Implementasi Kegiatan Produksi Pastry dan Bakery Dalam Mendukung Pelayanan Foodand Beveragedi Hotel Sari Pacific Jakarta, Autograph Collection

Oktavia Rahmadani
Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia
oktaviar@student.telkomuniversity.ac.id

Eva Mardiyana
Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia
evamardiyana@telkomuniversity.ac.id

Riza Taufiq
Fakultas Ilmu Terapan
Telkom University
Bandung, Indonesia
rizataufiq@telkomuniversity.ac.id

Industri perhotelan memiliki tingkat persaingan yang tinggi sehingga kualitas pelayanan menjadi faktor penting dalam meningkatkan kepuasan tamu. Salah satu departemen yang mendukung pelayanan Food and Beverage adalah Pastry Department yang bertanggung jawab memproduksi berbagai produk pastry dan bakery untuk restoran, breakfast buffet, room service, banquet, dan outlet penjualan hotel. Tugas Akhir ini bertujuan menganalisis implementasi kegiatan produksi pastry dan bakery di Pastry Department Sari Pacific Jakarta, Autograph Collection Hotel melalui observasi langsung. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, di mana data dikumpulkan melalui pengamatan langsung, pencatatan dokumentasi, serta keterlibatan aktif dalam seluruh tahapan produksi mulai dari penyiapan bahan baku, proses pengolahan, tahap penyimpanan, sampai penyajian akhir produk. Hasil observasi menunjukkan bahwa kegiatan produksi telah dilaksanakan sesuai standar operasional prosedur (SOP) dengan menerapkan standard recipe, sistem First In First Out (FIFO), serta standar kebersihan, sanitasi, dan food safety. Penulis juga memperoleh pengalaman dalam penanganan slice cake, afternoon tea, live cooking breakfast, dekorasi kue, serta produksi berbagai produk bakery. Selain itu, koordinasi tim, pengaturan prioritas produksi, dan pengendalian kualitas berperan penting dalam menjaga konsistensi produk dan ketepatan waktu distribusi. Penerapan SOP, sanitasi, keamanan pangan, dan kerja sama tim yang baik mendukung kelancaran operasional Food and Beverage serta kualitas pelayanan hotel.

Kata kunci: pastry department, bakery, food safety, standar operasional, FIFO, observasi

I. PENDAHULUAN

Tingginya tingkat kompetisi di industri perhotelan, yang merupakan bagian dari sektor jasa, membuat setiap hotel harus mampu menghadirkan pelayanan berkualitas guna memenuhi dan meningkatkan kepuasan tamunya. Salah satu aspek yang mendukung kualitas pelayanan tersebut adalah penyediaan makanan dan minuman melalui departemen *Food and Beverage.* Dalam operasionalnya, *Pastry Department* berperan penting dalam memproduksi berbagai produk *pastry* dan *bakery* yang digunakan untuk kebutuhan *breakfast buffet, restoran, room service, banquet,* serta *outlet* penjualan hotel. Oleh karena itu, proses produksi yang dilakukan harus mampu menghasilkan produk yang berkualitas, aman dikonsumsi, serta tersedia tepat waktu sesuai kebutuhan operasional hotel.

Produksi *pastry* dan *bakery* di industri perhotelan tidak hanya menuntut keterampilan teknis, tetapi juga penerapan standar operasional yang konsisten. Setiap tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan baku (*mise en place*), pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian, harus mengikuti standar operasional prosedur (SOP), *standard recipe*, serta prinsip higiene, sanitasi, dan keamanan pangan (*food safety*). Penerapan sistem *First In First Out* (FIFO) juga menjadi bagian penting dalam menjaga kualitas bahan baku dan produk sehingga dapat meminimalkan risiko penurunan mutu maupun kontaminasi selama proses produksi.

