



Meningkatkan Kualitas dan Kepercayaan: Pendampingan Keamanan Pangan untuk UMKM Kuliner

Improving Quality and Trust: Food Safety Mentoring for Culinary SMEs

Krisnawati Setyaningrum Nugraheni¹, Dyah Palupiningtyas^{2*},

Maria Corazon Lay Corbafo³, Intan Aprillia Antaragiva⁴

¹⁻⁴ STIEPARI Semarang, Indonesia

Korespondensi email: dyahpalupi@stiepari.ac.id

Article History:

Received: Maret 30, 2024;

Revised: April 14, 2025;

Accepted: April 28, 2025;

Published: April 30, 2025

Keywords: Culinary SMEs (Small and Medium-sized Enterprises), Food Safety, Hygiene, Sanitation

Abstract: Food safety is a fundamental aspect in the culinary industry that plays a direct role in consumer health and business sustainability. However, culinary Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) often lack understanding of the importance of food safety standards and good sanitation practices. This community service activity aims to increase the awareness, knowledge, and skills of culinary MSME actors in implementing food safety principles as a whole. The methods used include theoretical and practical training, intensive assistance, and improvements to hygiene supporting facilities and infrastructure. A participatory and comprehensive approach is applied to ensure the active involvement of MSME partners in every stage of activities. This activity has significantly improved partner understanding, with pre-test and post-test scores showing an increase of 35%. As many as 90% of partners are able to demonstrate hygiene practices that meet standards, such as the use of personal protective equipment, raw material management, and sanitation of the work environment. In addition, the consumer satisfaction survey showed that 85% of respondents felt an improvement in the quality of culinary products after business actors implemented food safety principles. These results reflect the success of activities in forming a sustainable hygiene culture among culinary MSME actors. The holistic approach applied has proven to be effective in changing behavior and improving hygiene practices of business actors. This activity not only has an impact on improving product quality and consumer trust, but also strengthens the competitiveness of culinary MSMEs in a market that increasingly demands high quality standards. Thus, this community service makes a real contribution to strengthening the capacity of culinary MSMEs through the implementation of sustainable food safety.

Abstrak

Keamanan pangan merupakan aspek fundamental dalam industri kuliner yang berperan langsung terhadap kesehatan konsumen dan keberlangsungan usaha. Namun, pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kuliner sering kali kurang memahami pentingnya standar keamanan pangan dan praktik sanitasi yang baik. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran, pengetahuan, dan keterampilan pelaku UMKM kuliner dalam menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan secara menyeluruh. Metode yang digunakan mencakup pelatihan teoritis dan praktis, pendampingan intensif, serta perbaikan sarana dan prasarana pendukung higienitas. Pendekatan partisipatif dan komprehensif diterapkan untuk memastikan keterlibatan aktif mitra UMKM dalam setiap tahapan kegiatan. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman mitra secara signifikan, dengan skor pra-tes dan pasca-tes menunjukkan peningkatan sebesar 35%. Sebanyak 90% mitra mampu mendemonstrasikan praktik higienitas yang sesuai standar, seperti penggunaan alat pelindung diri, pengelolaan bahan baku, dan sanitasi lingkungan kerja. Selain itu, survei kepuasan konsumen menunjukkan bahwa 85% responden merasakan peningkatan kualitas produk

kuliner setelah pelaku usaha menerapkan prinsip keamanan pangan. Hasil ini mencerminkan keberhasilan kegiatan dalam membentuk budaya higienitas yang berkelanjutan di kalangan pelaku UMKM kuliner. Pendekatan holistik yang diterapkan terbukti efektif dalam mengubah perilaku dan meningkatkan praktik higienitas pelaku usaha. Kegiatan ini tidak hanya berdampak pada peningkatan kualitas produk dan kepercayaan konsumen, tetapi juga memperkuat daya saing UMKM kuliner di pasar yang semakin menuntut standar kualitas tinggi. Dengan demikian, pengabdian masyarakat ini memberikan kontribusi nyata dalam penguatan kapasitas UMKM kuliner melalui penerapan keamanan pangan yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Keamanan Pangan, Sanitasi, UMKM kuliner, Higienitas

