

Penerapan *Hygiene Sanitasi* Pada Proses Pembuatan/Pengolahan Jajanan Modern di SMK Wira Harapan Tegal Jaya

^{1*}Ni Made Erpia Ordani Astuti, dan ²I Wayan Suryanto

^{1,2}Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Badung,
Bali, Indonesia.

*Email: nerpiaordani@yahoo.com

ABSTRAK

Pengetahuan tentang penerapan *hygiene sanitasi* penting diberikan sejak dini pada siswa SMK Pariwisata untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan makanan yang diproduksi serta kebersihan dan kesehatan pribadi. Penerapan *Hygiene Sanitation* (Kebersihan dan Kesehatan perorangan, peralatan dan lingkungan) merupakan aspek yang harus dipahami, diketahui, dan dimiliki mampu diterapkan pada proses pembuatan/pengolahan jajanan modern. Kegiatan PKM ini dilakukan di SMK Wira Harapan. Sasarannya adalah siswa kelas XII.JB.1 dan JB.2 SMK Wira Harapan. Kegiatan PKM dilakukan dengan metode ceramah, diskusi dan tanya jawab, dilanjutkan dengan memberikan materi pelatihan teknik pembuatan jajanan modern kukus gula merah dan donat dengan metode demonstrasi dan pendampingan. Luaran dari kegiatan ini meliputi: lulusan SMK Wira Harapan kompeten dalam menerapkan *hygiene sanitasi* pada proses pembuatan jajanan modern, peningkatan kualitas produk jajanan modern seperti kukus gula merah dan donat. Penataan dan pengemasan produk yang menarik sehingga menambah nilai jual. Hasil kegiatan PKM ini mampu meningkatkan pengetahuan dan pemahaman siswa tentang kebersihan dan kesehatan perorangan, peralatan dan lingkungan, memiliki kesadaran pentingnya *Hygiene Sanitasi* sebagai pedoman dalam aktifitas keseharian untuk menjaga kebersihan dan kesehatan dengan melakukan kebugaran, terhindar dari kebiasaan buruk, menjaga penampilan dan kerapian dalam berinteraksi sosial untuk memberikan pelayanan prima. Kegiatan ini juga telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa dalam mempraktekkan secara langsung proses pembuatan atau pengolahan jajanan modern khususnya kukus gula merah dan donat, yang dilanjutkan dengan teknik penyajian dan pengemasan jajanan Kukus Gula Merah dan Donat hingga siap dinikmati oleh tamu dengan berpatokan pada prinsip *Hygiene Sanitasi*.

Kata kunci : Pelatihan dan pendampingan, *Hygiene Sanitasi*, jajanan modern.

ABSTRACT

It is important to give earlier the knowledge of the application of sanitation hygiene to the students of Vocational High School of Tourism so that they can improve their personal cleanliness and health and the cleanliness and health of the foods they produce. The application of Sanitation Hygiene (personal and environmental cleanliness and health) is the aspect they should know, understand, acquire and can apply to the production of various types of the modern cakes. This social service 'PKM' entitled "The Application of the Sanitation Hygiene to the Process of the Production of Modern Cakes was conducted at Wira Harapan Vocational High School. The target students were those who belonged to class XII.JB.2. The methods used were lecturing, discussion and question and answer. Then the technique of producing the national cakes "Kukus Gula Merah" and "Donate" was introduced using the demonstration and supervision methods. One of the results of this social activity was that the graduates of Wira Harapan Vocational High School were competent enough in producing "Kukus Gula Merah" and "Donate". In addition, the quality of the cakes they produced was better and how the cakes were arranged and packaged was interesting, meaning that the cakes could be sold at better prices. The other result was that this social activity could also improve the knowledge and understanding of the students of personal cleanliness and health, the cleanliness and health of the tools used, and the cleanliness and health of the environment. They were also made to be

aware of the importance of Sanitation Hygiene in their daily activities. They were also taught what to do to be healthy, avoid bad habit and keep good and neat performance in the social interaction they make with others. In this way, they could serve others perfectly. As well, this social activity could also improve their knowledge of and skill in the process of the production of the modern cakes in general and "Kukus Gula" and "Donate" in particular. They were also made to know how to present and package them based on the principle of Sanitation Hygiene so that they were ready to be enjoyed by guests.

