

IMPLEMENTASI KEBIJAKAN CHSE (CLEANLINESS, HEALTHY, SAFETY, AND ENVIRONMENTAL SUISTAINABILITY) KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF (STUDI KASUS: KEAMANAN PANGAN DALAM PENERIMAAN BAHAN BAKU MAKANAN DI HARRIS HOTEL & CONVENTION FESTIVAL CITYLINK DAN SHAKTI HOTEL BANDUNG)

THE IMPLEMENTATION OF CLEANLINESS, HEALTHY, SAFETY, ENVIRONMENT POLICY FROM THE MINISTRY OF TOURISM AND CREATIVE EKONOMI (CASE STUDY: THE SAFETY FOOD OF FOOD RECEIVING AT HARRIS HOTEL & CONVENTION FESTIVAL CITYLINK AND SHAKTI HOTEL BANDUNG)

TESIS

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mendapatkan gelar Magister
Manajemen Pariwisata pada Program Pascasarjana

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Oleh:

Gery Dewanto

NIM 201722419

**KONSENTRASI ADMINISTRASI PARIWISATA
PROGRAM PASCA SARJANA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

2021

LEMBAR PENGESAHAN PERBAIKAN TESIS

Sesuai dengan hasil ujian sidang tesis Selasa, 27 July 2021 dan sesuai dengan saran-saran dan masukan yang telah disampaikan oleh para penguji, dengan ini diberitahukan bahwa tesis:

Nama : Gery Dewanto

NIM : 201722419

Konsentrasi : ADP – Administrasi Pariwisata

Judul : Implementasi Kebijakan CHSE (Cleanliness, Healthy, Safety, and Environmental Sustainability) Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Studi Kasus: Keamanan Pangan dalam Penerimaan Bahan Baku Makanan di Harris Hotel & Convention Festival Citylink dan Shakti Hotel Bandung)

Telah disetujui oleh:

Penguji II



Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE.

NIP : 19601202 198203 2 001

Penguji I



Dr. Mohamad Liga Suryadana, M.Si

NIP : 19600504 198503 1 001

Pembimbing II



Dr. Cecep Ucu Rakhman, MM.

NIP : 19761229 200802 1 001

Pembimbing I

Gery Dewanto
26 Agustus 2021


Dr. Teddy Chandra, S.Sos, M.Pd

NIP : 19820707 201101 1 005

Bandung, 30 Agustus 2021

Mengetahui,

**Sekretari Program Pasca Sarjana
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung**



Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc.

NIP: 19600105 199203 1 001

Implementasi Kebijakan CHSE (*Cleanliness, Healthy, Safety, and Environmental Sustainability*) Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Studi Kasus: Keamanan Pangan dalam Penerimaan Bahan Baku Makanan di Harris Hotel & Convention Festival Citylink dan Shakti Hotel Bandung)

The Implementation of Cleanliness, Healthy, Safety, Environment Policy From The Ministry of Tourism and Creative Ekonomi (Case Study: The Safety Food of Food Receiving at Harris Hotel & Convention Festival Citylink and Shakti Hotel Bandung)

TESIS

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mendapatkan gelar Magister Manajemen Pariwisata pada Program Pascasarjana

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Disusun oleh:

Gery Dewanto
NIM: 201722419

Bandung, Agustus 2021

Mengetahui:

Direktur Pascasarjana Program Magister Manajemen Pariwisata
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Dr. Mohamad Liga Suryadana, M.Si

NIP : 19600504 198503 1 001

**KONSENTRASI ADMINISTRASI PARIWISATA
PROGRAM PASCASARJANA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2021**

Implementasi Kebijakan CHSE (*Cleanliness, Healthy, Safety, and Environmental Sustainability*) Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Studi Kasus: Keamanan Pangan dalam Penerimaan Bahan Baku Makanan di Harris Hotel & Convention Festival Citylink dan Shakti Hotel Bandung)