1. PENDAHULUAN

Keamanan pangan dan sanitasi merupakan aspek kritis dalam industri kuliner yang seringkali diabaikan, terutama oleh pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (Kee et al., 2024; Ratasuk, 2024; Yu, 2021). Kedua aspek ini memegang peran penting dalam menjamin kualitas dan keamanan produk makanan yang dihasilkan, kurangnya kesadaran tentang pentingnya higienitas dalam proses produksi dan penyajian makanan dapat menimbulkan risiko kesehatan yang serius bagi konsumen, seperti penyakit bawaan makanan hingga kasus keracunan yang dapat berakibat fatal (Amanah & Fahimah, 2021; Apandi et al., 2024; Hamsiati et al., 2024; Pendergast, 2021; Saputri et al., 2023; Tolentino et al., 2024).

Masalah keamanan pangan juga berdampak pada reputasi usaha, karena konsumen yang mengalami masalah kesehatan akibat produk yang tidak higienis cenderung kehilangan kepercayaan (Ratasuk, 2024; Reddy & Reddy, 2024; Sravanthi et al., 2023; Tolentino et al., 2024; Trisdayanti, 2023). Hal ini dapat mengancam keberlanjutan bisnis, terutama bagi UMKM yang bergantung pada loyalitas pelanggan dan citra positif di masyarakat (Aftara & Firmanto, 2023; Oktavia et al., 2022; Putri et al., 2023; Suprianti et al., 2024). Kondisi ini diperparah oleh minimnya pengetahuan tentang prinsip-prinsip higienitas, seperti cara mencuci tangan yang benar, kebersihan alat masak, penyimpanan bahan makanan, dan pencegahan kontaminasi silang (Atmaja et al., 2024; Attarin & Attaran, 2020; Palupiningtyas et al., 2020; Palupiningtyas & Yulianto, 2020; Pendergast, 2021).

Permasalahan utama yang dihadapi mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah rendahnya pemahaman dan penerapan standar keamanan pangan serta praktik sanitasi yang baik di kalangan pelaku usaha kuliner skala UMKM. Kurangnya akses terhadap pelatihan dan sumber informasi yang memadai tentang standar keamanan pangan membuat potensi kontaminasi makanan menjadi tinggi. Akibatnya, pelaku usaha seringkali tidak menyadari bahwa praktik yang mereka lakukan selama ini dapat membahayakan kesehatan konsumen dan merusak

reputasi usaha mereka.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pendampingan dan edukasi kepada pelaku usaha kuliner, khususnya UMKM, agar dapat menerapkan standar keamanan pangan dan sanitasi secara konsisten dalam kegiatan produksi dan penyajian makanan. Melalui pelatihan dan pendampingan intensif, diharapkan pelaku usaha dapat meningkatkan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan, sehingga dapat melindungi kesehatan konsumen serta membangun kepercayaan dan reputasi positif bagi usaha mereka.

Kegiatan ini juga memiliki keterkaitan erat dengan mata kuliah *Pastry* dan *Decoration* yang menitikberatkan pada teknik pengolahan dan penyajian makanan yang berkualitas, higienis, serta estetis. Penerapan prinsip keamanan pangan dan sanitasi menjadi fondasi penting dalam menciptakan produk pastry yang tidak hanya lezat dan menarik secara visual, namun juga aman untuk dikonsumsi. Melalui integrasi konsep mata kuliah dengan praktik di lapangan, mahasiswa dapat mengembangkan kompetensi yang relevan dengan kebutuhan industri kuliner saat ini.

2. METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dan komprehensif dengan melibatkan pelaku usaha kuliner skala UMKM sebagai mitra utama. Partisipasi mitra bersifat aktif dan kolaboratif, dimulai dari tahap identifikasi masalah hingga pelaksanaan kegiatan. Pada tahap awal, mitra diajak untuk berdiskusi guna mengidentifikasi permasalahan spesifik yang mereka hadapi terkait higienitas dan keamanan pangan.

Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari beberapa tahapan sistematis. Tahap pertama adalah pelatihan teoritis yang mencakup pemahaman konsep dasar keamanan pangan, prinsip-prinsip sanitasi, dan praktik higienitas yang baik. Materi pelatihan disusun dengan mempertimbangkan kebutuhan praktis pelaku usaha kuliner, meliputi cara mencuci tangan yang benar, kebersihan alat masak, penyimpanan bahan makanan yang tepat, dan pencegahan kontaminasi silang.

Tahap kedua adalah demonstrasi dan praktik langsung yang memungkinkan mitra untuk mempelajari dan melatih teknik yang tepat dalam berbagai aspek produksi dan penyajian makanan. Selama pelatihan, mitra tidak hanya menjadi peserta pasif, tetapi juga terlibat dalam praktik langsung, seperti simulasi mencuci tangan, membersihkan alat masak, dan menyusun tata letak dapur yang higienis. Mitra juga diberi kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi dengan fasilitator

guna memperdalam pemahaman mereka.

Tahap ketiga adalah pendampingan intensif di lokasi usaha mitra. Tim pelaksana melakukan kunjungan langsung ke tempat usaha untuk memberikan bimbingan dalam penerapan prinsip-prinsip higienitas dalam operasional sehari-hari. Pendampingan ini juga mencakup perbaikan sarana dan prasarana pendukung higienitas, seperti fasilitas cuci tangan, tata letak dapur, dan sistem pembuangan air limbah.

Evaluasi pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa metode untuk mengukur efektivitas program. Metode evaluasi pertama adalah pra-tes dan pasca-tes yang digunakan untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan kesadaran peserta tentang higienitas dan keamanan pangan. Metode kedua adalah observasi langsung terhadap praktik higienitas mitra selama pelatihan dan setelahnya untuk menilai sejauh mana materi pelatihan telah diterapkan. Metode ketiga adalah pengumpulan umpan balik dari mitra tentang kualitas pelatihan, relevansi materi, serta kesulitan yang mereka hadapi dalam menerapkan prinsip-prinsip higienitas.

Mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan ini memperoleh rekognisi 2 SKS sebagai bagian dari pengabdian masyarakat atau mata kuliah terkait, seperti Pastry and Decoration. Keterlibatan mahasiswa relevan karena mata kuliah tersebut tidak hanya fokus pada aspek estetika dan kreativitas dalam pembuatan pastry, tetapi juga menekankan pentingnya keamanan pangan dan sanitasi dalam proses produksi. Mahasiswa berperan aktif dalam berbagai tahapan kegiatan, mulai dari persiapan, pelaksanaan pelatihan sebagai fasilitator, hingga evaluasi dengan mengumpulkan data dan memberikan rekomendasi perbaikan.

3. HASIL

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah mencapai hasil yang signifikan dalam meningkatkan kesadaran, pemahaman, dan keterampilan pelaku usaha kuliner dalam menerapkan standar keamanan pangan dan sanitasi. Hasil utama yang dicapai adalah peningkatan pemahaman mitra tentang pentingnya higienitas dan keamanan pangan. Melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan yang diberikan, para mitra menunjukkan peningkatan skor rata-rata sebesar 35% dalam pra-tes dan pasca-tes yang dilakukan.

Sebelum mengikuti kegiatan, banyak mitra yang belum sepenuhnya memahami praktik higienitas yang tepat, seperti cara mencuci tangan yang benar, penggunaan alat pelindung diri, serta pentingnya menjaga kebersihan area kerja dan peralatan masak. Namun setelah mengikuti pelatihan, mereka menjadi lebih sadar akan risiko yang dapat ditimbulkan oleh praktik yang tidak

higienis dan memahami langkah-langkah konkret untuk menjamin keamanan pangan. Pemahaman ini menjadi fondasi penting bagi perubahan perilaku dan penerapan praktik higienitas dalam operasional sehari-hari.