Keywords: *Training and supervision, Sanitation Hygiene, modern cakes*

PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Wira Harapan Tegal Jaya merupakan sekolah kejuruan di bidang pariwisata yang beralamat di Jln. Raya Padang Luwih, Tegal Jaya, Dalung, Kuta Utara, Badung. SMK Wira Harapan Tegal Jaya menerapkan Kurikulum 2013 dengan tujuan mendidik, melatih dan mencetak lulusan atau tenaga kerja yang kompeten dibidang perhotelan dan siap bersaing, bekerja di industri perhotelan.

Teori dan praktek yang diberikan kepada siswa SMK Wira Harapan mencakup berbagai hidangan Indonesia, Asia dan Eropa. Teknik pengolahan makanan (penerapan metode memasak) dalam pengolahan makanan merupakan aspek yang sangat penting untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa untuk bekal dalam bersaing di dunia industri perhotelan. Sebagai calon *chef* (juru masak) yang profesional, pengetahuan dan keterampilan tentang teknik pengolahan makanan (metode memasak) merupakan prinsip dasar yang harus dimiliki. Mertayasa (2012:124), menyatakan bahwa memasak sebagai suatu proses digunakannya energi panas untuk membuat bahan-bahan dasar berubah menjadi makanan yang menimbulkan rasa enak, mudah dicerna, membunuh bibit penyakit yang ada di dalamnya. Demikian juga halnya dengan pengetahuan *Hygiene Sanitation* (kebersihan dan kesehatan perorangan, peralatan dan lingkungan) merupakan aspek yang tidak kalah penting yang harus dimiliki dan dipahami oleh seorang *chef*. Sudiara (2015: 24), menyatakan bahwa "*hygiene*" dan "sanitasi" mempunyai pengertian dan tujuan yang hamper sama yaitu mencapai kesehatan yang prima. *Hygiene* adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. Sanitasi dapat diartikan bebas dari kotoran yang mungkin menyebabkan penyakit.

Pemahaman tentang *Hygiene Sanitation* yang perlu ditanamkan bagi siswa SMK Wira Harapan khususnya Jurusan Jasa Boga mencakup *Hygiene* Sanitasi perorangan, *Hygiene* Sanitasi Bahan Makanan dan *Hygiene* Sanitasi Lingkungan (dapur hotel dan peralatan). Sihite (2016:78), menyatakan bahwa dalam masalah *food product*, ada tiga hal penting, yaitu masalah *hygiene*, sanitasi dan keselamatan kerja (*work safety*).

Untuk menghasilkan makanan yang sehat dan aman dimakan, penerapan *hygiene* sanitasi (perorangan, peralatan dan lingkungan) pada proses pembuatan/pengolahan jajanan modern merupakan prinsip dasar yang harus diterapkan oleh *chef* profesional. Bartono dan Ruffino (2005:74), menyatakan bahwa kewajiban seseorang memakai alat produksi adalah membersihkan dan menjaga keawetan alat tersebut. Hal yang berkaitan erat dengan masalah pembersihan adalah tingkat *hygiene* yang harus dijaga pada makanan dan alat produksi, caranya dengan secara rutin melakukan pembersihan peralatan produksinya.

Siswa SMK Wira Harapan, sudah dilatih bahkan sudah mempraktekkan secara langsung proses pembuatan/pengolahan berbagai jenis hidangan/makanan Indonesia, Asia, dan Eropa. Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi dalam proses pembuatan/pengolahan makanan, siswa SMK Wira Harapan belum pernah diberikan pelatihan pembuatan/pengolahan jajanan modern, dan belum pernah menerapkan *hygiene* sanitasi (perorangan, peralatan dan lingkungan) pada proses pembuatan/pengolahan jajanan modern. Berdasarkan permasalahan tersebut dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dalam proses pembuatan jajanan modern. Melihat di industri perhotelan banyak menghidangkan makanan penutup yang

rasanya dominan manis, dan banyaknya kebutuhan masyarakat di Bali akan jajanan untuk kebutuhan upacara adat, serta kebutuhan masyarakat umum untuk hidangan makanan kecil (*snack*), maka penting memberi pendidikan dan pelatihan kepada siswa SMK Pariwisata Wira Harapan dalam proses pembuatan jajanan modern yaitu kukus gula merah dan donat.

