Tim Penulis:
Derinta Entas, Murhadi, Suci Sandi Wachyuni, Heru Suheryadi,
Baskoro Harwindito, I Gede Arya Pering Arimbawa, Rachmat Gunawan,
Haddy Ratony, Widodo Kuntaran, Wahyudi Utomo.

MANAJEMEN KATERING

DALAM INDUSTRI TAMBANG

MANAJEMEN KATERING

DALAM INDUSTRI TAMBANG

Tim Penulis:
Derinta Entas, Murhadi, Suci Sandi Wachyuni, Heru Suheryadi, Baskoro Harwindito, I Gede Arya Pering Arimbawa, Rachmat Gunawan, Haddy Ratony, Widodo Kuntaran, Wahyudi Utomo.

Penerbit widina

MANAJEMEN KATERING DALAM INDUSTRI TAMBANG

Tim Penulis:
Derinta Entas, Murhadi, Suci Sandi Wachyuni, Heru Suheryadi, Baskoro Harwindito, I Gede Arya Pering Arimbawa, Rachmat Gunawan, Haddy Ratony, Widodo Kuntaran, Wahyudi Utomo.

Desain Cover:
Septian Maulana

Sumber Ilustrasi:
www.freepik.com

Tata Letak:
Handarini Rohana

Editor:
Dr. Yohanes Sulistyadi, S.Pd., M.Pd.
Dr. Nenny Wahyuni, S.E., M.M.
Ir. Kusmayadi, M.M.
Nafitri Eka Lestari, S.Pd.
M Zacky Faluti, S.Tr.Sn., M.Sc.
Aji Mahaditia, S.M.

ISBN:
978-623-459-979-4

Cetakan Pertama:
Februari, 2024

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang
by Penerbit Widina Media Utama

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

PENERBIT:
WIDINA MEDIA UTAMA
Komplek Puri Melia Asri Blok C3 No. 17 Desa Bojong Emas
Kec. Solokan Jeruk Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat

Anggota IKAPI No. 360/JBA/2020
Website: www.penerbitwidina.com
Instagram: @penerbitwidina
Telepon (022) 87355370

SAMBUTAN DIREKTUR POLITEKNIK SAHID

Assalamualaikum Wr. Wb.
Salam Sejahtera,
Nama Budaya,
Salam Kebajikan,

Puji syukur kehadirat Tuhan YME, Suatu kebanggaan luar biasa bagi kami dapat memberikan pengantar untuk buku yang berjudul "**Manajemen Katering dalam Industri Tambang"**. Bisnis Katering termasuk kedalam bisnis yang sangat menjanjikan terlebih di Industri Tambang.

Buku ini merupakan luaran tugas akhir mahasiswa yang tergabung dalam *Profesional Faculty Member* (PFM), di mana adalah para praktisi handal di industri perhotelan dan katering. Memiliki pengalaman dalam pengelolaan di bidang perhotelan dan katering khususnya.

Kami berharap semoga dengan terbitnya buku **"Manajemen Katering dalam Industri Tambang"** akan menjadi motivasi sekaligus menjadi bahan referensi bagi pihak-pihak yang tertarik dalam bidang bisnis katering khususnya untuk masyarakat secara umum. Untuk para *Profesional Faculty Member* (PFM) Politeknik Sahid diharapkan untuk melahirkan buku-buku *best practice* yang dapat menjadi model pembelajaran dan bahan literasi dalam memahami industri katering.

Akhir kata saya ucapkan terima kasih kepada para pihak-pihak yang terlibat dalam penyusunan buku ini, para mahasiswa *Professional Faculty Member*, tim *review*, tim editorial serta tim penyusun yang telah berkontribusi dalam memformulasikan tulisan ini sehingga menjadi sebuah karya yang bisa memberikan kontribusi bagi industri *Food and Beverage*, khususnya yang bergerak di bidang pertambangan.

Jakarta, Januari 2024
Direktur Politeknik Sahid

Dr. Derinta Entas, S.E., M.M.
NIK. 01-199610-0020

KATA PENGANTAR

Buku **"Manajemen Katering dalam Industri Tambang"** ini buku Tugas Akhir mahasiswa *Professional Faculty Member* (PFM).

Penerbitan buku ini menjadi salah satu kewajiban dan prasyarat untuk kelulusan pada program studi Diploma Empat Jurusan Pengelolaan Perhotelan.

Buku terbitan **"Manajemen Katering dalam Industri Tambang"** mungkin belum sempurna tetapi harapan besar bahwa buku ini dapat menjadi motivasi bagi para mahasiswa PFM lainnya.

Semoga kedepannya akan banyak lahir buku-buku hasil pemikiran mahasiswa eksekutif yang tergabung dalam *Profesional Faculty Member* (PFM). Semoga dengan pengalaman menulis buku ini dapat memotivasi banyak pihak untuk melahirkan buku-buku lainnya khususnya di bidang katering.

Akhir kata kami ucapkan permohonan maaf jika selama proses pembuatan buku ini banyak kendala dan memakan waktu yang relatif lama. Tak lupa kami ucapkan terima kasih kepada seluruh nara sumber, tim pembimbing, tim *review*, tim editorial dan tim penyusun yang telah berhasil menyusun materi-materi menjadi buku referensi yang dapat menambah wawasan dan kemampuan literasi mahasiswa di lingkungan Politeknik Sahid Jakarta dan masyarakat luas.