Beberapa penelitian terdahulu telah membahas pentingnya penerapan standar dalam produksi *pastry* dan *bakery* di industri perhotelan. Suardana dan Wandani [2] menyatakan bahwa produksi *pastry* merupakan bagian dari pelayanan profesional yang berkontribusi terhadap kualitas layanan hotel. Nurlena *et al.* [1] menjelaskan bahwa penerapan higiene dan sanitasi pada peralatan maupun lingkungan kerja berperan penting dalam mencegah kontaminasi pangan dan menjaga keamanan produk *pastry*. Sementara itu, Abidin *et al.* [3] menunjukkan bahwa kualitas produk *bakery* dipengaruhi oleh pengendalian proses produksi, termasuk faktor manusia, metode kerja, dan penggunaan peralatan. Selain itu, Nurrahmah *et al.* [4] menegaskan bahwa penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas, keamanan, dan konsistensi produk *bakery*.

Meskipun berbagai penelitian telah mengkaji aspek sanitasi, pengendalian mutu, maupun keamanan pangan pada produksi *pastry* dan *bakery*, sebagian besar penelitian masih berfokus pada aspek teknis produksi atau penerapan sistem keamanan pangan secara terpisah. Penelitian yang mengkaji implementasi kegiatan produksi *pastry* dan *bakery* secara menyeluruh dalam mendukung operasional *Food and*

Beverage di hotel berbintang, khususnya melalui observasi langsung terhadap proses kerja, masih relatif terbatas. Untuk itu, penelitian ini dilakukan guna memberikan pemahaman yang lebih komprehensif penerapan SOP, higiene, sanitasi, keamanan pangan, serta koordinasi operasional dalam kegiatan produksi *pastry* dan *bakery* sebagai satu kesatuan proses pelayanan hotel.

Penelitian ini bertujuan menganalisis implementasi kegiatan produksi *pastry* dan *bakery* di *Pastry Department* Sari Pacific Jakarta, Autograph Collection Hotel melalui metode observasi. Analisis difokuskan pada penerapan standar operasional prosedur (SOP), higiene dan sanitasi, keamanan pangan, serta peran kegiatan produksi dalam mendukung operasional *Food and Beverage*. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran mengenai praktik operasional *pastry* dan *bakery* di industri perhotelan sekaligus menjadi referensi bagi mahasiswa maupun praktisi dalam meningkatkan efektivitas proses produksi serta kualitas pelayanan hotel.

II. KAJIAN TEORI

Teori yang digunakan dalam penelitian ini meliputi konsep *Pastry Department*, proses produksi *pastry* dan *bakery*, *Standard Operating Procedure* (SOP), higiene dan sanitasi, *foodsafety*, serta kompetensi kerja di industri perhotelan. Konsep-konsep tersebut digunakan sebagai dasar untuk menganalisis pelaksanaan operasional di *Pastry Department* Hotel Sari Pacific Jakarta, Autograph Collection.

A. Pastry Department

Pastry Department merupakan salah satu bagian dari *Food and BeverageProduct* yang bertanggung jawab dalam memproduksi berbagai jenis roti, *cake, dessert, pastry*, dan *confectionery* untuk memenuhi kebutuhan operasional hotel. Departemen ini berperan dalam menjaga kualitas produk melalui penerapan *standard recipe*, teknik produksi, pengendalian mutu, serta standar keamanan pangan sehingga produk yang dihasilkan memiliki cita rasa, teksturdan tampilan yang konsisten **[5]**.

B. Proses Produksi *Pastry* dan *Bakery*

Produksi *pastry* dan *bakery* merupakan rangkaian aktivitas yang dimulai dari persiapan bahan baku (*mise en place*), penimbangan bahan sesuai resep, proses pencampuran adonan, fermentasi (untuk produk tertentu), pembentukan, pemanggangan, pendinginan, dekorasi, hingga penyimpanan produk. Seluruh tahapan tersebut harus mengikuti *Standard Operating Procedure* (SOP) agar kualitas produk tetap konsisten dan efisiensi produksi dapat terjaga. Selain itu, ketepatan waktu, suhu, serta penggunaan peralatan yang sesuai menjadi faktor penting dalam menghasilkan produk *pastry* yang berkualitas **[5]**.