Peningkatan keterampilan praktis mitra dalam menerapkan prinsip-prinsip higienitas juga menjadi hasil penting dari kegiatan ini. Melalui demonstrasi langsung dan praktik mandiri yang dibimbing oleh fasilitator, mitra dapat mempelajari dan melatih teknik yang tepat dalam berbagai aspek produksi dan penyajian makanan. Hasil observasi menunjukkan bahwa setelah pelatihan, 90% mitra mampu mendemonstrasikan praktik higienitas yang benar. Kemampuan ini sangat penting untuk memastikan bahwa standar higienitas benar-benar diterapkan dalam kegiatan operasional sehari-hari, tidak sekadar dipahami secara konseptual.

Kegiatan ini juga berhasil mendorong perbaikan sarana dan prasarana pendukung higienitas di tempat usaha mitra. Dari hasil diskusi dan observasi awal, tim pelaksana menemukan beberapa keterbatasan seperti fasilitas cuci tangan yang kurang memadai, area penyimpanan bahan makanan yang tidak tertata dengan baik, serta ventilasi dapur yang kurang optimal. Sebagai bagian dari pendampingan, mitra diberi saran dan rekomendasi untuk memperbaiki aspek-aspek tersebut. Tim pelaksana juga membantu dalam merancang tata letak dapur yang lebih efisien dan higienis.

Beberapa mitra bahkan berinisiatif melakukan renovasi kecil, seperti menambah fasilitas cuci tangan, memasang keramik yang mudah dibersihkan pada area kerja, serta memperbaiki sistem pembuangan air limbah. Perbaikan ini menciptakan lingkungan yang lebih kondusif bagi penerapan praktik higienitas secara berkelanjutan dan menunjukkan komitmen mitra terhadap peningkatan standar keamanan pangan.

Dampak positif dari penerapan standar keamanan pangan dan sanitasi juga terlihat dari respon konsumen terhadap produk yang dihasilkan mitra. Survei kepuasan pelanggan yang dilakukan tim pelaksana menunjukkan bahwa 85% konsumen menyatakan lebih percaya dan puas dengan kualitas dan kebersihan produk setelah mitra mengikuti kegiatan pendampingan. Konsumen mengapresiasi upaya mitra dalam menjaga higienitas, yang terlihat dari kebersihan area penyajian, penampilan karyawan yang lebih rapi dan higienis, serta rasa makanan yang lebih konsisten.

Peningkatan kepercayaan dan kepuasan konsumen ini merupakan indikator penting dari keberhasilan kegiatan. Dengan kualitas produk yang lebih terjamin dan reputasi yang meningkat, mitra dapat memperkuat posisi mereka di pasar dan menjadi contoh bagi pelaku usaha kuliner

lainnya dalam menerapkan praktik higienitas. Hal ini juga berdampak positif pada keberlanjutan usaha dan peningkatan daya saing di pasar yang semakin kompetitif.

4. DISKUSI

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini menunjukkan bahwa pendekatan yang komprehensif dan partisipatif dalam meningkatkan standar keamanan pangan dapat membawa dampak positif yang signifikan. Peningkatan skor pemahaman mitra sebesar 35% dalam pra-tes dan pasca-tes menunjukkan efektivitas metode pelatihan yang diterapkan. Angka ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa pelatihan yang melibatkan demonstrasi langsung dan praktik mandiri lebih efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dibandingkan dengan metode ceramah konvensional (Fitriyani et al., 2024; Mistriani et al., 2023; Palupiningtyas et al., 2022; Purnamayudhia et al., 2021; Rohaenah et al., 2023).