Jakarta, Januari 2024
Hormat Kami,

Tim Penyusun

DAFTAR ISI

SAMBUTAN DIREKTUR POLITEKNIK SAHID ..... **iii**
KATA PENGANTAR ..... **iv**
DAFTAR ISI ..... **v**
DAFTAR TABEL ..... **viii**
DAFTAR GAMBAR ..... **ix**
BAB 1 PERAN BISNIS KATERING DI INDUSTRI TAMBANG **1**
A. Usaha Katering 1
1. Gambaran Umum Katering 2
2. Karakteristik Katering 3
B. Bagaimana Perkembangan Bisnis Katering di Indonesia 7
1. Perkembangan Bisnis Katering di Indonesia 7
2. Penjaminan Keamanan Pangan 7
C. Manfaat Katering di Industri Tambang 8
1. Manfaat Katering di Industri Tambang 8
2. Mengapa Harus Bisnis Katering 9
3. Apa Keunggulan dan Kelebihan Bisnis Katering? 9
D. Faktor yang Memengaruhi Bisnis Katering di Industri Pertambangan 10
1. Faktor Internal yang Mempengaruhi Bisnis Katering 10
2. Faktor Eksternal yang Mempengaruhi Bisnis Katering 11
E. Langkah-Langkah Bisnis Usaha Katering 11
1. Perencanaan Manajemen Katering dalam Industri Tambang 11
2. Konsep dan Strategi Pemasaran Bisnis Katering 14
F. Kesimpulan 19
BAB 2 PENGEMBANGAN BISNIS KATERING MODERN **21**
A. Departemen Pengadaan Barang (*Procurement*) dan Peranannya 21
1. Wewenang dan Tugas Departemen Pengadaan (*Procurement*) Barang 22
2. Tujuan dan Fungsi Departemen Pengadaan (*Procurement*) Barang 24
3. Identifikasi Kebutuhan 28
4. Penetapan Barang 28
5. *Store* atau Gudang 29
6. Cara Pengadaan 29
7. *Quality Control* Barang 32

8. Peran Departemen Pengadaan Barang dalam Mengembangkan Bisnis Katering Modern 33
B. Departemen Distribusi dan Peranannya 34
1. Identifikasi Distribusi 35
2. Cara Pendistribusian 38
3. Tender Pendistribusian 38
4. Alur Pendistribusian 40
5. Peran Departemen Distribusi dalam Mengembangkan Bisnis Katering Modern 41
C. Kesimpulan 41
BAB 3 KEAMANAN PANGAN DALAM BISNIS KATERING MODERN 45
A. Pentingnya Keamanan Pangan pada Bisnis Katering 45
B. Organisasi Keamanan Pangan pada Bisnis Katering 48
1. Fungsi dari Struktur Organisasi 49
2. Fungsi Strategis Manajemen Perusahaan 49
C. Penanganan Bahan Makanan yang Baik 52
1. Ciri-Ciri Bahan Makanan yang Baik 52
2. Klasifikasi Bahan Makanan 52
3. Penanganan Bahan Makanan yang Baik pada Bisnis Katering Industri Tambang 53
D. Kontaminasi dan Keracunan Makanan 63
1. Kontaminasi 63
2. Keracunan 65
E. Standar Keamanan Pangan pada Pengolahan Makanan 66
1. *Hazard Analysis Critical Control Point* 68
2. *Standard Sanitation Operation Procedure* 70
3. *Good Manufacturing Practices* 75
BAB 4 PRODUKSI MAKANAN DALAM BISNIS KATERING MODERN 77
A. Pengolahan Makanan dalam Industri Katering 77
B. Profil Usaha Katering 77
1. Pengertian Katering 77
2. Klasifikasi Penggolongan Katering 78
3. Perkembangan Bisnis Katering di Indonesia 79
4. Profil Usaha Katering di Patra Industri Tambang 80
5. Struktur Organisasi di Industri Tambang 81
C. Pengolahan Makanan 81
1. Pengertian Pengolahan Makanan 81
2. Penyelenggaraan Pengolahan Makanan di Industri Tambang 82
3. *Hygiene* dan Sanitasi 83
4. Tempat dan Peralatan yang di Butuhkan 86

5. Proses Pengolahan Makanan di Industri Tambang 92
BAB 5 TATA GRAHA DALAM BISNIS KATERING MODERN 117
A. *Housekeeping* dan Binatu di Industri Tambang 117
1. Pengertian *Housekeeping* dan Binatu 118
B. *Housekeeping* Departemen 120
1. Ruang Lingkup dan Tugas *Housekeeper* 120
C. Binatu Departemen 132
1. Tugas dan Tanggung Jawab 132
2. Mesin dalam Alat Binatu: 134
D. *Manpower Planning* 136
1. Manfaat *Manpower Planning* 136
DAFTAR PUSTAKA 138
GLOSARIUM 143
PROFIL PENULIS 152

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Suhu dan Lama Penyimpanan Bahan Mentah 60
Tabel 3.2 Waktu Maksimum Penyimpanan Bahan Baku dalam Lemari Pendingin 61
Tabel 4.1 Alat Pengolahan dan Fungsinya 87
Tabel 4.2 Tiga Tabel AKG 93
Tabel 4.3 Tingkat Aktivitas Fisik Menurut Proporsi Waktu Kerja 93
Tabel 4.4 Kebutuhan Kalori Pekerja Berdasarkan Tingkat Aktivitas Kerjanya 94
Tabel 4.5 Menu 1 *Breakfast* 99
Tabel 4.6 Menu 2 *Breakfast* 100
Tabel 4.7 Menu 3 *Breakfast* 100
Tabel 4.8 Menu 1 *Lunch* 101
Tabel 4.9 Menu 2 *Lunch* 101
Tabel 4.10 Menu 3 *Lunch* 102
Tabel 4.11 Menu 1 *Dinner* 102
Tabel 4.12 Menu 2 *Dinner* 103
Tabel 4.13 Menu 3 *Dinner* 103
Tabel 4.14 Menu 1 *Supper* 104
Tabel 4.15 Menu 2 *Supper* 104
Tabel 4.16 Menu 3 *Supper* 105
Tabel 4.17 Resep Soto Ayam 105