The Implementation of Cleanliness, Healthy, Safety, Environment Policy From The Ministry of Tourism and Creative Ekonomi (Case Study: The Safety Food of Food Receiving at Harris Hotel & Convention Festival Citylink and Shakti Hotel Bandung)

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat mendapatkan gelar Magister Manajemen Pariwisata pada Program Pascasarjana

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Disusun oleh:

Gery Dewanto
NIM: 201722419

Mengesahkan,

Bandung, Agustus 2021

Ketua

Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung

Faisal, MM.Par., CHE.,

NIP: 19730706 199503 1 001

**KONSENTRASI ADMINISTRASI PARIWISATA
PROGRAM PASCASARJANA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2021**

KATA PENGANTAR

Dengan segala rahmat Allah SWT yang di berikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Usulan Penelitian Tesis ini.

Usulan Penelitian Tesis ini disusun sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan mata kuliah Usulan Penelitian pada Program Pascasarjana, konsentrasi Administrasi Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Judul yang dijadikan pembahasan dalam Tesis ini adalah **“Implementasi Kebijakan CHSE (Cleanliness, Healthy, Safety, and Environmental Sustainability) Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Studi Kasus: Keamanan Pangan dalam Penerimaan Bahan Baku Makanan di Harris Hotel & Convention Festival Citylink dan Shakti Hotel Bandung)”**.

Keberhasilan penyusunan usulan penelitian tesis ini juga didukung oleh segenap pihak, maka dari itu penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih penulis dalam proses penelitian hingga tersusun nya usulan penelitian tesis ini kepada:

1. Orang Tua tercinta dan segenap keluarga yang selalu mencurahkan kasih sayang, dukungan serta do'a di setiap langkah ini.
2. Bapak Dr. Teddy Chandra, S.Sos, M.Pd, selaku pembimbing I
3. Bapak Dr. Cecep Ucu Rakhman, MM., selaku pembimbing II
4. Bapak Dr. M. Liga Suryadana, M.Si., selaku Direktur Program Pasca Sarjana
5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, M.Sc., selaku Sekretaris Program Pasca Sarjana
6. Seluruh Dosen dan Staf Pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Program Pasca Sarjana
7. Teman-teman dekat sekalian

8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang menjadi bagian dari setiap peristiwa yang penulis alami.

Usulah penelitian yang dibuat ini masih jauh dari kata sempurna, walaupun penulis sudah berusaha sebaik mungkin untuk menyusun penelitian ini. Maka dari itu penulis berharap adanya saran atau masukan yang dapat membuat usulan penelitian tesis ini jauh lebih baik lagi. Penulis memiliki harapan semoga tesis ini dapat memberikan berbagai manfaat untuk berbagai macam pihak.

Bandung, Juni 2021

Penulis

ABSTRAK

Implementasi Kebijakan CHSE (Cleanliness, Healthy, Safety, and Environmental Sustainability) Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Studi Kasus: Keamanan Pangan dalam Penerimaan Bahan Baku Makanan di Harris Hotel & Convention Festival Citylink dan Shakti Hotel Bandung)

Keamanan pangan digunakan sebagai standar untuk mengontrol atau meminimalkan potensi bahaya yang mungkin mengontaminasi makanan pada saat penerimaan bahan baku hingga yang mungkin menyebabkan terjadinya *foodborne illness*. Data keracunan makanan pada tahun 2019 dari penyedia jasa boga di Indonesia mencapai 97 kasus yang diakibatkan oleh makanan. Dengan masih tingginya fenomena tersebut penanganan keamanan makanan menjadi sangat penting. Penelitian ini berfokus pada keamanan pangan dalam penerimaan bahan baku makanan. Indikasi menunjukkan adanya kelemahan pada sektor penerimaan bahan baku makanan, yaitu pada saat penerimaan bahan baku makanan pada hotel Harris Convention Festival Citylink dan Hotel Shakti Bandung. Penelitian ini menggunakan metodologi Kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Wawancara dilakukan kepada *supplier* dan *receiving clerk* dari Hotel Harris Convention Festival Citylink dan Hotel Shakti Bandung. Evaluasi penerimaan bahan baku makanan menunjukkan proses yang baik, pada kedua hotel tersebut, akan tetapi masih ada beberapa tahap krusial yang seharusnya penting untuk dilakukan tetapi tidak terlaksana.