C. Standar Operasional Prosedur (SOP)

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan pedoman kerja yang mengatur setiap aktivitas operasional agar dilaksanakan secara konsisten sesuai standar perusahaan. Dalam *Pastry Department*, SOP meliputi prosedur produksi, penggunaan peralatan, penyimpanan bahan baku, kebersihan area kerja, hingga penyajian produk. Penerapan SOP bertujuan untuk meningkatkan efisiensi kerja, menjaga mutu produk, mengurangi kesalahan operasional, serta memastikan keamanan pangan **[6]**.

D. Higiene dan Sanitasi

Higiene dan sanitasi merupakan aspek penting dalam operasional *Pastry Department* karena berkaitan langsung dengan keamanan pangan. Higiene mengacu pada kebersihan individu, sedangkan sanitasi berkaitan dengan kebersihan lingkungan kerja, peralatan, fasilitas, dan proses pengolahan makanan. Penerapan higiene dan sanitasi secara konsisten mampu meminimalkan risiko kontaminasi silang serta meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan **[7]**.

E. Food Safety

Food safety merupakan sistem yang bertujuan menjamin bahwa makanan aman dikonsumsi mulai dari tahap penerimaan bahan baku sampai produk siap disajikan kepada konsumen. Dalam kegiatan operasional *pastry*, penerapan keamanan pangan (*food safety*) diwujudkan melalui pengendalian suhu tempat penyimpanan serta penerapan sistem FIFO (*First In First Out*) pemisahan bahan mentah dan bahan siap konsumsi, serta pengawasan kebersihan selama proses produksi **[8]**.

F. Kompetensi Kerja di Industri Perhotelan

Kompetensi kerja merupakan kombinasi pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan untuk melaksanakan pekerjaan sesuai standar industri. Pada *Pastry Department*, kompetensi meliputi kemampuan teknis dalam mengolah produk *pastry* dan *bakery*, kemampuan bekerja dalam tim, disiplin terhadap SOP, komunikasi yang baik, serta kemampuan beradaptasi dengan ritme operasional hotel **[5]**.

III. METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan observasi untuk menggambarkan pelaksanaan operasional di *Pastry Department* Hotel Sari Pacific Jakarta, Autograph Collection. Observasi dilaksanakan selama periode Januari 2026 hingga Juli 2026 dengan melibatkan penulis secara langsung dalam berbagai aktivitas operasional

departemen. Pendekatan ini digunakan untuk memperoleh gambaran mengenai proses produksi *pastry* dan *bakery*, penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP), higiene dan sanitasi, *food safety*, serta kompetensi kerja di lingkungan industri perhotelan.

Penelitian ini menggunakan dua jenis data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil pengamatan langsung terhadap alur kerja, penggunaan alat, penerapan standar prosedur, serta partisipasi penulis dalam kegiatan produksi di *Pastry Department*. Sementara itu, data sekunder dikumpulkan melalui kajian literatur yang meliputi buku, artikel jurnal, standar operasional, dan berbagai dokumen terkait operasional di bidang *pastry* dan *bakery*.

Pengumpulan data dilakukan menggunakan teknik observasi, dokumentasi, dan studi pustaka. Selanjutnya, data dianalisis secara deskriptif dengan mengelompokkan hasil observasi berdasarkan aspek yang diamati, kemudian membandingkannya dengan teori yang relevan sehingga diperoleh gambaran mengenai kesesuaian antara pelaksanaan operasional di *Pastry Department* dengan konsep dan standar yang berlaku di industri perhotelan.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi menunjukkan bahwa kegiatan di *Pastry Department* Sari Pacific Jakarta, Autograph Collection Hotel mencakup proses produksi *pastry* dan *bakery* yang dilakukan secara sistematis sesuai standar operasional hotel berbintang. Selama observasi, penulis terlibat secara langsung dalam berbagai tahapan produksi sehingga memperoleh pemahaman mengenai proses kerja, penerapan standar mutu, serta implementasi keamanan pangan pada lingkungan kerja profesional. Penerapan standar operasional pada departemen pastry berperan penting dalam menjaga konsistensi kualitas produk, efisiensi kerja, dan keamanan pangan [9], [5].

