Perangkat Pelatihan untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan. *JTB* Vol. 9 No. 2, 838-848.
 8. Marsanti, A. S., & Widiarini, R. 2018. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
 9. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 2012.
 10. Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. 2013. Perilaku Higiene Pengolahan Makanan berdasarkan Pengetahuan Tentang Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*
- Terangi: Jakarta