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Suplai Distribusi Barang 22
Gambar 2.2 SOP *Purchasing* 30
Gambar 2.3 *Master List of Document* 31
Gambar 2.4 SOP Kalibrasi *Purchasing* 32
Gambar 2.5 *Master List* QC 33
Gambar 2.6 Pembuatan Tender Pendistribusian 39
Gambar 2.7 Alur Pendistribusian Barang 40
Gambar 3.1 Contoh Struktur Organisasi pada Katering Umum 48
Gambar 3.2 Contoh Struktur Organisasi Katering Industri Tambang 49
Gambar 3.3 Contoh Kebijakan Keamanan Pangan
Katering Industri Tambang 50
Gambar 3.4 Contoh Pencatatan Suhu Penyimpanan
Katering Industri Tambang 51
Gambar 3.5 Proses Penanganan Bahan Makanan yang Baik 54
Gambar 3.6 Indikator Penanganan Bisnis Katering 55
Gambar 3.7 Contoh Pengecekan *Hygiene* Penjamah
Makanan (*Food Handler*) 57
Gambar 3.8 Contoh Makanan yang Sudah Terkontaminasi 63
Gambar 3.9 Contoh Gambar Penjamah Makanan yang Kurang Baik 64
Gambar 3.10 Contoh Makanan yang Sudah Terkontaminasi 64
Gambar 3.11 Contoh *Standart Operational Procedure*
Penanganan Kejadian Luar Biasa 66
Gambar 3.12 Piramida ISO 22000 67
Gambar 3.13 Contoh Sertifikat ISO 22000-2018
Katering Industri Tambang 68
Gambar 3.14 Contoh Formulir *Controlling* HACCP 70
Gambar 4.1 Makanan dalam Box 78
Gambar 4.2 Struktur Organisasi di Industri Tambang 81
Gambar 4.3 Prinsip *Hygiene* Sanitasi 84
Gambar 4.4 Penyaluran Bahan Makanan (Patra Katering, 2022) 108
Gambar 4.5 Penyimpanan Bahan Makanan (Patra Katering, 2022) 110
Gambar 4.6 *Kitchen Area* 112
Gambar 4.7 *Bakery Area Kitchen* PT. Amnt Sumabawa 113
Gambar 4.8 Pengangkutan Makanan 114
Gambar 4.9 Penyajian Makanan 115

BAB

1

PERAN BISNIS KATERING DI INDUSTRI TAMBANG

I Gede Arya Pering Arimbawa, Derinta Entas

A. USAHA KATERING

Salah satu industri bisnis yang cukup memikat saat ini dan dinilai memiliki prospek bagus untuk berkembang terus adalah industri kuliner. Perkembangan industri ini memicu tumbuhnya bentuk sektor lain seperti kafe, restoran, rumah makan sederhana hingga jasa katering. Persaingan usaha dalam sektor industri ini cukup ketat dengan perkembangan yang cukup pesat. Bisnis Katering merupakan salah satu contoh usaha dengan segmen bisnis bidang kuliner yang memegang peranan penting dalam menjaga stabilitas perekonomian rakyat

Katering memiliki arti spesifik yaitu penyediaan jasa makanan dan minuman secara *professional*. Katering merupakan salah satu usaha jasa makanan yang meliputi restoran hotel, restoran, Katering pernikahan, katering industri, katering transportasi, *outside* dan *inside catering service*, katering rumah sakit, *school meals service*, katering yatim piatu, katering penjara, katering rumah jompo dan katering pernikahan. Kegiatan-kegiatan tersebut membutuhkan makanan dan minuman dalam jumlah tertentu. Pada kegiatan-kegiatan tersebut, biasanya pihak penyelenggara menyewa jasa katering untuk menyiapkan/memenuhi kebutuhan makanan dan minuman sesuai dengan yang dibutuhkan dalam acara tersebut. Bukan hanya itu, katering juga melayani konsumsi harian bagi perusahaan-perusahaan baik pemerintah maupun swasta yang membutuhkan penyediaan makanan dan minuman dalam jumlah tertentu.

BAB

2

PENGEMBANGAN BISNIS KATERING MODERN

Rachmad Gunawan, Murhadi

A. DEPARTEMEN PENGADAAN BARANG (*PROCUREMENT*) DAN PERANANNYA

Dalam suatu usaha katering tentunya membutuhkan barang maupun bahan makanan untuk menjalankan operasional katering seperti bahan makanan dan minuman, *guest supplies*, *printing & stationary*, dan lain-lain. Maka dari itu, adanya persediaan (*inventory*) barang di dalam *store* sangat penting sebagai penunjang operasional katering. *Inventory* dalam bahasa Indonesia adalah persediaan, kaitannya dengan aktivitas logistik sebuah perusahaan, merupakan suatu kegiatan yang menyediakan stok bahan baku atau barang setengah jadi ataupun barang jadi demi kelancaran proses produksi dan pemenuhan permintaan departemen lain. Departemen yang harus ada yaitu departemen pengadaan (*Procurement*) barang.

Menurut Hangga Nuarfa, Nabila Mardhatillah dan Tim Platform Usaha Plus (Hangga Nuarfa, Nabila Mardhatillah, Platform Usaha Sosial, 2022) *Procurement* adalah proses membeli dan memesan bahan baku, jasa, atau peralatan yang dibutuhkan untuk proses produksi. *Procurement* berperan dalam membantu perusahaan Anda mendapatkan bahan-bahan produksi yang dibutuhkan dengan melihat berbagai aspek, mulai dari segi kuantitas, kualitas, lokasi, waktu, dengan biaya yang paling murah.

Berikut ini merupakan ilustrasi gambar dalam suplai distribusi barang dari proses awal pengadaan barang sampai menjadi barang jadi.

BAB

3

KEAMANAN PANGAN DALAM BISNIS KATERING MODERN

Haddy Ratony, Suci Sandi Wachyuni

A. PENTINGNYA KEAMANAN PANGAN PADA BISNIS KATERING

Pangan merupakan kebutuhan manusia yang wajib untuk dipenuhi. Menurut (Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan), yaitu segala sesuatu yang berasal atau dihasilkan dari sumber hayati dan air, baik yang melalui proses pengolahan maupun secara langsung yang diperuntukkan sebagai makanan dan minuman yang dikonsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses persiapan dan pengolahan atau pembuatan makanan dan minuman. Industri atau bisnis makanan dan minuman merupakan industri yang potensial. Diantaranya banyak usaha makanan dan minuman, katering merupakan salah satu bisnis yang popular di Indonesia. Katering menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/Menkes/SK/V/2003, yaitu perusahaan atau perorangan yang mengolah makanan dan disajikan di luar tempat usaha berdasarkan pesanan. Industri ini diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) golongan dalam usaha katering dan masing-masing memiliki tujuan tersendiri, antara lain:

1. Golongan A

Di dalam golongan A, usaha katering ini bergerak dalam memenuhi kebutuhan masyarakat secara luas. Pada golongan A terbagi lagi menjadi A1, A2, dan A3. Pada golongan A1 yaitu mengolah makanan menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Sedangkan pada golongan A2, mengolah makanan dengan dapur rumah tangga lalu dikelola oleh pekerja.

