JCH
JOURNAL OF CULINARY AND HOSPITALITY



Analilis Pelaksanaan Food Sample Sebagai Standar Hidangan Banquet Di Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya

Abdul Fatah[1]*, Lilis Sulandari[1]

[1] Program studi D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia

INFO ARTIKEL
Received: 24-08-2026
Accepted: 30-09-2026
Published online: 30 -10-2026

*Abdul.23171@mhs.unesa.ac.id

Diterbitkan oleh: Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya.

Kata Kunci: Food Sample, Standar Hidangan, Banquet

ABSTRAK

Penyelenggaraan event banquet di hotel melibatkan produksi hidangan dalam skala masif yang berpotensi tinggi terhadap kontaminasi silang dan risiko foodborne illness jika tidak dikontrol ketat. Prosedur food sample merupakan garis pertahanan krusial penjaminan mutu hayati dan perlindungan hukum bagi industri perhotelan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemenuhan standar prosedur pelaksanaan food sample (preparing, sampling, storage, dan follow-up) di Banquet Kitchen Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya serta memetakan kendala operasional yang dihadapi staf dapur. Metode riset kuantitatif deskriptif dikombinasikan dengan pendekatan kualitatif tematik. Data primer dikumpulkan melalui penyebaran kuesioner matriks evaluasi kepada 10 responden praktisi ahli kitchen banquet, wawancara mendalam bersama manajemen dapur, serta observasi partisipatif harian. Implementasi keseluruhan prosedur food sample mencapai skor rata-rata akumulatif yang sangat memuaskan, yaitu sebesar 3.76 dari skala 4.00 (93.91%). Dimensi dengan capaian tertinggi adalah follow-up (4.00/100%), diikuti preparing (3.80), dan storage (3.67). Namun, dimensi sampling mencatat skor terendah (3.55), dengan titik celah kritis pada ketepatan waktu pengambilan sampel saat rush hour (3.20) dan konsistensi takaran porsi (3.40). Prosedur food sample telah terlaksana secara mapan berkat kepatuhan terhadap sistem HACCP Hilton Worldwide, namun memerlukan intervensi taktis berupa sistem alarm pre-event otomatis serta penataan stiker pelabelan terpadu untuk menekan operational gap saat beban kerja puncak

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan event banquet di hotel merupakan salah satu layanan utama yang sangat kompleks karena melibatkan produksi makanan dalam jumlah besar, berbagai tahap pengolahan, dan penanganan oleh banyak personel dapur. Menurut penelitian yang dipublikasikan di Journal of Creative Student Research (JCSR) (Kurniawan & Sari, 2023), ketidaktepatan penerapan SOP pengolahan makanan banquet berkontribusi terhadap potensi risiko keamanan pangan. Kegiatan banquet berisiko tinggi terhadap potensi kontaminasi makanan jika proses pengolahan tidak sesuai standar, terutama pada suhu

pemasakan, penyimpanan, dan waktu penyajian (WHO, 2022). Data kesehatan masyarakat menunjukkan bahwa makanan yang disajikan dengan cara tidak sesuai standar memiliki risiko kontaminasi Escherichia coli hingga 12.500 kali lebih tinggi dibandingkan makanan yang diproses sesuai prosedur (Departemen Kesehatan RI, 2023). Hal ini menimbulkan kekhawatiran terhadap risiko keracunan makanan yang dapat berdampak pada reputasi hotel, kesehatan tamu, dan keberlanjutan usaha. Food sample atau pengambilan sampel makanan sebelum dan setelah servis merupakan salah satu mekanisme kontrol kualitas dan keamanan pangan yang wajib diterapkan di hotel berstandar internasional (Prasetyo, 2022; Hilton Worldwide, 2021). Secara teoritis, food sample berfungsi sebagai dokumentasi teknis yang dapat dianalisis kembali jika terjadi komplain atau dugaan keracunan makanan, sehingga memungkinkan penyelidikan penyebab melalui uji laboratorium dan rekonsiliasi proses pengolahan, sebagaimana dijelaskan dalam panduan WHO (2022). Namun, dalam praktik lapangan di banyak hotel banquet, prosedur food sample sering kali tidak diterapkan secara konsisten atau bahkan diabaikan karena tekanan waktu, keterbatasan SDM, dan kurangnya pemahaman manfaat jangka panjang (Kurniawan & Sari, 2023; Surya, 2021). Fenomena ini membuka kesenjangan antara standar internasional yang mensyaratkan penyimpanan sampel makanan dengan realitas operasional.

Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya merupakan hotel tipe premium bintang lima yang melayani volume perjamuan dalam jumlah masif. Unit Banquet Kitchen di hotel ini memegang peran sentral dalam memastikan seluruh hidangan yang didistribusikan kepada ribuan tamu berada pada kondisi aman dan bermutu tinggi. Oleh sebab itu, evaluasi ilmiah mengenai tingkat kepatuhan implementasi food sample menjadi sangat penting dilaksanakan guna memitigasi operational gap (celah operasional).

Berdasarkan kondisi tersebut, rumusan masalah dalam riset ini adalah: (1) Bagaimana prosedur pelaksanaan food sample (preparing, sampling, dan storage) diterapkan dalam standar pelaksanaan event di kitchen banquet Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya sebagai upaya mengantisipasi komplain keracunan makanan? (2) Apa saja kendala dan kesenjangan yang terjadi dalam penerapan prosedur tersebut di lapangan, serta bagaimana solusinya? Sejalan dengan rumusan tersebut, tujuan riset ini adalah untuk menganalisis efektivitas penerapan sistem food sample, mendeteksi celah risiko operasional dapur secara kuantitatif, serta merumuskan rekomendasi praktis perbaikan SOP demi memperkuat perlindungan hukum dan komitmen food safety hospitality internasional.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam pelaksanaan magang riset ini adalah metode kuantitatif dengan pendekatan deskriptif, yang dikombinasikan dengan analisis data kualitatif. Pendekatan kuantitatif deskriptif diterapkan untuk mengukur, menghitung rata-rata skor indikator, serta memetakan persentase tingkat keberhasilan implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) food sample berdasarkan penilaian matriks teknis dari para responden ahli. Di sisi lain, data kualitatif yang bersumber dari hasil observasi partisipatif, wawancara terstruktur, dan kajian dokumen internal diolah secara tematik untuk memberikan gambaran faktual mengenai kondisi riil di lapangan, mengidentifikasi celah risiko operasional (operational gap), serta merumuskan rekomendasi penyempurnaan SOP yang praktis bagi pihak hotel. Melalui penggabungan kedua pendekatan ini, peneliti dapat melakukan penafsiran data secara komprehensif dengan membandingkan temuan empiris di dapur perjamuan terhadap regulasi Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) global yang berlaku di industri Hospitality.

Riset ini dilaksanakan di unit Culinary (Section Banquet Kitchen) Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya, yang berlokasi di Jl. Tunjungan No. 12, Genteng, Surabaya, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan riset berlangsung dari tanggal 31 Januari 2026 hingga 30 Juli 2026. Data utama dihimpun melalui instrumen observasi, wawancara, dan kuesioner terstruktur yang disebarkan pada tanggal 15 Juni 2026.

Populasi dalam penelitian ini mencakup seluruh staf operasional yang terlibat langsung di Banquet Kitchen Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya. Teknik pengambilan sampel menggunakan metode total sampling atau jenuh untuk pengisian matriks evaluasi teknis kuantitatif, yang diisi oleh 10 responden praktisi dapur ahli, yang terdiri dari: 1 orang

Junior Sous Chef, 2 orang Demi Chef de Partie, 5 orang Commis, dan 2 orang Trainee. Selain itu, wawancara mendalam dilakukan bersama Sous Chef Banquet serta Hygiene & Food Safety Coordinator untuk memperkuat analisis kualitatif mengenai sistem regulasi hotel dan kendala penanganan komplain. Berikut tabel 2. Sistem organisasi yang menjelaskan nama Sistem organisasi kitchen yang dikelompokkan menjadi responden berdasarkan jumlah populasi

Tabel. 1 Sistem Organisasi Kitchen

No	Nama	Section	Jabatan	Responden (R?)
1	Abdul Fajarudin	Main Kitchen	Junior Sous Chef	R1
2	Elly Wawan		Demi Chef de Partie	R2
3	I Gede Romang		Commis Chef	R4
4	Ananda Aditya			R5
5	M. Yorsal Jordi			R8
6	Abdul Fatah		Trainee	R9
7	Andreas Nur Rasyid	Cold Kitchen	Demi Chef de Partie	R3
8	Tedi Tondo		Commis Chef	R7
9	Rima Indriani	Dimsum		R6
10	Shafira Talitha Putri		Trainee	R10