Agar jajanan modern yang dihasilkan bersih dan aman dimakan, maka diperlukan beberapa tahapan dalam proses pengolahan. Tahapan kegiatan yang dilakukan meliputi memberikan materi tentang *hygiene* sanitasi (perorangan, peralatan dan lingkungan), menjelaskan atau memberikan informasi proses pembuatan/pengolahan jajanan modern sesuai resep yang sudah disiapkan, proses pembuatan/pengolahan jajanan modern dengan pendampingan tim, proses penataan/*presenting* hasil produksi yang akan disajikan bagi tamu dan proses pengemasan hasil produksi yang akan dipasarkan bagi masyarakat umum, serta sistem manajemen kelola usaha. Adapun tujuan pelatihan dan pendampingan proses pembuatan/pengolahan jajanan modern adalah meningkatkan keterampilan peserta khususnya dalam proses pembuatan/pengolahan jajanan modern (Kukus Gula Merah dan Donat) dan meningkatkan pengetahuan khususnya dalam penerapan *hygiene* sanitasi (perorangan, peralatan dan lingkungan) dalam proses pembuatan/pengolahan jajanan modern (Kukus Gula Merah dan Donat).

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra tersebut, maka berdasarkan analisis tim pengusul serta hasil observasi dan wawancara dengan Kepala Sekolah dan Guru Jasa Boga SMK Wira Harapan akan diberikan solusi dengan rencana kegiatan sebagai berikut :

Sosialisasi: 1). Sosialisasi atau memberikan informasi, materi tentang jajanan modern merupakan pilihan sebagai hidangan penutup di industri perhotelan; 2). Pendampingan dan pelatihan serta mempraktekkan secara langsung proses pembuatan/pengolahan jajanan modern (kukus gula merah dan

donat); dan 3). Sosialisasi atau memberikan informasi, materi tentang penerapan *hygiene* sanitasi (perorangan, peralatan dan lingkungan) dalam proses pembuatan atau pengolahan jajanan modern.

Pendekatan: 1). Pendekatan dengan metode ceramah, demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan/pengolahan jajanan modern (kukus gula merah dan donat); 2). Pendekatan partisipatif dalam proses pembuatan atau pengolahan jajanan modern (kukus gula merah dan donat); 3). Pendekatan partisipatif *bottom-up* yaitu meningkatkan pemahaman mitra akan pentingnya menjaga mutu dan kualitas makanan terutama penerapan *hygiene* sanitasi selama proses produksi.

Target Luaran

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

1. Memiliki kemampuan memproduksi jajanan modern yang *hygiene* dan sanitasi,
2. Memiliki produk olahan jajanan modern (kukus gula merah dan donat) yang sehat dan aman dimakan.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) penerapan *hygiene* sanitasi pada proses pembuatan/pengolahan jajanan nusantara di SMK Wira Harapan, sebagai upaya untuk meningkatkan potensi, pemahaman dan pengetahuan siswa/siswi kelas XII.JB.1 dan JB.2 yang berjumlah 77 orang, dalam penguasaan dan implementasi *hygiene* sanitasi (perorangan, peralatan dan lingkungan), yang dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan proses pembuatan/pengolahan jajanan modern, merupakan salah satu bentuk wujud penerapan IPTEK bagi masyarakat dalam hal ini siswa SMK untuk meningkatkan kompetensi siswa dan menjalin kerjasama antara Kampus dengan masyarakat (SMK Wira Harapan) untuk mempersiapkan dan meningkatkan kualitas peserta didik setelah mengikuti pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam kegiatan PKM ini. Pelaksanaan kegiatan mencakup beberapa tahapan yang diawali dengan pemberian materi tentang penerapan *hygiene* sanitasi