Kata kunci: Keamanan Pangan, Penerimaan bahan baku makanan, Perhotelan, Hotel Bandung

ABSTRACT

The Implementation of Cleanliness, Healthy, Safety, Environment Policy From The Ministry of Tourism and Creative Ekonomi (Case Study: The Safety Food of Food Receiving at Harris Hotel & Convention Festival Citylink and Shakti Hotel Bandung)

Food safety is used as a standard to control potential hazards that contaminate food at the time receiving the raw materials which may cause foodborne illness. Food poisoning data in 2019 from food service providers in Indonesia reached 97 cases caused by food. With this phenomenon which is still high in food handling, food control procedures has very important role in today's world. This study focuses on food safety in the food receiving aspect. Indications show that there is a weakness in the food receiving sector at the time of receiving food raw materials at the Harris Convention Festival Citylink hotel and the Shakti Hotel Bandung. This study uses a qualitative methodology with a case study approach. Interviews were conducted with suppliers and receiving clerks from Harris Convention Festival Citylink Hotel and Shakti Hotel Bandung. Evaluation of food receiving in raw materials shows a good process on both Hotels, but there are still some crucial stages that should be important to do but are not implemented.

Keywords: Food Safety, Food Receiving, Hospitality, Bandung Hotel

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTARiv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori.....	9
1. Pedoman CHSE Restoran di Hotel	9
2. Definisi Keamanan Pangan	11
3. Keamanan Pangan Pada HACCP	12
4. Konsep Proses Penerimaan Bahan Baku Makanan	14
5. Prosedur Penerimaan Bahan Baku Makanan	17
B. Penelitian Terdahulu.....	24
C. Kerangka Pemikiran	32
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Pendekatan dan Metode Penelitian	33

B. Objek dan lokasi penelitian Penelitian.....	35
C. Teknik Pengumpulan Data	39
D. Alat Pengumpul Data	42
E. Analisis Data.....	43
F. Validasi Data.....	44

BAB IV PEMBAHASAN

A. Penerimaan Bahan Baku Makanan di Hotel Harris & Convention Festival Citylink Bandung dan Hotel Shakti Bandung.....	48
1. Penerimaan Bahan Baku Makanan di Hotel Harris & Convention Festival Citylink Bandung	48
2. Penerimaan Bahan Baku Makanan di Hotel Shakti Bandung.....	51
B. Evaluasi Checklist Penerimaan Bahan Baku Makanan.....	53
C. Evaluasi Prosedur Penerimaan bahan baku makanan	64
1. Persiapan Pengiriman.....	65
2. Cek Dokumentasi	67
3. Cek Temperatur Bahan Baku	75
4. Cek Kesegaran dan Kualitas Bahan Baku.....	76
5. Penyelesaian Masalah Penerimaan Makanan/ <i>Corrective Action</i>	78