Variabel independen (bebas) dalam penelitian ini adalah prosedur pelaksanaan operasional dapur yang mencakup empat pilar proses: penyiapan (preparing), pengambilan sampel (sampling), penyimpanan (storage), serta tindak lanjut dan evaluasi (follow-up). Variabel dependen (terikat) adalah standar kelayakan dan keamanan hidangan perjamuan banquet sebagai instrumen preventif pencegahan risiko kontaminasi pangan. Instrumen pengumpulan data menggunakan lembar kuesioner dengan skala Likert (skala 1-4) yang diuji validitas deskriptifnya. Data dianalisis secara statistik sederhana untuk mendapatkan skor rata-rata per butir pernyataan dan total dimensi keseluruhan, yang kemudian dikonversikan menjadi persentase tingkat keberhasilan sistem.

HASIL DAN PEMBAHASAN

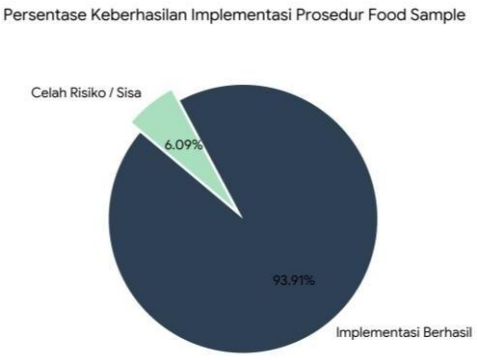
Bagian ini menyajikan temuan utama dan data empiris yang diperoleh secara komprehensif selama pelaksanaan program riset di Departemen Banquet Kitchen Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya. Evaluasi kuantitatif dilakukan melalui pengisian matriks instrumen evaluasi kinerja operasional dapur oleh 10 responden ahli. Matriks tersebut memuat 16 butir indikator teknis yang mencakup empat fase utama, yaitu: Proses Penyiapan (Preparing), Proses Pengambilan (Sampling), Proses Penyimpanan (Storage), serta Proses Tindak Lanjut dan Evaluasi (Follow Up). Hasil rekapitulasi nilai rata-rata per indikator dan per bagian disajikan secara terperinci dalam Tabel 1 berikut.

Tabel 2. Matriks Evaluasi Prosedur Food Sample di Banquet Kitchen

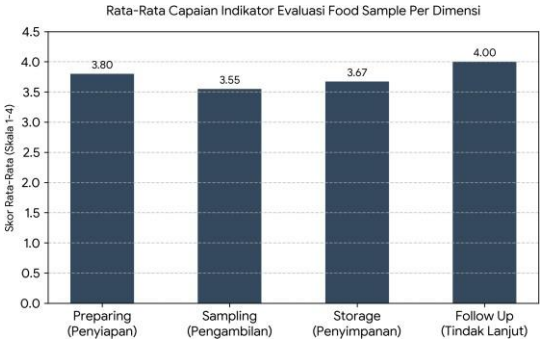
No	Butir Pernyataan / Indikator Pelaksanaan Operasional Dapur	Rata-rata
BAGIAN I: PROSES PENYIAPAN FOOD SAMPLE (PREPARING)		
1.1	Wadah penyimpanan food sample (kantong plastik klip transparan atau kontainer kecil) disiapkan dalam kondisi steril dan bebas kontaminasi.	4.0
1.2	Peralatan bantu sampling (sendok, tongs, atau spatula) disiapkan secara terpisah untuk setiap jenis hidangan buffet/set menu.	3.6
1.3	Logistik penunjang (masking tape, stiker label khusus, pulpen/spidol permanen) diletakkan di area kerja yang mudah dijangkau sebelum event dimulai.	3.6
1.4	Staf kitchen banquet memastikan kebersihan tangan (sanitasi tangan) serta menggunakan sarung tangan (gloves) sebelum menyiapkan wadah sampel.	4.0
BAGIAN II: PROSES PENGAMBILAN SAMPLE (SAMPLING)		
2.1	Pengambilan sampel dilakukan untuk seluruh jenis hidangan tanpa terkecuali (Appetizer, Soup, Main Course, Dessert, dan Stall).	4.0
2.2	Porsi hidangan banquet yang diambil untuk food sample dikisaran 10-25 gram meliputi semua yang ada didalam satu menu.	3.4