BAB

4

PRODUKSI MAKANAN DALAM BISNIS KATERING MODERN

Widodo Kuntaran, Baskoro Harwindito

A. PENGOLAHAN MAKANAN DALAM INDUSTRI KATERING

Perusahaan katering atau perusahaan di bidang makanan selalu memiliki masa depan yang cerah karena makanan merupakan kebutuhan pokok manusia. Khususnya dalam industri tambang, usaha katering bertujuan untuk melayani penyediaan makanan dan konsumsi bagi personel suatu perusahaan industri. Jasa katering untuk karyawan tambang biasanya menyediakan ratusan bahkan ribuan porsi per menu. Layanan ini biasanya diperoleh melalui prosedur tender karena melibatkan jumlah yang besar. Didukung oleh peralatan yang lengkap dan karyawan yang ahli dalam bidangnya, dengan sistem pelayanan yang mencakup berbagai jenis pelayanan seperti: pelayanan prasmanan, pelayanan pesan antar, maupun pelayanan *take away*.

Dalam kegiatan katering, prosedur kerja atau SOP diterapkan pada setiap tahapan, dimulai dari persiapan dan penyortiran bahan baku dan diakhiri dengan pendistribusian. Khususnya dalam membuat dan memproses makanan, rangkaian prosedur ini sangat memengaruhi tingkat kualitas produk dan layanan. Oleh karena itu, pengertian *catering*, pengelompokan usaha katering, serta penyediaan makanan akan dibahas dalam buku ini.

B. PROFIL USAHA KATERING

1. Pengertian Katering

Layanan Katering identik dengan jasa boga. Dalam kehidupan sehari-hari, istilah katering digunakan sebagai istilah umum bagi pengusaha yang melayani

BAB

5

TATA GRAHA DALAM BISNIS KATERING MODERN

Wahyudi Utomo, Heru Suheryadi

A. *HOUSEKEEPING* DAN BINATU DI INDUSTRI TAMBANG

Industri pertambangan di Indonesia merupakan salah satu sektor penghasil devisa negara yang terbesar. Industri pertambangan adalah sektor yang melibatkan eksplorasi, ekstraksi, dan pengolahan mineral dan bahan geologi lainnya dari bumi. Industri pertambangan memainkan peran penting dalam ekonomi global, menyediakan bahan mentah yang penting untuk berbagai industri seperti konstruksi, manufaktur, dan produksi energi. Namun, industri pertambangan juga menghadapi berbagai tantangan, termasuk masalah lingkungan, pasokan energi dan air, dan masalah keselamatan. Industri pertambangan juga merupakan sektor kritis untuk pengembangan ekonomi banyak negara, terutama negara-negara dengan sumber daya mineral yang signifikan (Kirsanov, *et al.,* 2022).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia industri tambang memiliki arti perusahaan pertambangan atau bisa disebut badan usaha yang bergerak pada eksploitasi kekayaan bumi berupa logam,bebatuan dan mineral

Menurut (Undang-Undang Nomor 4 Tahun 2009 tentang Pertambangan Mineral dan Batu Bara) tentang Pertambangan Mineral dan Batubara, pertambangan adalah sebagian atau seluruh tahapan kegiatan dalam rangka penelitian, pengelolaan dan pengusahaan mineral atau batubara yang meliputi penyelidikan umum, eksplorasi, studi kelayakan, konstruksi, penambangan, pengolahan dan pemurnian, pengangkutan dan penjualan, serta kegiatan pascatambang.

DAFTAR PUSTAKA

A. S. (2021). *Modul Konsep Dasar dan Sistem Manajemen Usaha Boga.* Surabaya: Scopindo Media Pustaka.

Adam, A. (2014). *Culture and Social Media: An Elementary Textbook.* Cambridge Scholar Publishing.

Agustiawan et all. (2022). *Kesehatan Masyarakat dan Kesehatan Lingkungan.* Bandung: CV. Media Sains Indonesia.

Anandita, A., Indriastuti, W. A., & Kusuma, A. (2021). PERAN PEMBELIAN DAN DISTRIBUSI BARANG TERHADAP INVENTORY STORE DEPARTEMEN ACCOUNTING DI HARRIS HOTEL & CONVENTION SOLO. *MABHA JURNAL, 2*(1), 24-32.

Arifianti, F. (1992). *Peluang Bisnis Katering dan Pengolahannya.* Jakarta: Penerbit PT Golden Terayon Press.

Arnes Anandita, Wahyu Ari Indriastuti,Sundari Ayu Kusuma. (2021). PERAN PEMBELIAN DAN DISTRIBUSI BARANG TERHADAP INVENTORY STORE DEPARTEMEN ACCOUNTINGDI HARRIS HOTEL & CONVENTION SOLO. *MABHA JURNAL*, 24-32.

Arvanitoyannis. (2009). *HACCP and ISO 22000: Application to Foods of Animal Origin.*

Aurellia, A. (2023, February 9). *detikhealth*. Retrieved from health.detik.com: https://health.detik.com/kebugaran/d-6559958/cek-kebutuhan-protein-harian-sesuai-usia-dan-jenis-kelamin

Bakri, B., & Intiyati, A. W. (2018). *Bahan Ajar Gizi: Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.* Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

Bambang. (2012). *Instagram Handbook Tips Fotografi Ponsel.* Jakarta: Media Kita.

BPOM. (2015). *Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman untuk Dewasa.* Jakarta: Badan POM.

BukuWarung.com. (2022). Tips Memulai Usaha Katering.

Christine. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan.* Unsrat Press.

CNN Indonesia. (2020, Juli 16). *cnnindonesia*. Retrieved from cnnindonesia.com: https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20200715112832-255-524881/protokol-kesehatan-di-restoran-dan-kafe-untuk-cegah-covid-19

Darsono, Agustinus. (2011). *Housekeeping Hotel.* Jakarta: Grasindo.

Daryanto. (2011). *Manajemen Pemasaran: Sari Kuliah.* Bandung: Satu Nusa.

Depkes. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman.* Dirjen PPM dan PLP. Depkes RI Jakarta.

Dhuha, Z. (04 Desember 2018). *Petunjuk Praktis Mengelola Bisnis Katering.* Bandung: Penerbit NUANSA.