Keberhasilan 90% mitra dalam mendemonstrasikan praktik higienitas yang benar setelah pelatihan menunjukkan bahwa pendekatan praktis dan partisipatif yang diterapkan berhasil mentransfer pengetahuan menjadi keterampilan yang dapat diterapkan. Hal ini penting karena dalam konteks keamanan pangan, tidak cukup hanya memahami teori, tetapi juga harus mampu menerapkannya dalam praktik sehari-hari. Kemampuan mitra dalam mendemonstrasikan praktik yang benar menunjukkan potensi keberlanjutan penerapan standar higienitas dalam operasional usaha mereka (Aji et al., 2024; Indrawati et al., 2024; Mistriani et al., 2022; Suwarti et al., 2023).

Inisiatif mitra dalam melakukan perbaikan sarana dan prasarana pendukung higienitas menunjukkan terjadinya perubahan mindset dan komitmen terhadap peningkatan standar keamanan pangan. Perbaikan fasilitas cuci tangan, pemasangan keramik yang mudah dibersihkan, dan perbaikan sistem pembuangan air limbah bukan hanya merupakan respons terhadap rekomendasi tim pelaksana, tetapi juga menunjukkan pemahaman mitra tentang pentingnya lingkungan yang mendukung praktik higienitas.

Peningkatan kepuasan konsumen sebesar 85% merupakan indikator penting yang menunjukkan bahwa upaya peningkatan standar keamanan pangan tidak hanya berdampak pada aspek teknis, tetapi juga pada persepsi dan kepercayaan konsumen. Kepercayaan konsumen merupakan aset berharga bagi UMKM yang sangat bergantung pada loyalitas pelanggan dan rekomendasi dari mulut ke mulut. Peningkatan kepercayaan konsumen ini dapat berdampak positif pada keberlanjutan dan pertumbuhan usaha (Gunawan et al., 2022; Parvez et al., 2024; Pendergast,

2021).

Terbentuknya komunitas informal pelaku usaha kuliner melalui grup komunikasi menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya memberikan dampak individual, tetapi juga menciptakan jaringan sosial yang mendukung keberlanjutan penerapan standar keamanan pangan. Komunitas ini berfungsi sebagai sistem pendukung yang memungkinkan mitra untuk saling berbagi pengalaman, tips, dan solusi atas tantangan yang dihadapi dalam menerapkan praktik higienitas.

Namun demikian, kegiatan ini juga menghadapi beberapa tantangan yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan kegiatan serupa di masa mendatang. Keterbatasan waktu pelatihan menjadi salah satu tantangan utama, mengingat perubahan perilaku dan pembentukan kebiasaan baru memerlukan waktu yang relatif lama. Selain itu, perbedaan tingkat pendidikan dan pengalaman mitra juga mempengaruhi kecepatan penyerapan materi dan kemampuan penerapan praktik higienitas.

Aspek ekonomi juga menjadi pertimbangan penting, terutama terkait dengan biaya perbaikan sarana dan prasarana pendukung higienitas. Meskipun sebagian mitra menunjukkan inisiatif dalam melakukan perbaikan, tidak semua mitra memiliki kemampuan finansial yang memadai untuk melakukan investasi tersebut. Hal ini menunjukkan perlunya dukungan dari berbagai pihak, termasuk pemerintah dan lembaga keuangan, dalam bentuk bantuan teknis atau akses pembiayaan yang mudah.

5. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat "Pendampingan Penerapan Standar Keamanan Pangan dan Sanitasi dalam Produksi Kuliner" telah berhasil mencapai tujuan utamanya dalam meningkatkan kesadaran, pemahaman, dan keterampilan pelaku usaha kuliner dalam menerapkan standar keamanan pangan dan sanitasi. Melalui pendekatan yang komprehensif dan partisipatif, kegiatan ini memberikan dampak positif yang signifikan bagi para mitra, seperti peningkatan kualitas dan keamanan produk, kepercayaan konsumen, daya saing usaha, serta terbentuknya budaya higienitas yang lebih kuat.