2.3	Prosedur pengambilan sampel makanan dilakukan tepat waktu, yaitu sesaat sebelum hidangan didistribusikan ke area buffet station atau meja tamu.	3.2
2.4	Petugas mencantumkan label identitas secara lengkap pada wadah sampel (memuat informasi: Nama Event, Tanggal/Waktu Acara, Nama Hidangan, dan Nama Chef Penanggung Jawab).	3.6
BAGIAN III: PROSES PENYIMPANAN (STORAGE)		
3.1	Wadah makanan sampel yang telah dikemas dan dilabeli langsung dimasukkan ke dalam Chiller Khusus Food sample (tidak dicampur bahan makanan lain).	3.5
3.2	Suhu unit Freezer/Chiller yang dipakai Food sample dikontrol secara berkala setiap hari dan dipastikan konsisten berada pada rentang standar aman -05°C hingga -18°C.	3.6
3.3	Kapasitas ruang simpan di dalam chiller diatur sedemikian rupa agar sirkulasi udara dingin di antara wadah sampel tetap berjalan optimal.	3.6
3.4	Sampel makanan disimpan dengan aman dalam jangka waktu 3 X 24 jam sesuai dengan prosedur Hotel.	4.0
BAGIAN IV: PROSES TINDAK LANJUT DAN EVALUASI (FOLLOW UP)		
4.1	Apabila masa simpan kritis (32 jam) telah terlewati tanpa adanya komplain dari tamu, sampel makanan dimusnahkan secara aman (discard procedure).	4.0
4.2	Jika terjadi komplain indikasi keracunan pangan dari konsumen, pihak management/Hygiene & Food Safety langsung mengamankan sampel untuk diuji silang ke laboratorium.	4.0
4.3	Pihak Quality Assurance atau Food Safety Coordinator (HACCP) melakukan inspeksi dan verifikasi logbook pencatatan food sample secara rutin setiap minggu.	4.0
4.4	Hasil evaluasi berkala mengenai kepatuhan pengisian food sample dibahas dalam briefing internal kitchen untuk perbaikan sistem operasional secara berkelanjutan.	4.0
RATA-RATA TOTAL KESELURUHAN INDIKATOR		**3.76 / 4.00**

Berdasarkan akumulasi data kuantitatif pada tabel di atas, secara umum tingkat pemenuhan standar operasional prosedur pelaksanaan Food sample di Hotel Double Tree by Hilton Surabaya telah berjalan dengan performa yang sangat memuaskan, mencapai nilai rata-rata keseluruhan sebesar 3.76 dari skala maksimum 4.00, atau setara dengan tingkat persentase keberhasilan regulasi sebesar 93.91%. Temuan kuantitatif ini memperjelas bahwa komitmen kolektif para juru masak dalam memitigasi risiko kontaminasi berada pada level yang sangat tinggi, didukung oleh infrastruktur pengawasan dapur yang mapan (Surya, 2021). Visualisasi persentase tingkat keberhasilan ini serta perbandingan nilai rata-rata capaian per dimensi operasional dapur digambarkan pada grafik di bawah ini.



Gambar 1. Persentase Keberhasilan Implementasi Prosedur Food Sample



Gambar 2. Nilai Rata-Rata Capaian Indikator Evaluasi Food Sample Per Dimensi Operasional Dapur

Tingginya pencapaian angka rata-rata akumulatif indikator (3.76 dari 4.00 atau 93.91%) membuktikan secara empiris bahwa manajemen sistem kualitas makanan dan standardisasi keselamatan hidangan Food Safety Standart di Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya, khususnya pada unit kerja Banquet Kitchen, diimplementasikan melalui kontrol kualitas yang sangat ketat dan berlapis. Konsistensi tinggi ini dipicu secara linear oleh kebijakan internal hotel yang wajib tunduk pada regulasi global Hilton Worldwide mengenai implementasi sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) di seluruh properti internasional mereka (Prasetyo, 2022).

Dalam perspektif manajemen kuliner modern, penyimpanan Food sample bertindak sebagai katup pengaman hukum (legal protection) dan bukti otentik laboratorium medis primer apabila sewaktu-waktu terjadi keluhan luar biasa (foodborne disease outbreak) dari konsumen pasca-konsumsi hidangan acara (Departemen Kesehatan RI, 2023). Oleh karena itu, capaian 93.91% ini merefleksikan efisiensi sistem yang fungsional, di mana setiap staf dapur memahami bahwa sepotong kecil makanan sampel memiliki nilai krusial dalam menjaga reputasi serta legalitas operasional perusahaan di mata publik (Kurniawan & Sari, 2023).