Douieb, H., & Benlemlih, M. (2010). Food Safety Information Publishing Implementation of an Integrated Approach HACCP System and ISO 22000: 2005 in a unit of capers preservation. *Journal of Food Safety, Vol.12.*, 53-61.

Fitriani, & Roziana. (2019). *Penyelenggaraan school feeding (makan siang) pada full day school di sekolah dasar.* Ponorogo: UWAIS Inspirasi Indonesia.

Gustam, R. R. (2015). Karakteristik media sosial dalam membentuk budaya populer korean pop di kalangan komunitas samarinda dan balikpapan. *eJournal Ilmu Komunikasi*, 106-107.

Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). *Resep & Menu.* Yogyakarta: Deepublish.

Handayani, T. (2012). *Kajian Sistem Keamanan Pangan untuk Industri Jasa Boga Studi Kasus pada PT. ELN.* Jakarta: Institut Pertanian Bogor.

Hangga Nuarfa, Nabila Mardhatillah, Platform Usaha Sosial. (2022). Panduan Pengadaan (Procurement) Barang dan Jasa. pp. https://usahasosial.com/learn/panduan-pengadaan-procurement-barang-dan-jasa/.

Hartono, S. H. (2021, November 1). *Gridhealth. id*. Retrieved from health.grid.id: https://health.grid.id/read/352969770/berapa-banyak-karbohidrat-yang-kita-butuhkan-setiap-hari-begini-cara-menghitungnya?page=all#:~:text=GridHEALTH.id%20%2D%20Menurut%20pedoman%20diet,harian%20harus%20berasal%20dari%20karbohidrat.

Hendra, Kusuma. (2009). *Manajemen Produksi:Perencanaan dan Pengendalian Produksi Edisi 4.* Yogyakarta: Penerbit Andi.

Junaidi, I. (2011). *Pedoman Pertolongan Pertama Keracunan Makanan yang Harus Dilakukan Saat Gawat Darurat.* Yogyakarta: CV. Andi Offset.

Kadir, W. (2007). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Nira Lontar Menjadi Produk Nata. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, 341-355.

Kardigantara, S. (2006). *Diktat: Operasional katering.* Bandung: STPD.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Retrieved from Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga: https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/

Khotimah, H., & Sutiono. (2014). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Budidaya Bambu. *Jurnal Ilmu Kehutanan, 8* (1), 14-24.

Kirsanov, A., Volkov, E., Kurchin, G., Shkaruba, N., Nafikov, R., & Teshaev, U. (2022). The Central Asian states' role in the world mining industry. *JOURNAL OF DEGRADED AND MINING LANDS MANAGEMENT, 9*(3), 3431-3443.

Kotler, P dan Keller, K.L. (2009). *Manajemen Pemasaran. Edisi ke 12.* Jakarta: Penerbit Erlangga.

Kotler, P. (2000). *Marketing Management: Edisi Millennium, International.* New Jersey: Prentice Hall International.

Kurniawidjadja, M. M. (2021). *Teori dan Aplikasi Promosi Kesehatan di Tempat Kerja Meningkatkan Produktivitas.* UI Publishing.

Legalitas.Org. (2020). *Sertifikat Halal MUI.* Jakarta: LegalitasdotOrg.

Lovelock dan Wright. (2005). *Manajemen Pemasaran Jasa Jilid I.* Jakarta: Penerbit PT. Indeks Kelompok Gramedia.

Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Minantyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental).* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Moehyi, P. S. (1992). *Pengertian Catering.*

Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Jakarta: Penerbit Bhratara.

Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi.* Jakarta: Salemba Empat.

Nafarin, M. (2013). *Penganggaran Perusahaan (3rd ed.).* Jakarta: Salemba Empat.

Perkasa, G. (2020, April 20). *lifestyle.kompas.com*. Retrieved from kompas.com: https://lifestyle.kompas.com/read/2020/04/20/132308820/berubahnya-bisnis-kuliner-di-masa-pandemi-covid-19?page=all

Prabu. (2018). *Higiene dan Sanitasi Makanan.* Jakarta.

Psomas, E. L., Pantouvakis, A., & Kafetzopoulos, D. P. (2013). The Impact of ISO 9001 Effectiveness on The Performance of Service Companies. *Managing Service Quality: An International Journal, 23*(2), 149-164. doi: https://doi.org/10.1108/09604521311303426

Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi higiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan.* Yogyakarta: Kanisius.

Purnomo, H. (2004). *Pengantar Teknik Industri.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Purnomo, H. (2004). *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas. Edisi Pertama.* Yogyakarta: Penerbit Graha Ilmu.

Purwati Tj, dkk. (1994). *Manajemen Katering.* Yogyakarta: Fakultas Pendidikandan Teknologi Kejuruan, Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan.

Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition, 1*(4), 291–299. doi: https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141

raya boga catering. (n.d.). Retrieved from rayaboga.com: https://rayaboga.com/detail-articles-perencanaan-menu-katering-untuk-karyawan-atau-peke-7.html

Rifani, N. (2015). *Sistem Informasi Pemesanan Makanan Berbasis Web Di Deneira Catering Lembang.* Diploma thesis Universitas Komputer Indonesia.

Salim. (2000). *Manajemen Transportasi. Cetakan Pertama. Edisi Kedua.* Jakarta: Ghalia Indonesia.

Saraswati, E. (2016). *Kelompok Kompetensi J Pengelolaan Jasa Boga.* Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.

Schermerhorn, J. R. (2012). *Exploring Management (3rd ed.).* New Jersey: John Wiley & Sons,

Sijoatmodjo dan Chrystina Yosa Griselda. (2018). *Peran Departemen Purchasing dalam Proses Pengadaan Barang pada G Suites Hotel Surabaya.* Surabaya: Fakultas Bisnis dan Ekonomika.

Siti Indayani, Budi Hartono. (2020). Analisis Pengangguran dan Pertumbuhan Ekonomi sebagai Akibat Pandemi Covid-19. *Jurnal Ekonomi & Manajemen, Volume 18 No. 2*, P-ISSN 1411-8637E-ISSN 2550-1178.

Somalindry, P.D. Herukusumo. (2014). Strategi Komunikasi pemasaran Tas Wanita Oleh Amare Online Shop Melalui Media Jejaring Sosial Facebook dan Blackbarry Messengger. *ejourna*, 221.