Kegiatan produksi *pastry* meliputi pembuatan berbagai jenis dessert seperti *slice cake, afternoon tea, evening cocktail dessert, macarons, raisin scone, pie, chocolate garnish*, serta berbagai jenis *cream*, antara lain *whipping cream, pastry cream, diplomat cream, cheese frosting, tiramisu cream, chocolate ganache,* dan *chocolate glaze*. Seluruh produk diproduksi menggunakan *standard recipe* sehingga kualitas rasa, tekstur, dan penampilan tetap konsisten. Penggunaan *standard recipe* menjadi dasar dalam pengendalian mutu, pengendalian biaya produksi, serta menjaga keseragaman produk pada industri *pastry* profesional [10], [11].

Selain produk *pastry*, observasi juga menunjukkan bahwa *Pastry Department* bertanggung jawab terhadap produksi berbagai produk *bakery* seperti *sweet bread, croissant, danish pastry, puff pastry, donut, country bread, baguette, sourdough, focaccia, pita bread, garlic naan, burger bun, hotdog bun, white toast, brown toast, pandan toast, chocolate toast, brioche toast, banana cake, english fruit cake, banana gluten free bread, english muffin, long john, vol au vent, cheese straw, panada,* serta berbagai produk *bakery* lainnya. Produk tersebut diproduksi untuk memenuhi kebutuhan operasional *Sari Delicatessen & Café, Sari Deli Kitchen, Fiesta Restaurant, Fiesta Kitchen, breakfast buffet, Car Free Day* (CFD), serta kebutuhan operasional hotel lainnya. Variasi produk tersebut menunjukkan bahwa *Pastry Department* memiliki fungsi penting sebagai unit produksi *bakery* dan *pastry* yang mendukung seluruh *outlet* hotel [5], [12].

Untuk memperjelas hasil observasi, jenis produk yang diproduksi selama kegiatan observasi disajikan pada Tabel I.

TABEL 1

Kelompok Produk	Contoh Produk
Cake & Dessert	Slice cake, macarons, pie, raisin scone, afternoon tea dessert, evening cocktail dessert
Cream & Filling	Pastry cream, diplomat cream, whipping cream, cheese frosting, tiramisu cream, chocolate ganache, chocolate glaze
Viennoiserie	Croissant, danish, puff pastry, *vol au vent*
Bread	White toast, brown toast, pandan toast, chocolate toast, Raisin toast, baguette, sourdough, brioche toast
Bakery Product	Donut, focaccia, pita bread, garlic naan, burger bun, hotdog bun, english muffin, panada, cheese straw

Observasi juga menunjukkan bahwa seluruh proses produksi didukung oleh penggunaan berbagai peralatan seperti *mixer, oven, proofer, blast freezer, dough sheeter, piping bag*, dan berbagai peralatan pendukung lainnya. Seluruh peralatan dioperasikan sesuai *Standard Operating Procedure* (SOP) untuk meningkatkan efisiensi produksi, menjaga konsistensi hasil, serta meminimalkan risiko kerusakan produk. Penguasaan teknologi dan peralatan produksi menjadi salah satu kompetensi penting yang harus dimiliki tenaga kerja pada industri *bakery* modern [11], [12].

Di samping kemampuan teknis, penerapan aspek higiene, sanitasi, dan keamanan pangan juga menjadi bagian yang melekat dalam setiap kegiatan produksi. Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa seluruh bahan baku disimpan dengan menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO), area kerja dibersihkan secara berkala, penggunaan alat pelindung diri diterapkan secara konsisten, serta pengendalian suhu penyimpanan dilakukan untuk menjaga mutu bahan pangan. Praktik tersebut sejalan dengan prinsip *Good Hygiene* Practices (GHP) dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) yang direkomendasikan oleh *FAO, WHO*, dan *Codex Alimentarius* sebagai standar internasional keamanan pangan [13], [14], [15].