(perorangan, peralatan dan lingkungan) dengan metode ceramah diskusi dan tanya jawab, selanjutnya kegiatan kedua memberikan materi pelatihan teknik pembuatan jajanan modern yaitu Kukus Gula Merah dengan metode demonstrasi dan pendampingan, kegiatan ketiga memberikan materi pelatihan teknik pembuatan jajanan modern yaitu Donat dengan metode demonstrasi dan pendampingan. Pada proses pelatihan dan pendampingan pembuatan/pengolahan jajanan modern, peserta (siswa SMK Harapan) menerapkan/mempraktikkan secara langsung tentang *hygiene* dan sanitasi, yaitu memperhatikan kebersihan diri sendiri dengan memakai *uniform chef* yang lengkap, kuku jari tangan tidak panjang, tidak memakai perhiasan yg berlebihan, tidak memakai cat kuku, serta selalu mencuci tangan sebelum melakukan kegiatan). Selain memperhatikan kebersihan diri sendiri, peserta juga memperhatikan kebersihan peralatan yang dipergunakan, dengan mencuci peralatan sebelum dan setelah dipakai, serta membersihkan areal kerja.

Rancangan Evaluasi

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) penerapan *hygiene* sanitasi pada proses pembuatan/pengolahan jajanan modern di SMK Wira Harapan dilakukan dengan metode unjuk kerja yang mengutamakan proses dan hasil. Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan pendampingan PKM siswa SMK Wira Harapan sebagai berikut: 1) Tingkat pemahaman dan pengetahuan mitra akan pentingnya penerapan *hygiene* sanitasi yang menyangkut personal *hygiene*, kebersihan peralatan, lingkungan serta kebersihan dan kesehatan dalam proses pembuatan/pengolahan jajanan modern (kukus gula merah dan donat); 2) Tingkat pengetahuan dan keterampilan mitra dalam proses pembuatan/pengolahan jajanan modern (kukus gula merah dan donat) sebagai hidangan penutup (*dessert*) di industri perhotelan dan untuk kebutuhan masyarakat umum; 3) Tingkat pemahaman dan keterampilan mitra dalam poses penataan (*presenting*) dan proses pengemasan (*packing*) jajanan modern (kukus gula merah

dan donat) sebagai hidangan penutup (*dessert*) yang akan disajikan bagi tamu di industri perhotelan dan atau yang dipasarkan untuk kebutuhan masyarakat umum.

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Mitra dari kegiatan ini adalah SMK Wira Harapan Tegal Jaya. Mitra mengkondisikan proses pelaksanaan pelatihan, pendidikan dan pendampingan dengan merekomendasikan siswa kelas XII.JB.1 dan JB.2 sebagai peserta yang berjumlah 77 orang. Mitra memberikan bantuan fasilitas sarana prasarana dalam pelaksanaan kegiatan seperti ruang kelas lengkap dengan fasilitas dan ruang laboratorium lengkap siap pakai. Salah satu faktor penting partisipasi mitra dalam kegiatan ini adalah peran serta aktif peserta pelatihan, dalam setiap tahapan kegiatan yang telah disepakati bersama mitra, yang sangat berpengaruh terhadap kesuksesan pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan *Hygiene* Sanitasi

Pendidikan dan pelatihan tentang penerapan *hygiene* sanitasi dilakukan secara bersamaan di kelas XII. JB.1 dan XII JB.2 pada hari Selasa, tanggal 26 September 2017 berlangsung dari jam 07.30 WITA sampai dengan 11.30 WITA. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, pengenalan instruktur pada peserta dan menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi yang disertai dengan simulasi dan demonstrasi pelaksanaan personal *hygiene* dan sanitasi.

Pendidikan dan pelatihan penerapan *hygiene* sanitasi berjalan sangat baik dan efektif mampu memberikan pemahaman secara menyeluruh tentang pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan pribadi dalam kehidupan atau aktivitas sehari-hari. Mereka mulai mengetahui dan menyadari bahwa kebersihan diri merupakan upaya bagian dari tindakan *hygiene* sanitasi yang tercermin masing-masing individu dalam bentuk penampilan dan kerapian atau personal *grooming*.

Mitra juga memahami tentang kebiasaan buruk yang harus mereka hindari sebagai siswa dan calon praktisi pariwisata, serta menambah pengetahuan dan pemahaman mitra tentang *neat and clean* (kerapian dan kebersihan), individu, dan lingkungannya.