Sucipto, C. D. (2015). *Keamanan pangan: untuk kesehatan manusia.* Yogyakarta: Gosyen Publishing.

Sumantri, A. (2017). *Kesehatan Lingkungan - Edisi Empat.* Depok: Kencana.

Sumarsono, D. (2015). *Semua Orang Bisa Mejalankan Luar Biasa Bisnis Restoran di Indonesia.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Trihendrawan, N. (2019, Maret 19). *ekbis. sindonews, com*. Retrieved from Sindonews.com: https://ekbis.sindonews.com/berita/1388028/34/sektor-kuliner-indonesia-tumbuh-127

Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2010 Tentang Pelaksanaan Kegiatan Usaha Pertambangan Mineral dan Batubara. (t.thn.). Indonesia. Dipetik 05 2023, dari https://jdih.esdm.go.id/peraturan/PP%20No.%2023%20Thn%202010.pdf

Undang-Undang Nomor 4 Tahun 2009 tentang Pertambangan Mineral dan Batu Bara. (t.thn.). Indonesia. Dipetik 5 2023, dari https://jdih.esdm.go.id/peraturan/UU%204%202009.pdf

Veratamala, A. (2023, July 7). *hellosehat*. Retrieved from hellosehat.com: https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/minum-air-putih-sehari-berapa-liter/

Warasi, Y. M. (2021, July 30). *cairofood*. Retrieved from cairofood. id: https://cairofood.id/cara-menyimpan-frozen-food-yang-benar/

Wayansar, L., Anwar, I. Z., & Amr, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.* Pusat Pendidikan Sumber Daya Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

Wayansari, L., Anwar, I. Z., & Amri, Z. (2018). *Bahan Ajar Gizi: Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.* Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

Widiyanti, & Wisayang, V. R. (2021). Inovasi Dan Kreativitas Kang Bagong Catering Semarang Di Tengah Pandemi. *PRAXIS, 3*(2), 82-92.

Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan.* Yogyakarta: K-Media.

Wigati, E., & Safitri, M. D. (2021). Pengolahan Dan Variasi Appetizer Pada Saat Breakfast Terhadap Kepuasan Tamu Di The Alana Hotel & Convention. *Jurnal Nusantara,, 4*(2), 1-6.

Wijaya, A. (2022). *nalisis Peran Divisi Purchasing Dalam Pelaksanaan Pengadaan Barang Untuk Menunjang Kegiatan Operasional Pada Laksana Stay & Dine Hotel Surakarta.*

Wijaya, A. (2022). *Analisis Peran Divisi Purchasing Dalam Pelaksanaan Pengadaan Barang Untuk Menunjang Kegiatan Operasional Pada Laksana Stay & Dine Hotel Surakarta.* Surakarta: UPT Perpustakaan Universitas Sebelas Maret.

Wijaya, A. (2022). *Analisis Peran Divisi Purchasing Dalam Pelaksanaan Pengadaan Barang Untuk Menunjang Kegiatan Operasional Pada Laksana Stay & Dine Hotel Surakarta.*

wikipedia. (2021, Desember 29). Katering Pribadi. *103.109.200.13*.

Winarno, F.G. dan Surono. (2002). *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik.* Bogor: M-Brio Press.

PROFIL PENULIS

Dr. Derinta Entas, S.E., M.M.

Penulis lahir di Jakarta pada tanggal 2 Desember 1971. Saat ini tercatat sebagai Dosen Program Studi Pariwisata dan juga menjabat sebagai Direktur di Politeknik Sahid Jakarta Tahun periode 2023-2027. Aktif melakukan Tri Dharma Perguruan Tinggi melalui pengajaran, penelitian dan pengabdian masyarakat. Kegiatan penelitian pariwisata berfokus pada pengambangan pariwisata daerah, pariwisata perkotaan, wisata budaya dan sejarah. Gelar Sarjana Ekonomi diperoleh dari Universitas Sahid Jakarta tahun 1994. Kemudian melanjutkan pendidikan Magister Manajemen, konsentrasi Manajemen Pemasaran Pariwisata di Universitas Sahid lulus pada Tahun 2003. Derinta dinyatakan lulus Program Doktor Program Studi Kajian Budaya dari Universitas Udayana, Denpasar Bali. Pada Tahun 2017. Korespondensi dapat dilakukan melalui email derintaentas@polteksahid.ac.id.

Dr. Murhadi, S.Kom., M.M.

Penulis lahir di Tangerang pada tanggal 16 Desember 1972. Saat ini terdaftar sebagai Dosen Tetap Program Studi Magister Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata dan menjabat sebagai Wakil Direktur II di Politeknik Sahid Jakarta. Aktif dalam bidang pengajaran, penelitian dan pengabdian yang berfokus pada bidang pariwisata. Gelar doktor diperoleh dari Program Studi Ilmu Komunikasi di Universitas Sahid Jakarta pada tahun 2021.

Dr. Suci Sandi Wachyuni, S.TP., M.M.

Penulis lahir di Banyumas pada tanggal 18 Januari 1991. Saat ini tercatat sebagai Dosen Tetap di Politeknik Sahid dan aktif menjadi dosen tamu dibeberapa kampus seperti STIPAR API Yogyakarta, Fakultas Ilmu Budaya Universitas Gadjah Mada dan Universitas Muhammadiyah Tangerang. Gelar Sarjana Teknologi Pangan diperoleh dari Universitas Sahid Jakarta. Kemudian melanjutkan pendidikan Magister Manajemen, konsentrasi Pemasaran Pariwisata di Universitas Sahid Jakarta

yang didanai oleh beasiswa unggulan Kemdikbud. Suci dinyatakan lulus Program Doktor Kajian Pariwisata UGM pada tahun 2022. Suci juga bergabung dalam manajemen Perguruan Tinggi Vokasi sebagai Direktur Lembaga Sertifikasi Profesi Pihak-1 Politeknik Sahid periode 2015-2020, kemudian sebagai Kepala Biro Penjaminan Mutu, *Public Relation* dan Kemahasiswaan Politeknik Sahid tahun 2021 sampai sekarang. Selain itu, Suci juga merupakan Asesor Kompetensi Badan Nasional Sertifikasi Profesi sejak Tahun 2018 di bidang Pariwisata. Suci aktif melakukan Tri Dharma Perguruan Tinggi melalui pengajaran, penelitian dan pengabdian masyarakat. Mata kuliah yang diampu antara lain Gastronomi dan Kuliner Indonesia, Kajian Pengelolaan Makanan dan Minuman, Statistik Pariwisata Deskriptif dan Riset *Hospitality*. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan antara lain erkolaborasi dengan pemerintah dan asosiasi, terutama dalam mendampingi UMKM khususnya kuliner dan desa wisata dalam pengelolaan, pengemasan dan pemasaran produk secara digital. Penelitian yang telah dipublikasi dapat diakses melalui Google Scholar ID: Suci Sandi Wachyuni. Email: sucisandi@polteksahid.ac.id dan sucisandi91@gmail.com. Akun Instagram: @sucisandd. Scopus ID: 58091854600.