Lebih lanjut, hasil pengamatan memperlihatkan bahwa faktor penentu kualitas produk tidak terbatas pada keterampilan perorangan saja, melainkan turut dipengaruhi oleh sejauh mana koordinasi tim di *Pastry Department* berjalan dengan baik. Komunikasi yang efektif antara *Executive Pastry Chef, Sous Chef, Chef de Partie, Commis*, dan *trainee* memungkinkan proses produksi berjalan sesuai target waktu, terutama dalam memenuhi kebutuhan *breakfast buffet, banquet, room service,* dan *outlet* hotel lainnya. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa koordinasi tim, kepatuhan terhadap SOP, dan komunikasi kerja memberikan kontribusi terhadap peningkatan produktivitas dan kualitas layanan pada industri *hospitality* [9], [12].

Berdasarkan keseluruhan hasil observasi, dapat disimpulkan bahwa kegiatan operasional *Pastry Department* Sari Pacific Jakarta telah menerapkan standar industri perhotelan dalam aspek produksi, penggunaan peralatan, penerapan SOP, higiene sanitasi, keamanan pangan, serta pengendalian mutu. Pengalaman observasi memberikan peningkatan kompetensi teknis maupun nonteknis yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja pada bidang *Culinary Pastry.*

Penelitian selanjutnya dapat dikembangkan dengan mengukur efektivitas penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP), sistem HACCP, maupun pengendalian kualitas produk menggunakan pendekatan kuantitatif. Selain itu, penelitian juga dapat menganalisis hubungan antara kompetensi tenaga kerja *pastry* dengan kualitas produk dan kepuasan tamu sehingga diperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai kinerja operasional *Pastry Department* pada industri perhotelan.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di *Pastry Department* Sari Pacific Jakarta, Autograph Collection Hotel, dapat disimpulkan bahwa operasional produksi *pastry* dan *bakery* telah dilaksanakan secara sistematis sesuai dengan *Standar Operasional Prosedur* (SOP) yang berlaku di industri perhotelan. Selama kegiatan observasi, penulis memperoleh pengalaman langsung dalam berbagai proses produksi dan penyajian produk *pastry* dan *bakery*, mulai dari persiapan bahan (*mise en place*), pengolahan, dekorasi, pengendalian kualitas, hingga distribusi produk ke berbagai *outlet* hotel. Keterlibatan tersebut memberikan peningkatan kompetensi teknis dalam memproduksi berbagai *jenis pastry, bakery, dessert,* dan *viennoiserie* sekaligus memperdalam pemahaman mengenai alur operasional dapur profesional.

Hasil observasi juga menunjukkan bahwa penerapan *standard recipe*, pengendalian mutu produk, higiene dan sanitasi, serta keamanan pangan (*food safety*) telah dilaksanakan secara konsisten selama proses produksi. Beberapa hal yang berperan penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk meliputi penerapan sistem FIFO (First In First Out) pada penyimpanan bahan baku, pemakaian alat pelindung diri, kebersihan peralatan dan lingkungan kerja, serta pengaturan suhu penyimpanan yang tepat. Selain menambah keterampilan teknis, kegiatan observasi ini turut melatih kemampuan komunikasi, kerja sama dalam tim, kedisiplinan, tanggung jawab, serta kemampuan menyesuaikan diri dengan ritme kerja di lingkungan hotel berbintang.

Secara keseluruhan, *Pastry Department* Sari Pacific Jakarta, Autograph Collection Hotel memiliki peran yang penting dalam mendukung operasional *Food and Beverage* melalui penyediaan produk *pastry* dan *bakery* yang berkualitas untuk berbagai *outlet* hotel, seperti *Sari Delicatessen & Café, Fiesta Restaurant, Pacific Lounge, breakfast buffet, room service*, dan kegiatan operasional lainnya. Temuan observasi juga menunjukkan adanya peluang pengembangan pada aspek pengelolaan fasilitas penyimpanan, digitalisasi pencatatan produksi, pengendalian *food waste*, standarisasi penyajian produk, serta penyempurnaan dokumentasi *standard recipe* dan prosedur kerja. Pengembangan tersebut diharapkan mampu meningkatkan efisiensi operasional, menjaga konsistensi kualitas produk, dan mendukung peningkatan kualitas pelayanan pada industri perhotelan. Selain itu, penelitian selanjutnya dapat mengkaji efektivitas penerapan SOP, sistem HACCP, dan pengendalian mutu terhadap kualitas produk maupun kepuasan pelanggan dengan menggunakan pendekatan kuantitatif sehingga diperoleh hasil yang lebih komprehensif.