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN

A. Simpulan	81
B. Implikasi	84
C. Saran	85

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu Keamanan Pangan.....	18
Tabel 2. Checklist Penerimaan bahan baku makanan.....	24
Tabel 3. Checklist Penerimaan bahan baku makanan	53
Tabel 4. <i>Checklist</i> Penerimaan Bahan Baku Makanan di Harris Hotel & Convention Citylink	56
Tabel 5. <i>Checklist</i> Penerimaan Bahan Baku Makanan di Hotel Shakti Bandung	57
Tabel 6. Persiapan Proses Penerimaan Makanan	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. <i>Operational Flow of Raw Food Supply Chain and Keamanan pangan Control</i> (Lao, et. Al, 2012)	14
Gambar 2. Kerangka Pemikiran (Penulis, 2021).....	32
Gambar 3.. Analisis Data (Creswell, 2015)	43
Gambar 4. Contoh <i>Purchase Order</i> (Commonwealth of Australia, 2012).....	67
Gambar 5. Contoh Dokumen Pengiriman dari Supplier.....	68
Gambar 6. Contoh Dokumen Penerimaan Bahan Baku Makanan (Commonwealth of Australia, 2012)	69
Gambar 7. Dokumen Pengiriman Supplier Harris Hotel & Convention Festival Citylink Bandung	70
Gambar 8. Dokumen Pemesanan Harris Hotel & Convention Festival Citylink Bandung	70
Gambar 9. Checklist Penerimaan Makanan Harris Hotel & Convention Festival Citylink.....	71
Gambar 10. Faktur Pembelian Bahan Baku di Harris Hotel & Convention Festival Citylink.....	72
Gambar 11. Faktur Penjualan Supplier Bahan Baku di Harris Hotel & Convention Festival Citylink.....	72
Gambar 12. Dokumen Pemesanan Bahan Baku di Hotel Shakti Bandung.....	74
Gambar 13. Faktur Pembelian dari Supplier Hotel Shakti Bandung.....	75

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Dhabi Food Control Authority. (2013). *A Guide to Preparation of HACCP-Based on Safety Food Management System for School & Hospitals*. Abu Dhabi: Abu Dhabi Food Control Authority.
- Adesokan, H. K, Akinseye, V. O., Adesokan, G. A. (2015). *Food Safety Training Is Associated with Improved Knowledge and Behaviours among Foodservice Establishments' Workers*. International Journal of Food Science. <http://dx.doi.org/10.1155/2015/328761>.
- Akabanda, F., Hlortsi, E.H and Owusu-Kwarteng, J. (2017). *Food Safety knowledge, attitudes and practices of institutional foodhandlers in Ghana*. BMC Public Health, vol. 17, no. 1, p. 40.
- Alagiyawanna, A. (2018). *Effects of multiple interventions on the hygienic standards of food handling establishments*. MOJ Public Health, vol. 7, no. 6, pp. 297–302
- Apriani, A., Oda, O. (2014). “Prosedur Pemesanan Dan Penerimaan Bahan Pastry Untuk Kegiatan Produksi Di Hotel Hilton Bandung”. LPPM Universitas Bina Sarana Informatika. DOI: <https://doi.org/10.31311/par.v1i2.162>.
- Arikunto, S. (2006). “Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek”. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Atia, M. A., Abdelgawad, A. M. (2017). *Receiving and Storing Foods: The Procedures Followed in the Central Restaurants at University Dormitories*. Minia Journal of Tourism and Hospitality Research Vol. 1, Issue 2.
- Bacarella, S., Chironi, S., Altamore, L., Ingrassia, M. (2015). *Importance of Food Labeling as A Mean of Information and Traceability According to Consumers*. Vol 29(2-3): 145-151. Advances in Horticultural Science. <https://www.researchgate.net/publication/292151371>.