Sistem penjalanan operasional standardisasi food sample pada Banquet Kitchen diatur melalui suatu rantai alur kerja linier terpadu yang sangat disiplin. Siklus ini dimulai sejak tahap persiapan awal di mana sterilisasi wadah (skor 4.0) dan sanitasi tangan wajib dilakukan sebelum menyentuh makanan, berlanjut ke proses pengambilan sampel makanan secara representatif mencakup porsi 10-25 gram untuk kelima jenis struktur menu (Appetizer, Soup, Main Course, Dessert, dan Stall). Sampel tersebut kemudian disegel menggunakan wadah transparan rapat udara dan segera disimpan ke dalam unit pendingin khusus dalam kurun waktu kritis (Surya, 2021). Seluruh sampel makanan yang telah diberi identitas secara lengkap wajib disimpan dalam jangka waktu retensi selama 3 X 24 jam (skor sempurna 4.0 pada indikator 3.4) sebelum dimusnahkan secara aman (discard procedure). Alur pengawasan ini dikoordinasikan secara berkala di bawah kendali Food Safety Coordinator dan diawasi oleh Junior sous Chef sebagai staf tertinggi di banquet section yang bertugas, memastikan tidak ada satupun hidangan komersial yang didistribusikan ke meja perjamuan tamu tanpa meninggalkan jejak sampel di dalam ruang penyimpanan dapur (Tarigan, 2020).

Meskipun secara keseluruhan performa implementasi regulasi dapur berada pada kategori sangat tinggi, riset lapangan ini berhasil mengidentifikasi adanya celah risiko operasional (operational gap) yang tercermin dari indikator dengan perolehan skor terendah. Celah kritis pertama ditemukan pada aspek Ketepatan Waktu Pengambilan Sampel (Indikator 2.3) yang hanya memperoleh skor rata-rata 3.2. Kendala ini muncul secara konsisten ketika dapur banquet dihadapkan pada situasi beban kerja puncak (rush hour) dengan volume pesanan tinggi secara simultan, menyebabkan staf lebih memprioritaskan kecepatan distribusi makanan ke area buffet station daripada melakukan prosedur pengambilan sampel terlebih dahulu (Surya, 2021).

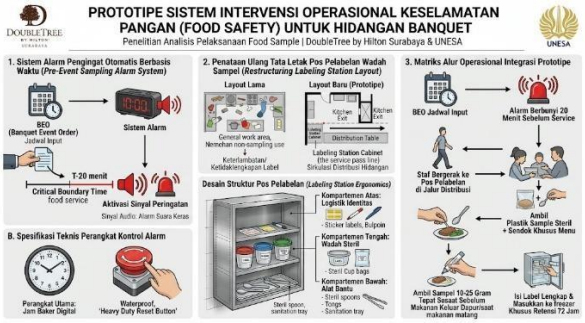
Permasalahan operasional kedua terletak pada Konsistensi Porsi Hidangan Sampel (Indikator 2.2) dengan skor rata-rata 3.4, di mana porsi makanan bertekstur padat atau hidangan penutup yang kompleks sering kali diambil kurang dari rentang standar aman