Keberhasilan kegiatan ini dibuktikan dengan beberapa indikator utama. Peningkatan skor rata-rata mitra sebesar 35% dalam pra-tes dan pasca-tes menunjukkan efektivitas metode pelatihan yang diterapkan. Kemampuan 90% mitra dalam mendemonstrasikan praktik higienitas yang benar setelah mengikuti pelatihan menunjukkan keberhasilan transfer pengetahuan menjadi

keterampilan praktis. Perbaikan sarana dan prasarana pendukung higienitas di tempat usaha mitra menunjukkan komitmen jangka panjang terhadap penerapan standar keamanan pangan. Peningkatan kepuasan konsumen sebesar 85% menunjukkan dampak positif yang dirasakan langsung oleh pengguna akhir produk kuliner.

Terbentuknya komunitas informal pelaku usaha kuliner yang saling mendukung dalam menerapkan standar keamanan pangan menunjukkan sustainability dari dampak kegiatan ini. Komunitas ini berfungsi sebagai sistem pendukung yang berkelanjutan dan dapat menjadi embrio bagi gerakan higienitas yang lebih luas di sektor kuliner.

Meskipun kegiatan ini telah menunjukkan hasil yang positif, peningkatan standar higienitas merupakan proses berkelanjutan yang memerlukan komitmen dan upaya terus-menerus dari pelaku usaha serta dukungan dari berbagai pemangku kepentingan. Diperlukan tindak lanjut berupa monitoring berkala, pelatihan lanjutan, dan dukungan teknis untuk memastikan keberlanjutan penerapan standar keamanan pangan.

Rekomendasi untuk kegiatan serupa di masa mendatang meliputi perpanjangan durasi pendampingan, pengembangan modul pelatihan yang lebih terstruktur, penguatan kolaborasi dengan pemerintah dan asosiasi industri, serta peningkatan kesadaran konsumen tentang pentingnya keamanan pangan. Dengan implementasi rekomendasi tersebut, diharapkan upaya peningkatan standar keamanan pangan dan sanitasi di sektor kuliner dapat terus berlanjut dan berkembang, memberikan manfaat yang lebih luas bagi kesehatan masyarakat dan pertumbuhan industri kuliner Indonesia.

DAFTAR REFERENSI

- Aftara, D., & Firmanto, A. (2023). Manajemen risiko UMKM pangsit mie ayam dalam implementasi sertifikasi halal. *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi*, 45–51. <https://doi.org/10.24929/prosd.v0i0.2363>
- Aji, J. S., Pahlevi, R. W., & Hayati, K. (2024). Peningkatan kapasitas penjualan UMKM mie ayam ‘Mas Dono’ Desa Trihanggo, Kecamatan Gamping. *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 140–148. <https://doi.org/10.24036/abdi.v6i1.641>
- Amanah, F. A., & Fahimah, M. (2021). Minat pembelian ulang di rumah makan saat pandemi Covid-19. *Jurnal Ekonomi dan Perkembangan Bisnis*, 5(1), 50–63. <https://ejournal.unwaha.ac.id/index.php/margin/article/view/1865%0Ahttps://ejournal.unwaha.ac.id/index.php/margin/article/download/1865/794>