- Baser, F., Ture, H., Abubakirova, A., Sanlier, N. and Cil, B., (2017), “Structural modeling of the relationship among food safety knowledge, attitude and behavior of hotel staff in Turkey”. *Food Control*, Vol. 73, pp. 438-444.
- Bungin, B. (2006). “Analisis Data Penelitian Kualitatif”. Jakarta: Raja Grafindo.
- Bungin, B. (2007). “Penelitian Kualitatif: Komunikasi, Ekonomi, Kebijakan Publik dan Umum Sosial Lainnya”. Jakarta: Putra Grafika.
- Commonwealth of Australia. (2012). *Receive and Store Kitchen Supplies*. Department of Education, Employment and Workplace Relation. Canberra.
- Creswell, John W. 2015. *Penelitian Kualitatif & Desain Riset*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Dansai, P. Keeratipibul, S., Anuntavoranich, P., Wiriyanit, M., Siripanwattana, W. (2021). *Factors Affecting The Effectiveness Of Innovative Tools For Food Safety Management: A Case Study Of Hotel Industries In Thailand*. *Academy of Entrepreneurship Journal*, Volume 27, Issue 1, 1528-2686-27-1-452.
- Fung, F., Wang, H., Menon, S. (2018). *Food safety in the 21st century*. Chang Gung University. Publishing services by Elsevier B.V. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).
- Gilling SJ, Taylor EA, Kane K, Taylor JZ. (2001). *Successful Hazard Analysis Critical Control Point implementation in the United Kingdom*. *J Food Prot*. 64(5):710–715.
- Griffith, C.J., (2010), “Do businesses get the food poisoning they deserve? The importance of food safety culture”, *British Food Journal*, Vol. 112 No. 4, pp. 416-425.
- Goodburn, K., Labuza, T, P. (2014). *Applications and Perceptions of Date Labeling of Food*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. <https://www.researchgate.net/publication/264808576>.

- Guchait, P., Neal, J.A. and Simons, T., (2016), "Reducing food safety errors in the United States: Leader behavioral integrity for food safety, error reporting, and error management", *International Journal of Hospitality Management*, Vol. 59, pp.11-18.
- Gunawan, I. (2013). "Metode Penelitian Kualitatif: Teori dan Praktik". Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- HACCP. (2017). *How to Implement a Keamanan pangan Plan*. Communication Resource Unit, Food and Environmental Hygiene Department at 123A Fa Yuen Street, Mongkok, Kowloon. Centre for Keamanan pangan.
- Hoof, H. B. McDonald, M. E., Yu, L. and Vallen, G. K. (1996), "A host of Opportunities: An Introduction to Hospitality Management", Irwin, New York.
- KEMENPAREKRAF. (2020). Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keamanan dan Kelestarian Lingkungan di Penyelenggaraan Kegiatan Perhotelan.
- Koto, E. S. (2012). *Panduan Lengkap Sistem Manajemen Keamanan pangan FSSC 22000 / ISO 2000*. Jakarta (ID): REI.
- Kumar, A., Sharma, R. A., Kumar, D. (2009). *HACCP in Hotel Industry - a study on its Application in Food Production*. (Published in *International Journal of Hospitality and Tourism Systems*, Vol2, No.1, pp.23. <https://www.researchgate.net/publication/325472559>
- Lao, S. I., et al. (2012). *A real-time Keamanan pangan management system for receiving operations in distribution centers*. *Expert Systems with Applications* 39 (2012) 2532–2548. Elsevier Ltd. All rights reserved.
- Manning, L. (2018). Louise Manning, "The value of food safety culture to the hospitality industry", *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, <https://doi.org/10.1108/WHATT-02-2018-0008>.

- Marsum, A.W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Empat. Yogyakarta: Andi.
- Marwaha, K. (2007). *Food Hygine*. Ansari Road: Daya Publishing House. Gene-Tech Books.
- McSwane, D., Rue, N. R., & Linton, R. (2005). *Essentials of Keamanan pangan and Sanitation* (4th.ed). New Jersey: Pearson Education.
- Moleong, L, J. (2005). “Metodologi Penelitian Kualitatif”. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Muhdajir, N. (1996). “Metodologi Penelitian Kualitatif”. Edisi ketiga. Yogyakarta: Rake Sarasin.
- Mulyana, D. (2007). “Ilmu Komunikasi: Suatu Pengantar”. Bandung: Remaja Resdakarya.
- Nieto-Montenegro S, Brown JL, LaBorde LF. 2006. Using the health action model to plan keamanan pangan educational materials for Hispanic workers in the mushroom industry. *Food Control*. 17(10):757–767.
- Nowicki, P., Dziadkowiec, J. (2016). “Implementation Of Keamanan pangan Management System –Where It Brings The Real Value: A Case Study From Polish Enterprises”. *Proceedings of the 10th International Conference "Quality, Management, Environment, Education, Engineering" (ICQME 2016)*; Podgorica (Montenegro).
- Ortega D.L., Wang H.H., Wu L., Olynk N.J. (2011). Modeling heterogeneity in consumer preferences for select food safety attributes in China. *Food Policy*, 36: 318-324.
- Perez, A. M., Manzano, A.I. (2017). *Food Safety and Sanitary Practices of Selected Hotels in Batangas Province,Philippines: Basis of Proposed Enhancement Measures*. *Asia Pacific Journal of Multidisciplinary Research*, Vol. 5, No. 1. P-ISSN 2350-7756 . E-ISSN 2350-8442. www.apjmr.com