Gambar 1. Sosialisasi Tentang *Hygiene* Sanitasi

Pelatihan dan Pendampingan Membuat Jajanan Modern

1). Pelatihan dan Pendampingan Teknik Pembuatan Kukus Gula Merah.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan membuat Kukus Gula Merah dilaksanakan di Laboratorium *Kitchen* SMK Wira Harapan pada hari Rabu, tanggal 27 September 2017, yang berlangsung dari jam 07.30 WITA sampai dengan 11.30 WITA. Proses pelaksanaan kegiatan ini berjalan dengan baik dan telah mampu meningkatkan kemampuan dan pemahaman siswa tentang teknik pembuatan dan pengolahan bahan menjadi produk kukus gula merah yang siap dikonsumsi. Siswa telah mampu melakukan teknik pembuatan dan penyajian dengan baik serta siswa juga menguasai teknik pengemasan produk hasil produksi yang

menarik tanpa mengabaikan *hygiene* dan sanitasi pada setiap tahapan proses kegiatan berlangsung.

Beberapa temuan pada proses pelaksanaan kegiatan ditahap awal, siswa belum membaca dengan baik dan memahami resep yang telah diberikan sebelumnya. Pada tahapan pengolahan dan proses produksi, belum semua siswa mengetahui nama jenis-jenis alat yang digunakan dan cara penggunaannya. Cara penggunaan alat masih kurang dikuasai sehingga pada saat diberikan teknik penggunaan alat yang benar oleh instruktur mereka berlomba-lomba ingin mencoba mempraktikkannya. Suasana tiap-tiap kelompok pada tahapan ini sangat aktif. Siswa saling membantu dan mendukung temannya dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas dengan baik dan cepat, tanpa dipungkiri persaingan antar kelompok siswa sangat bagus dan ketat karena mereka berusaha selesai lebih awal dengan hasil yang maksimal.

Semua adonan telah dituangkan dalam cetakan, tindakan selanjutnya adalah mengukus, sambil menunggu kukus gula merah matang, siswa melakukan kegiatan membersihkan peralatan yang telah selesai digunakan. Mereka bekerja sama dengan baik membersihkan semua peralatan yang mereka gunakan sambil sesekali mengecek adonan yang sedang dikukus. Proses pengukusan dilakukan kurang lebih 20 menit dan sesuai dengan harapan dalam waktu itu kukus gula merah telah matang dan mengembang sempurna. Setelah kukus gula merah matang semuanya, dilanjutkan dengan kegiatan penyajian dan pengemasan. Kreativitas siswa mulai berkembang dan muncul begitu diberikan contoh penyajian dan pengemasan yang kreatif oleh instruktur, masing-masing kelompok berusaha menyajikan produk mereka semenarik mungkin dan tidak mau kalah dari kelompok lain. Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan membuat kukus gula merah berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan siswa dalam membuat jajanan modern.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Kukus Gula Merah



Gambar 3. Proses Penerapan *Hygiene* Sanitasi Pada Peralatan



Gambar 4. Hasil Pelatihan dan Pendampingan Membuat Jajanan Kukus Gula Merah

2). Pelatihan dan Pendampingan Teknik Pembuatan Jajanan Donat

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan jajanan Donat dilakukan pada hari Selasa, tanggal 3 Oktober 2017, kegiatan ini berlangsung dari jam 07.30 WITA sampai dengan 11.30 WITA. Kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan, keterampilan siswa dalam membuat donat. Siswa sangat bersemangat dan memiliki motivasi yang sangat tinggi dalam mengikuti pelatihan dan pendampingan membuat donat, mereka datang lebih awal dari jam yang disepakati

dan telah siap dengan peralatan yang diperlukan dengan penampilan yang sangat bersih dan rapi.

Dalam proses pelatihan dan pendampingan pembuatan donat terdapat beberapa siswa mengalami kesulitan dalam memahami adonan donat yang merata dan baik. Siswa juga mengalami kesulitan dalam membentuk adonan sesuai dengan bentuk yang diinginkan, bagi siswa yang belum terbiasa membuat bentuk adonan donat pasti mengalami kesulitan pada tahapan ini, dengan bantuan petunjuk dari instruktur dalam proses pendampingan maka semua adonan bisa dibentuk dengan baik dan siap digoreng.