Heru Suheryadi, S.ST., M.M.

Penulis lahir di Jakarta pada tanggal 06 April 1988. Menyelesaikan pendidikan Diploma IV Perhotelan di Politeknik Sahid Jakarta pada tahun 2020 dan Magister Manajemen di Pascasarjana Universitas sahid pada tahun 2017. Awal mula berkarier pada tahun 2010 sebagai *waiter* di salah satu restoran di Jakarta, dan memulai karier sebagai dosen pada tahun 2012. Berbagai posisi sudah dijalani di Politeknik Sahid Jakarta, mulai dari *staff* Laboratorium, Koordinator Kampus. Sekretaris Jurusan, hingga posisi saat ini Kepala Program Studi Usaha Perjalanan Wisata. Pernah mengikuti berbagai macam kegiatan pelatihan dan menjadi Asessor Kompetensi melalui LSP P1 Politeknik Sahid.

Baskoro Harwindito, S.ST., M.M.

Penulis lahir di Jakarta pada tanggal 27 Mei 1983. Saat ini terdaftar sebagai dosen di Program Studi Perhotelan kampus Politeknik Sahid Jakarta, Indonesia. Aktif dalam bidang penelitian pariwisata khususnya berfokus pada Manajemen Pelayanan, Manajemen *Food and Baverages*, dan Manajemen Hotel. Pendidikan terakhir diperoleh dari Fakultas Magister Manajemen Program pasca sarjana di Universitas Sahid, Jakarta. Korespondensi dapat dilakukan melalui email ke ditobaskoro@polteksahid.ac.id

Dr. I Gede Arya Pering Arimbawa, S.E., S.Tr.Par., M.Si., CHA., CHIA.

Penulis adalah seorang profesional yang sangat berpengalaman dalam industri perhotelan dan pariwisata. Dengan latar belakang pendidikan yang kuat dan beragam pengalaman kerja di berbagai aspek manajemen hotel, beliau telah membuktikan diri sebagai pemimpin yang berdedikasi dan berkomitmen. Pendidikan Dr. I Gede Arya Pering Arimbawa mencakup gelar Doktor dari Universitas Negeri Makassar, gelar Magister dari Universitas Bosowa, serta gelar Sarjana dari Sekolah Tinggi Ekonomi Makassar dan Politeknik Sahid Jakarta. Selain itu, beliau juga memperoleh gelar Diploma dari Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata Bali/Politeknik Pariwisata Bali. Pengalaman kerja Dr. I Gede Arya Pering Arimbawa mencakup berbagai posisi manajerial di hotel terkemuka, termasuk peran sebagai *General Manager* dalam beberapa hotel ternama seperti Harper Perintis Makassar *by* Aston, Aston Ungasan Hotel & *Convention Center*, dan Aston Makassar Hotel & *Convention Center*. Selain itu, beliau juga memiliki pengalaman dalam pembelajaran dan pengembangan profesional sebagai Direktur di A Plus *Hospitality Service*. Selain kesuksesan dalam karier profesionalnya, Dr. I Gede Arya Pering Arimbawa juga terlibat dalam berbagai organisasi terkait industri perhotelan dan pariwisata, termasuk menjadi Ketua *Indonesian Hotel General Manager Association* dan Wakil Ketua Hotel *and Restaurant Association* Sulawesi Selatan. Selain itu, beliau juga berperan sebagai dosen di beberapa institusi pendidikan, berbagi pengetahuan dan pengalaman dengan generasi muda yang tertarik dalam industri perhotelan.

Rahmat Gunawan, S.Tr.Par.

Penulis lahir di Jakarta pada tanggal 14 November 1973. Merupakan putra ke 5 dari bersaudara ini pernah kuliah di DI Akademi Perhotelan & Pariwisata Sahid, Jakarta dan sedang melanjutkan program D4 di Politeknik Sahid, Jakarta. Menyukai dunia masak atau kuliner. Atas hobi dan kecintaannya pada dunia masak ini, hampir 30 tahun berkarya di beberapa perusahaan swasta yang bergerak dalam dunia masak. Menangani posisi yang diawali dari sebagai pembantu masak hingga saat ini diberikan kepercayaan sebagai Manajer Operasional. Berkat kerja keras, integritas, loyalitas yang tinggi, selalu melakukan kreativitas dan inovasi dalam bekerja serta selalu belajar untuk meningkatkan kemampuan sehingga kursus dan pelatihan sudah banyak diikuti seperti *Customer Relations Workshop, 1999, General English Course, 1995, Table set-up & Table Manner Course, 1995, Accident Free Manhours as part of the safety team of the DLB, 1994, Basic Safety Training, 2011, Food Handler Course, 2013, Proficiency in Survival Craft and Rescue Baots, 2011, Awareness Training, OHSAS 18001: 2007, 2013, Hygiene and Sanitation for Food Handler, 2003, Sanitation and Hygiene Trianing, 2009, Understanding and Following MSDS Training, 2009, Train the Trainer, 2009, ISO 22000:2005 (Food Safety Mangement) Training, 2007, ISO 9001:2000 (Quality Management System) Training, 2006, Cook Competency Training, Sept 4, 2018, Sea Survival Course - Sept 27, 2018.*

Haddy Ratony, S.Tr.Par.