- Purnomo, H. (2006). Keamanan pangan in Hospitality Industry. Jurusan Manajemen Perhotelan: Universitas Kristen Petra.
- Suwithi, N. W. (2013). *Industri Perhotelan*. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Raco, J. (2018). “Metode Penelitian Kualitatif: Jenis, Karakteristik dan Keunggulannya”. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana.
- Rahayu, W.P. (2011). *Keamanan pangan: peduli kita bersama*. Jakarta: IPB Press.
- Riduwan, A. (2011). “Rumus dan Data Dalam Aplikasi Stastitika”. Bandung: Alfabeta.
- Robinson, J, G. (2012), “Food Storage Guide: Answers the Question, How long Can I store Before its Quality Deteriorates or It’s No Longer Safe to Eat?”, last Accessed 8/2020. Retrieved from: <https://www.ag.ndsu.edu/burleighcountyextension/pdfs/fcs/fcspublications/fn-579-food-storage-guide>.
- Singh, D., Kumar, A., Singh, A. (2018) HACCP In Clean Food Production: An Overview. International Journal of Research Granthaalayah. Vol.6 (Iss.12). DOI: 10.29121/granthaalayah.v6.i12.2018.1096
- Shiring, S., Jardine, R., and Mills, R. (2001), “Introduction to Catering –Ingredients for Success “, Thomson Learning, Inc., U.S.A.
- Siswanto, B. (2011). “Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administratif dan Operasional”. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sudarwan, D. (2002). “Menjadi Peneliti Kualitatif”. Bandung: Pustaka Setia.
- Sugiyono. (2006). “Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif”. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2008). “Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan RND”. Bandung: Alfabeta.

- Suryani, D., Sutomo, A. H., Aman, A. T. (2019). *Factors Associated with Food Safety Practices on Food Handlers in Primary School Canteens*. *Unnes Journal of Public Health*, 8(1), 1-9. <https://doi.org/10.15294/ujph.v8i1.22830>
- Texeira, S., Sampaio, P. (2011). Keamanan pangan management system implementation and certification: survey result. *Industrial Engineering Research Conference*.
- The Food Hygiene Regulation. (2006). *A Guide To Hygiene And Safety Standards For Mobile Food Businesses*.
- Tuncer, T., Akoglu, A. (2020). Food safety knowledge of food handlers working in hotel kitchens in Turkey. *Food and Health*, 6(2),77-89. <https://doi.org/10.3153/FH20009>.
- van Velzen, E. U.Thoden, and L. J.S. Lukasse. 2016. Handbook of Hygiene Control in the Food Industry: Second Edition *Improving Hygiene in Food Transportation*. Elsevier Ltd. <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100155-4.00028-5>.
- World Health Organization (WHO). (2002). *WHO global strategy for Keamanan pangan. safer food for better health*. Geneva: WHO. [Google Scholar]
- World Health Organization (WHO). (2020). COVID-19 dan Keamanan Pangan: Panduan Untuk Otoritas Yang Berwenang Atas Sistem Pengawasan Keamanan Pangan Nasional. [WHO/2019-nCoV/Food_Safety_authorities/2020](https://www.who.int/publications/i/item/WHO/2019-nCoV/Food_Safety_authorities/2020)