- Apandi, N. A. M., Azis, A. S. A., Rahmat, N., & ... (2024). Impact of hygiene practices by street stall hawkers on customer repurchase intention. *Asian Journal of Research in Education and Social Sciences*. <https://doi.org/10.55057/ajress.2024.6.s1.23>
- Atmaja, I. M. P. D., Kartini, L. P., Kristiana, N. I., Winata, G. A. S., & Trisdayanti, N. P. E. (2024). Sinergi kuliner dan pariwisata: Pelatihan pengolahan hasil laut di Desa Bugbug, Karangasem. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: MAKARDHI (Manganjali Karya Werdhi)*, 4(1), 47–54. <https://ejournal.ppb.ac.id/index.php/makardhi>
- Attarin, S., & Attaran, M. (2020). Food printing: Evolving technologies, challenges, opportunities, and best adoption strategies. *Journal of International Technology and Information Management*, 29(1), 25–55. <https://doi.org/10.58729/1941-6679.1442>
- Fitriyani, E., Suwandi, A., Aziz, F., Nabila, F., & Saputra, R. W. (2024). Pemberdayaan kelompok ekonomi kreatif dalam peningkatan literasi bisnis digital sebagai upaya pembangunan pariwisata berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Nusantara (JPPNu)*, 6(2), 151–165. <https://doi.org/10.28926/jppnu.v6i2.319>
- Gunawan, M. M., Tutik, T., Nugraheni, K. S., & Octafian, R. (2022). Trust in corporate image and its impact on customers' loyalty. *Kontigensi: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 10(2), 217–221. <https://doi.org/10.56457/jimk.v10i2.270>
- Hamsiati, A., Hasbi, M., Arif, M., & Suni, N. S. (2024). The role of sanitation, hygiene, and safety education in enhancing economic efficiency in the food service industry. *Journal of Economic Education and Entrepreneurship Studies*, 5(4), 631–643. <https://doi.org/10.62794/je3s.v5i4.4530>
- Indrawati, T., Rizqiawan, H., Argo Permana, G., & Candra Wahyudi, A. (2024). PPM UMK kue pastel di Manukan Kulon Surabaya. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 7, 2655–3570. <https://www.prosiding-pkmcsr.org/index.php/pkmcsr/article/view/2499>
- Kee, W. H., Amin, U. U., Sulong, S. N., Arifin, A., & ... (2024). The influence of food quality, hygiene, price, and revisit intention towards street food in Dannok, Thailand. *Asian Journal of Research in Education and Social Sciences*. <https://doi.org/10.55057/ajress.2024.6.s1.31>
- Mistriani, N., Mansur, A., Tutik, T., & Octafian, R. (2023). Green economy program: Mempersiapkan perempuan wirausaha melalui pemanfaatan tanaman obat biodiversitas sebagai wisata edukasi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(6), 5791. <https://doi.org/10.31764/jmm.v7i6.19183>
- Mistriani, N., Maria, A. D., Prayitno, P. H., Tutik, T., Helyanan, P. S., Maharani, L. J., Zulfa, B. K., Permatasari, D. A., & Saputra, M. R. E. (2022). Pengemasan tari kreasi Iswara sebagai welcome dance melalui partisipasi masyarakat di Desa Kedungboto Kendal. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat 2021*, 1(1), 1114–1127. <https://doi.org/10.33086/snpm.v1i1.928>
- Oktavia, C. W., Hendratmo, A., & Wahyudi, N. (2022). Pelatihan dan pendampingan yang strategis bagi UMKM makanan dan minuman skala rumah tangga. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 5, 1–10. <https://doi.org/10.37695/pkmcsr.v5i0.1651>