Penulis adalah seorang profesional yang berpengalaman dalam industri makanan dan minuman serta perhotelan di Indonesia. Ia lahir di Bandung pada tanggal 15 Maret 1972 dan saat ini tinggal di Bogor, Indonesia. Pendidikan formal Haddy meliputi gelar Sarjana Terapan Pariwisata dari Politeknik Sahid Jakarta (2020-2023) dan gelar Sarjana Ekonomi dari Universitas Bandung Raya (1997-2002). Selain itu, beliau juga memegang gelar Diploma I dari Institute Hotel & *Catering* Bandung, serta latar belakang pendidikan di tingkat SMA, SMP, dan SD. Haddy juga telah mengikuti berbagai kursus dan pelatihan dalam berbagai aspek manajemen, termasuk kursus keterampilan supervisor, kursus kemahiran Bahasa Inggris, dan pelatihan manajemen HACCP untuk penanganan makanan dan keamanan pangan. Pengalaman kerja Haddy sangat beragam dan mencakup peran sebagai *Deputy General Manager* di PT. Patra *Supplies and*

Services, Project Manager, dan *Executive Assistant Manager* di berbagai hotel dan *resort* terkemuka. Selain itu, beliau juga memiliki pengalaman sebagai konsultan makanan dan minuman untuk berbagai restoran. Haddy memiliki keahlian dalam berbagai spesialisasi makanan, termasuk *Garde Manger*, masakan Jepang, masakan Italia, masakan Mediterania, masakan Asia, *Fusion Cuisine*, dan masakan Barat. Ia juga memiliki pengalaman dalam pengembangan menu, pengendalian biaya, dan sertifikasi ISO untuk Sistem Manajemen Keamanan Pangan. Selain kariernya dalam industri kuliner dan perhotelan, Haddy juga memiliki minat dalam bepergian, fotografi, membaca, berenang, bola basket, dan tentu saja, mencicipi makanan. Ia telah menerima beberapa penghargaan dan pengakuan dalam industri, termasuk penghargaan *Nestlé Food Services Award* pada tahun 2004.

Widodo Kuntaran, S.Tr.Par.

Penulis adalah seorang profesional dengan karier yang mengesankan di dunia perhotelan dan manajemen operasi. Lahir pada 12 Oktober 1973 di Wonogiri, Indonesia. Memulai pendidikannya di Bidang Industri Perhotelan, khususnya dalam Jurusan Produksi Makanan dan Minuman di BPLP Ujung Pandang, Indonesia, yang membentuk dasar kompetensinya di industri ini. Sejak tahun 2001-sekarang, Widodo telah bekerja dengan berbagai hotel dan perusahaan di seluruh Indonesia, mencakup posisi seperti *Chef* Eksekutif, Manajer Operasi, Wakil Direktur Operasi, dan Manajer Senior Operasi di berbagai perusahaan berbintang, termasuk Mandarin Oriental Hotel Surabaya, Sahid Hotel Yogyakarta, dan *Comfort* Hotel Balikpapan. Dalam peran-perannya, Widodo bertanggung jawab atas pertumbuhan perusahaan, penerapan kebijakan perusahaan, dan kepatuhan terhadap tujuan dan strategi perusahaan agar sesuai dengan target bisnis perusahaan secara keseluruhan. Memiliki keterampilan dalam merencanakan strategi perusahaan, mengontrol biaya makanan, memastikan kualitas bahan pangan standar, dan mengembangkan produk/jasa baru untuk klien. Selain itu, memiliki keterampilan manajemen waktu yang baik dan keahlian dalam berkomunikasi, secara lisan maupun tulisan, dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Selain pengalaman di industri perhotelan, Widodo juga memiliki sertifikasi dan pelatihan tambahan, termasuk pelatihan dalam keselamatan kerja, manajemen kuliner, dan pelatihan pelatih. Dia juga terampil dalam menggunakan perangkat lunak komputer seperti MS Word, Excel, dan Power Point, serta sistem operasi hotel yang umum digunakan.

Wahyudi Utomo, S.Tr.Par.

Penulis lahir pada 07 Agustus 1982 di Kendal Jawa Tengah. Merupakan putra ke 1 dari 2 bersaudara. Menyukai dunia olahraga terutama Sepakbola. Menangani posisi yang diawali dari sebagai *Cleaning Service* (*Cleaner*) pada perusahaan ternama di Indonesia sejak tahun 2000 hingga saat ini diberikan kepercayaan sebagai Manajer Operasional. Berkat kerja keras, integritas, loyalitas dan kejujuran yang tinggi. Buku yang berjudul "*Housekeeping and* Binatu *at Mining Industry* merupakan karya pertama yang didedikasikan terhadap bisnis Jasa terutama *Housekeeping* dan Binatu. Semoga buku ini menjadi referensi para pebisnis untuk mengembangkan usaha *Housekeeping* dan Binatu.

MANAJEMEN KATERING
DALAM INDUSTRI TAMBANG

Dalam dunia industri tambang yang penuh tantangan, manajemen katering memegang peran krusial dalam menjaga kesejahteraan dan produktivitas para pekerja. Buku ini mengungkapkan kompleksitas dan tantangan yang dihadapi oleh tim manajemen katering saat memenuhi kebutuhan gizi, keberagaman makanan, dan kenyamanan para pekerja tambang.

Buku ini membahas strategi kreatif dan inovatif yang diterapkan oleh bagian katering untuk menghadapi tantangan dalam industri tambang, termasuk pemenuhan kebutuhan diet khusus, pengelolaan logistik, dan penanganan skala besar dalam penyediaan makanan. Dalam perjalanan mereka, tim manajemen katering harus beradaptasi dengan perubahan cuaca ekstrem, jadwal kerja yang tidak teratur, dan kebutuhan mendesak di lokasi tambang yang terpencil.

Dibalik layar, para koki dan tim dapur menghadapi tekanan untuk menyajikan hidangan berkualitas tinggi dalam jumlah besar. Sementara itu, manajer harus menjaga keseimbangan antara anggaran dan kepuasan pekerja, menciptakan lingkungan yang mendukung kesehatan dan semangat kerja.

Manajemen Katering dalam Industri Tambang bukan hanya sekadar mengelola makanan, tetapi juga merupakan narasi inspiratif tentang bagaimana tim ini berhasil mengatasi berbagai hambatan dan memberikan kontribusi positif bagi kesejahteraan para pekerja tambang.

Penerbit widina
www.penerbitwidina.com

ISBN 978-623-459-979-4
9 786234 599794