REFERENSI

[1] S. Nurlena, H. Prasetyo, dan D. Kurniawan, “Evaluating hygiene and sanitation practices in pastry equipment,” *Journal of Business on Hospitality and Tourism*, vol. 6, no. 1, pp. 55–63, 2024. [Online]. Available: https://jbhost.org/jbhost/index.php/jbhost/article/view/394

[2] I. W. Suardana dan N. K. Wandani, “Peran pastry dalam industri perhotelan dan kualitas produk,” *Jurnal Nusantara: Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan*, vol. 8, no. 1, pp. 15–22, 2025. [Online]. Available: https://jurnal.akparda.ac.id/index.php/nusantara/article/download/104/106/222

[3] A. A. Abidin, W. Wahyudin, R. Fitriani, dan F. Astuti, “Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Metode Seven Tools di UMKM Anni Bakery and Cake,” *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, vol. 21, no. 1, p. 52, 2022, doi: 10.20961/performa.21.1.53700.

[4] A. Nurrahmah, S. Hartini, dan P. P. P. Santosa, “Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada UKM Ahnaf Bakery,” *Jurnal Teknologi dan Manajemen*, vol. 20, no. 2, pp. 119–132, 2022, doi: 10.52330/jtm.v20i2.61.

[5] D. S. N. Dewani, L. Kristianto, and W. A. Indriastuti, “Hygiene sanitasi pengolahan makanan di Pastry Kitchen The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center,” *Jurnal Hotelier*, vol. 10, no. 2, 2024.

[6] A. Putri Andini, “Implementation of hygiene and sanitation in the Pastry Department of Sheraton Bali Kuta Resort Hotel,” *Jurnal Indonesia Sosial Teknologi*, vol. 5, no. 12, pp. 7264–7276, 2024.

[7] I. P. P. Krisnawan, N. M. Ariani, and N. P. R. Sari, “Penerapan standar hygiene dan sanitasi pada Food and Beverage Department di Sacred Ground Restaurant Bali,” *Jurnal Kepariwisataan dan Hospitalitas*, vol. 8, no. 2, pp. 59–77, 2024.

[8] G. M. L. Hantiono and U. Y. Triastuti, “Analysis of hygiene and sanitation implementation in the Pastry Division at Aruss Hotel Semarang,” *An International Journal Tourism and Community Review*, vol. 3, no. 1, pp. 44–51, 2026.

[9] T. El Ismah, N. Purwidiani, N. Astuti, and I. F. Romadhoni, "Analysis of Employee Understanding of Food Safety Standard Operating Procedure (SOP) Implementation in the Pastry Kitchen of Shangri-La Hotel Surabaya," *Journal of Culinary and Hospitality*, vol. 1, no. 1, 2025.

[10] N. Gisslen, *Professional Baking*, 8th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2022.

[11] N. R. Utami, R. P. Ishak, and M. I. F. Faqih, "Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery dalam Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel," *GARUDA: Global Research on Tourism Development and Advancement*, vol. 4, no. 2, pp. 172–180, 2022.

[12] S. Zakiah, R. G. Maulida, and S. Yulianti, "Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Produk di Departemen Pastry Hotel Grand Tjokro

Yogyakarta," *Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, vol. 6, no. 11, pp. 9030–9039, 2023.

[13] Codex Alimentarius Commission, *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 (Revision 2022)*. Rome: FAO/WHO, 2022.

[14] Food and Agriculture Organization and World Health Organization, *Food Safety Practices and Principles*. Rome: FAO, 2022.

[15] Y. Lestari, A. R. Hidayat, and M. Syahrul, "Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Penyelenggaraan Makanan," *Window of Public Health Journal*, vol. 4, no. 6, pp. 885–893, 2023.