- Palupiningtyas, D., & Yulianto, H. (2020). Peningkatan kemampuan penerapan CHSE bagi pengelola homestay. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(2), 539–547. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm>
- Palupiningtyas, D., Hadi, G. S., & Octafian, R. (2022). Pemberdayaan UMKM Ibu PKK menuju perintisan desa di wilayah Desa Jembrak Kecamatan Pabelan Kabupaten Semarang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 2(3), 12–17. <https://doi.org/10.56910/wrd.v2i3.292>
- Palupiningtyas, D., Mistriani, N., & Wijoyo, T. A. (2020). Analisis lingkungan internal dan eksternal pariwisata dalam meningkatkan ekonomi masyarakat lokal di Kabupaten Demak Jawa Tengah. *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 6(1), 43–49. <https://doi.org/10.35906/jm001.v6i1.496>
- Parvez, M. O., Eluwole, K. K., & Lasisi, T. T. (2024). Robotic safety and hygiene attributes: Visitors' intention to receive robot-delivered hospitality services. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 15(5), 808–824. <https://doi.org/10.1108/JHTT-10-2023-0307>
- Pendergast, D. (2021). Food safety and hygiene. In *Tourist health, safety and wellbeing in the new normal* (pp. 145–165). https://doi.org/10.1007/978-981-16-5415-2_6
- Purnamayudhia, O., Subaderi, S., & ... (2021). Pemberdayaan masyarakat UMKM pohong keju di Surabaya Barat. *Prosiding*. <http://prosiding.unirow.ac.id/index.php/SNasPPM/article/view/594>
- Putri, K. A., Wijayanti, R., Hardini, Y. T., & Pradipta, R. (2023). Pendampingan brand positioning UMKM Cireng Bu Sukarni Desa Pasir Lor Kecamatan Karanglewas Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pengabdian UMKM*, 2(1), 34–46. <https://doi.org/10.36448/jpu.v2i1.24>
- Ratasuk, A. (2024). The importance of food hygiene in building customer trust and repurchase intentions in Bangkok street food for sustainable development. *Akaraphun Ratasuk NIDA Development Journal*, 64(2). <https://so04.tci-thaijo.org/index.php/NDJ/article/view/267654>
- Reddy, J. V., & Reddy, J. B. M. (2024). Healthy eats - Online food delivery that urge to eat healthy and live more. In *HORA 2024 - 6th International Congress on Human-Computer Interaction, Optimization and Robotic Applications, Proceedings*. <https://doi.org/10.1109/HORA61326.2024.10550769>
- Rohaenah, S. H., Wijayanti, S. W., Munawar, W., Ekoresti, S. N., Rubyasih, A., & Komarudin, M. (2023). Pemberdayaan ekonomi melalui inovasi bisnis kopi Bumdes Jaya Laksana di Desa Wates Jaya. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 93–98. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v3i1.5421>
- Saputri, S. R., Setyaningrum, K., & Ainan, M. (2023). The influence of sanitation, hygiene, and menu variations on guest satisfaction at Kapolagha Restaurant Hotel Grandhika Pemuda Semarang. In *International Conference on Digital Advance Tourism, Management and Technology* (Vol. 1, Nomor 1). <https://doi.org/10.56910/ictmt.v1i1.78>
- Sravanthi, B., Singh, S. V., Rao, A. K., Vyas, M., Sethi, V. A., Anandhi, R. J., & Lafta, A. M. (2023). AquaLives: Navigating the interplay of water, sanitation, and hygiene for global health. *E3S Web of Conferences*, 453. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202345301041>

- Suprianti, L., Puspitosari, H., & Perwitasari, R. (2024). Peningkatan produktivitas UMKM PO ARF dengan penerapan teknologi dan manajemen produksi. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 8(5), 5328–5339.
<https://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/26650>
- Suwarti, S., Mistriani, N., & ... (2023). Pemberdayaan masyarakat melalui penguatan kelembagaan dan ekonomi mewujudkan Kampung Pancasila sebagai kampung wisata. *Masyarakat*, 4(4), 8292–8297.
<http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/19490%0Ahttp://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/download/19490/14230>
- Tolentino, C. F., Alindugan, D. G., Castillo, P. B., De Sagun, L. M., Macalindong, J. N., Rivera, C. R., & Mangarin, J. A. (2024). Be aware mga suki: Practices of food safety and appropriate hygiene among sidewalk vendors in Balayan, Batangas. *Guild of Educators in Tesol International Research Journal*, 2(1). philpapers.org.
<https://philpapers.org/rec/TOLBAM>
- Trisdayanti, E. (2023). Hygiene and sanitation in ARTNE coffee in Tabanan Regency, Bali. *International Journal of Multidisciplinary Educational Research*, 8(7).
[http://ijmer.s3.amazonaws.com/pdf/volume8/volume8-issue8\(7\)-2019/9.pdf](http://ijmer.s3.amazonaws.com/pdf/volume8/volume8-issue8(7)-2019/9.pdf)
- Yu, S. X. (2021). From sanitation to soybeans: Kitchen hygiene and nutritional nationalism in Republican China, 1911–1945. *Asia Pacific Perspectives*, 6, 17(1).
<https://www.usfca.edu/journal/asia-pacific-perspectives/v17n1/yl>