10-25 gram akibat tergesa-gesa. Selain itu, Manajemen Logistik Penunjang Pelabelan (Indikator 1.3 & 2.4) dengan skor 3.6 menunjukkan adanya keterlambatan minor dalam penyiapan alat tulis permanen atau stiker khusus di meja kerja sebelum acara dimulai, memicu penulisan identitas menu yang kurang lengkap di tengah kesibukan (Tarigan, 2020). Terlambatnya pengambilan sampel dan ketidaklengkapan label ini berisiko mengurangi validitas data pelacakan jika terjadi kontaminasi silang luar (Departemen Kesehatan RI, 2023). Apabila dilakukan analisis komparatif per dimensi operasional dapur, maka tingkat capaian keberhasilan indikator prosedur food sample dapat dipetakan secara detail guna melihat kekuatan masing-masing bagian. Dimensi Proses Penyiapan (Preparing) berhasil meraih skor rata-rata 3.80, yang mengindikasikan bahwa aspek kebersihan diri staf serta sterilisasi wadah penampung telah tertanam secara mendalam sebagai budaya kerja mutlak. Sementara itu, dimensi Proses Pengambilan (Sampling) mencatat skor terendah di antara seluruh bagian dengan nilai rata-rata 3.55. Angka ini menegaskan perlunya intervensi manajemen untuk merekayasa ulang pembagian beban kerja kru dapur saat jam sibuk (rush hour) agar ketepatan waktu pengambilan sampel tidak dikorbankan demi kecepatan pelayanan. Di sisi lain, dimensi Proses Penyimpanan (Storage) mencetak nilai rata-rata 3.67 yang menegaskan unit pendingin berfungsi optimal, disusul oleh dimensi Proses Tindak Lanjut dan Evaluasi (Follow Up) yang sukses menyapu bersih skor sempurna 4.00 (100%), membuktikan alur penanganan keluhan dan verifikasi dokumen pengawasan telah berjalan secara paripurna tanpa cela (Prasetyo, 2022).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis kuantitatif dan kualitatif mengenai standarisasi prosedur food sample di unit Banquet Kitchen Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut: (1) Penerapan prosedur food sample secara keseluruhan telah terlaksana dengan sangat baik dengan tingkat persentase keberhasilan mencapai 93.91% (skor rata-rata 3.76 dari 4.00), yang linear dengan komitmen tinggi terhadap regulasi HACCP global Hilton Worldwide. Fase tindak lanjut dan evaluasi (follow-up) mencatatkan kepatuhan sempurna sebesar 100%. (2) Teridentifikasi adanya celah risiko operasional (operational gap) pada fase pengambilan (sampling) yang memperoleh skor terendah (3.55), dengan kendala utama berupa ketidaktepatan waktu pengambilan sampel hidangan saat jam-jam sibuk perjamuan (skor 3.20) serta fluktuasi porsi sampel di bawah rentang aman 10-25 gram (skor 3.40).

Sebagai rekomendasi tindak lanjut, penulis menyarankan bagi manajemen hotel untuk menerapkan sistem alarm otomatis pengingat sampling berbasis waktu (pre-event sampling alarm system) guna mengantisipasi kelalaian staf saat periode rush hour. Selain itu, perlu dilakukan penataan ulang tata letak pos logistik pelabelan (labeling station layout) yang diletakkan secara terintegrasi langsung di samping jalur utama sirkulasi atau meja distribusi makanan, sehingga mempermudah aksesibilitas staf untuk melakukan pencatatan identitas menu secara lengkap tanpa mengorbankan kecepatan pelayanan. Berikut prototype luaran berdampak yang di visualkan oleh penulis



Gambar.3 Prototpe perbaikan system

ACKNOWLEDGEMENT

Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dr. Lilis Sulandari, S.Pt., M.P., Dosen Pembimbing Magang Riset atas bimbingan dan arahannya. Terima kasih juga diucapkan kepada Chef Muhammad Juwanto, A.Md.Par., selaku Executive Chef Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya, Bapak Arief Rochman Hakim, S.Psi., selaku Learning & Development Manager, serta seluruh jajaran staf Chinese Banquet Kitchen Hotel DoubleTree by Hilton Surabaya yang telah memberikan fasilitas, ilmu, dan dukungan penuh selama pelaksanaan riset operasional secara langsung dan terarah.

KONTRIBUSI PENULIS

Abdul Fatah: konseptor, metodologi, Observasi, pengambilan data, pengolahan data, analisis formal, penyusunan instrumen, Revisi, penulisan draf asli, visualisasi.

REFERENSI

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan: Faktor Risiko dan Karakteristik Kebersihan Industri. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, 15(2), 45–58.

Kurniawan, M., & Sari, N. (2023). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pengolahan Makanan Banquet di Hot Kitchen Hotel Aria Centra Surabaya. Journal of Creative Student Research (JCSR), 4(2), 67–80.

Prasetyo, B. (2022). Penerapan Standar Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Hotel Berstandar Internasional. Jurnal Khasanah Hospitality, 7(1), 23–35.

Sugiyono. (2023). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Surya, A. (2021). Penerapan Standar Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan dan Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point. Jurnal Hospitality Ganesha, 4(1), 1–15.

Tarigan, R. (2020). Evaluasi Manajemen Risiko Food Safety pada Proses Pelayanan Hidangan Kontinental Skala Besar. International Journal of Hospitality Management and Culinary Arts, 12(3), 112–124.

World Health Organization (WHO). (2022). Guidelines for Food Safety in the Hospitality Sector. Geneva: WHO Press.