Tahap selanjutnya adalah menggoreng adonan dengan memutar stik di tengah adonan supaya bentuk donat bulat merata, masing-masing siswa dalam kelompok bergiliran menggoreng hasil cetakan mereka. Setelah matang donat ditiriskan sampai suhunya agak dingin, selanjutnya disiapkan coklat untuk menambah cita rasa dan penampilannya lebih menarik. Kesulitan juga dirasakan oleh siswa pada saat membuat *toping* dari berbagai jenis coklat, *toping* bertujuan untuk menambah cita rasa donat disamping itu untuk menghias permukaan donat agar lebih menarik perhatian konsumen, dalam proses ini instruktur memberikan bimbingan dan pendampingan agar *toping* bisa melekat dengan baik dan mampu menghias permukaan donat selanjutnya pada penghiasan donat yang lain kreativitas siswa mulai muncul, mereka bergegas mempraktekkan menghias donat dengan kreasi masing-masing.

Siswa tidak mengalami kesulitan pada proses penyajian dan pengemasan donat karena sudah terbiasa melihat penyajian donat baik di warung, kantin ataupun *supermarket*, mereka sangat kreatif dalam mengemas dan mengkombinasikan variasi donat yang disajikan sehingga mampu menarik perhatian peserta yang lain dan para instruktur. Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan jajanan donat disajikan pada Gambar 5 dan 6.



Gambar 5. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Donat



Gambar 6. Hasil Pelatihan dan Pendampingan Membuat Jajanan Donat

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan pemaparan seluruh kegiatan PKM penerapan *hygiene* sanitasi pada proses pembuatan/ pengolahan jajanan modern di SMK Wira Harapan Tegal Jaya, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu:

1. Penerapan *hygiene* sanitasi yang menyangkut kebersihan dan kesehatan perorangan, peralatan dan lingkungan. Pada tahapan ini siswa telah memiliki pengetahuan dan kesadaran pentingnya *hygiene* sanitasi sebagai pedoman dalam aktifitas keseharian untuk menjaga kebersihan dan kesehatan dengan melakukan kebugaran, menghindari dari kebiasaan buruk, menjaga penampilan dan kerapian dalam berinteraksi sosial untuk memberikan pelayanan prima.
2. Pendidikan dan pelatihan telah mampu memberikan materi tentang jajanan modern merupakan pilihan sebagai hidangan penutup di industri perhotelan.
3. Mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa dalam mempraktekkan secara langsung proses pembuatan atau pengolahan jajanan modern khususnya kukus gula merah dan donat, yang

dilanjutkan dengan teknik penyajian dan pengemasan jajanan kukus gula merah dan donat hingga siap dinikmati oleh tamu dengan berpatokan pada prinsip *Hygiene* Sanitasi.

4. Kreativitas siswa berkembang dengan baik yang dilihat dari proses penyajian dan pengemasan produk. Mereka telah mampu mengkombinasikan bentuk, ukuran, *toping* warna dengan sangat baik mampu membuat tampilan produk menjadi sangat kreatif dan menarik.
5. Seluruh rangkaian kegiatan PKM mendapat apresiasi positif dari Kepala Sekolah SMK Wira Harapan, staf, guru-guru, dan siswa. Mereka berharap kegiatan semacam ini dapat terus dilaksanakan di SMK Wira Harapan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diantaranya:

1. Universitas Dhyana Pura Bali Cq Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Univeritas Dhaya Pura yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan dengan baik serta memberikan manfaat kepada masyarakat, dan yang telah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian di SMK Wira Harapan Tegal Jaya.
2. Rekan dosen, pegawai, serta mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah banyak membantu hingga terlaksananya kegiatan pengabdian ini.
3. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah membantu pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. Personal *Hygiene*, <http://www.healthcentre.com>.
- Bartono & Ruffino. (2005). *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Dharmaputra. (2012). *Kumpulan Resep Sepanjang Masa*. Jakarta: Kriya Pustaka.

- Mertayasa, Agus. (2012). *Food & Beverage Service Operational Job Preparation*. Yogyakarta: Andi.
- Sudiara, Bagus Putu. (2015). *Pengetahuan Tata Boga (Kitchen Theory) Basic Level*. Bali: PPLP Dhyana Pura.
- Sihite, Richard. (2006) *Food Product (Dasar-dasar Tata Boga)*. Surabaya: SIC.