



PELATIHAN *BASIC COOKING METHODS* DALAM PENINGKATAN KOMPETENSI KOKI SPPG MBG MERUYA JAKARTA BARAT

Rr. Christiana Mayang Anggraeni Stj¹, Bimo Kuncoro Jati²

¹ Politeknik Negeri Media Kreatif

christianamayang@polimedia.ac.id

² Universitas Negeri Jakarta

bimo.kuncoro.jati@unj.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pemahaman koki Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Meruya, Jakarta Barat mengenai Basic Cooking Methods dan prinsip pemilihan bahan pangan yang sesuai untuk penyelenggaraan makanan bergizi. Metode pelaksanaan menggunakan Participatory Training Method yang dikombinasikan dengan ceramah interaktif, diskusi kelompok, berbagi pengalaman kerja, dan tanya jawab. Materi yang diberikan meliputi teknik memasak moist heat cooking dan dry heat cooking, serta pemilihan bahan pangan yang aman dan berkualitas untuk menu MBG. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mengikuti pelatihan secara aktif dan antusias, terutama pada sesi diskusi mengenai penerapan metode memasak dalam produksi makanan skala besar. Peserta mampu mengaitkan materi dengan pengalaman kerja sebelumnya di hotel, restoran, dan jasa boga, serta memahami pentingnya pemilihan metode memasak yang tepat untuk menjaga mutu, keamanan, dan nilai gizi makanan. Kegiatan ini memberikan penguatan pengetahuan dan wawasan praktis bagi koki SPPG dalam mendukung penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis yang lebih berkualitas.

Kata Kunci : Basic Cooking Methods, koki SPPG, Makan Bergizi Gratis, pengolahan pangan, pelatihan partisipatif.

ABSTRACT

This community service activity aimed to improve the understanding of cooks at the Nutrition Fulfillment Service Unit (SPPG) of the Free Nutritious Meal Program (MBG) in Meruya, West Jakarta regarding Basic Cooking Methods and appropriate food ingredient selection for nutritious meal provision. The activity employed a Participatory Training Method combined with interactive lectures, group discussions, experience sharing, and question-and-answer sessions. The training materials covered moist heat cooking and dry heat cooking techniques, as well as the selection of safe and high-quality food ingredients for MBG menus. The results showed that participants were actively involved and highly enthusiastic, particularly during discussions on applying cooking methods in large-scale food production. Participants were able to relate the training materials to their previous work experiences in hotels, restaurants, and catering services, and gained a better understanding of the importance of selecting appropriate cooking methods to maintain food quality, safety, and nutritional value. This activity provided additional knowledge and practical insights for SPPG cooks in supporting higher-quality implementation of the Free Nutritious Meal Program.

Keywords : Basic Cooking Methods, SPPG cooks, Free Nutritious Meal Program, food processing, participatory training..

PENDAHULUAN

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu program strategis pemerintah Indonesia yang bertujuan meningkatkan status gizi masyarakat, khususnya peserta didik, melalui penyediaan makanan bergizi yang memenuhi prinsip kecukupan gizi, keamanan pangan, dan mutu pangan. Dalam pelaksanaannya, Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) berperan sebagai unit produksi dan distribusi makanan sehingga dituntut mampu menerapkan standar higiene, sanitasi, dan keamanan pangan sesuai ketentuan yang berlaku. Keberhasilan penyelenggaraan MBG tidak hanya ditentukan oleh kualitas bahan baku, tetapi juga oleh kompetensi sumber daya manusia yang terlibat dalam proses pengolahan makanan (World Health Organization, 2022; Codex Alimentarius Commission, 2023; Badan Gizi Nasional, 2025).

Koki SPPG memiliki peran strategis dalam menghasilkan makanan yang aman, bergizi, dan memiliki mutu yang konsisten. Kualitas makanan sangat dipengaruhi oleh kemampuan koki dalam memilih metode pengolahan yang sesuai sehingga karakteristik sensoris, kandungan gizi, dan keamanan pangan tetap terjaga. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa kompetensi tenaga pengolah makanan, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP), *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP), serta *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) berkontribusi signifikan terhadap peningkatan mutu dan keamanan produk pangan pada penyelenggaraan makanan institusi (Rachmadia et al., 2018; Sahrevi et al., 2023). Selain itu, WHO juga menegaskan bahwa pengendalian risiko keamanan pangan harus dimulai sejak proses pengolahan hingga makanan disajikan kepada konsumen (WHO, 2022).

Salah satu kompetensi dasar yang wajib dimiliki oleh koki profesional adalah penguasaan *Basic Cooking Methods*. Teknik memasak seperti *boiling*, *steaming*, *poaching*, *blanching*, *sautéing*, *pan frying*, *deep frying*, *grilling*, *roasting*, dan *braising* merupakan fondasi dalam menghasilkan makanan yang berkualitas. Pemilihan metode memasak yang tepat tidak hanya memengaruhi cita rasa dan tekstur makanan, tetapi juga berperan dalam mempertahankan kandungan zat gizi, meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku, serta meminimalkan risiko kontaminasi selama proses pengolahan (Codex Alimentarius Commission, 2023; WHO, 2022).

Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan pengelola SPPG MBG Meruya, Jakarta Barat, diketahui bahwa sebagian koki masih mengandalkan pengalaman kerja dalam

menentukan teknik memasak tanpa didukung pemahaman yang memadai mengenai prinsip-prinsip dasar *cookery*. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan ketidakkonsistenan kualitas produk, rendahnya efisiensi proses produksi, serta kurang optimalnya retensi zat gizi pada makanan yang dihasilkan. Sejalan dengan kebijakan Badan Gizi Nasional, setiap SPPG diwajibkan menerapkan standar keamanan pangan, higiene, sanitasi, dan sistem pengendalian risiko sebagai syarat operasional layanan MBG sehingga peningkatan kompetensi koki menjadi kebutuhan yang mendesak (Badan Gizi Nasional, 2025).

Sebagai perguruan tinggi vokasi yang memiliki kompetensi di bidang tata boga dan kuliner, Politeknik Negeri Media Kreatif memiliki tanggung jawab melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya pengabdian kepada masyarakat, melalui transfer pengetahuan dan keterampilan kepada mitra. Oleh karena itu, kegiatan **Pelatihan *Basic Cooking Methods* dalam Peningkatan Kompetensi Koki SPPG MBG Meruya, Jakarta Barat** dilaksanakan sebagai upaya meningkatkan kompetensi teknis koki dalam menerapkan teknik dasar pengolahan pangan sesuai prinsip *good cooking practices*, keamanan pangan, dan standar penyelenggaraan makanan. Melalui pelatihan ini diharapkan peserta mampu meningkatkan kualitas produk makanan, menjaga keamanan dan nilai gizi pangan, serta mendukung keberhasilan implementasi Program Makan Bergizi Gratis secara berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Meruya, Jakarta Barat pada bulan Februari 2026 dengan durasi pelatihan selama satu hari (± 3 jam). Sasaran kegiatan adalah seluruh koki dan tenaga pengolah makanan yang bertugas di dapur produksi SPPG. Pelatihan bertujuan meningkatkan kompetensi peserta dalam memahami dan menerapkan *Basic Cooking Methods* sebagai dasar pengolahan makanan yang aman, bergizi, dan sesuai standar penyelenggaraan makanan untuk Program Makan Bergizi Gratis (MBG).

Metode pelaksanaan menggunakan *Participatory Training Method (PTM)* yang menekankan keterlibatan aktif peserta selama proses pembelajaran. Metode ini dikombinasikan dengan *interactive lecture*, *group discussion*, *experience sharing*, serta *question and answer (Q&A)*. Pendekatan tersebut dipilih agar peserta tidak hanya memperoleh pemahaman konseptual, tetapi juga dapat menghubungkan materi pelatihan dengan

pengalaman kerja yang telah dimiliki sehingga proses pembelajaran menjadi lebih kontekstual dan aplikatif.

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyampaian materi teori mengenai *Basic Cooking Methods*. Materi yang diberikan mencakup konsep dasar teknik memasak yang dikelompokkan menjadi *moist heat cooking methods* dan *dry heat cooking methods*. Pada sesi ini dijelaskan karakteristik masing-masing teknik memasak, prinsip perpindahan panas, kelebihan dan keterbatasan setiap metode, serta penerapannya pada berbagai jenis bahan pangan yang umum digunakan dalam menu Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Selain itu, peserta diberikan pemahaman mengenai pengaruh metode memasak terhadap kualitas sensori, keamanan pangan, dan retensi zat gizi sehingga mampu memilih teknik pengolahan yang sesuai dengan karakteristik bahan makanan (Codex Alimentarius Commission, 2023; World Health Organization, 2022).

Materi berikutnya membahas prinsip pemilihan bahan pangan yang baik untuk penyelenggaraan menu MBG. Pembahasan meliputi karakteristik bahan pangan segar, indikator mutu bahan baku, aspek keamanan pangan, kandungan gizi, serta kesesuaian bahan pangan dengan prinsip gizi seimbang. Peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya penggunaan bahan pangan berkualitas sebagai langkah awal dalam menghasilkan makanan yang aman, bergizi, dan memenuhi standar pelayanan gizi institusional (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2023; Codex Alimentarius Commission, 2023).

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi interaktif dan *experience sharing*. Pada sesi ini peserta diberikan kesempatan untuk menceritakan pengalaman kerja sebelumnya, baik di hotel, restoran, jasa boga (*catering*), maupun industri kuliner lainnya. Pengalaman tersebut menjadi dasar diskusi mengenai perbedaan karakteristik proses produksi makanan komersial dengan penyelenggaraan makanan pada SPPG MBG. Diskusi juga mengidentifikasi berbagai tantangan yang dihadapi peserta selama bekerja, seperti pemilihan metode memasak untuk produksi dalam jumlah besar, efisiensi waktu, konsistensi kualitas makanan, serta upaya mempertahankan keamanan dan nilai gizi makanan.

Selanjutnya dilakukan sesi tanya jawab sebagai bentuk refleksi pembelajaran. Pada tahap ini peserta diberikan kesempatan untuk mengajukan pertanyaan maupun mendiskusikan permasalahan yang ditemukan selama bekerja di SPPG. Tim pengabdian memberikan umpan balik berdasarkan prinsip *Basic Cooking Methods*, keamanan pangan, serta praktik terbaik

(*best practices*) dalam penyelenggaraan makanan skala besar sehingga peserta memperoleh solusi yang dapat diterapkan pada proses produksi sehari-hari.

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui observasi partisipatif selama proses pelatihan berlangsung. Tim pengabdian mengamati tingkat keaktifan peserta dalam mengikuti penyampaian materi, keterlibatan dalam diskusi, kemampuan mengemukakan pengalaman kerja, serta respons peserta terhadap materi yang diberikan. Selain itu, sesi tanya jawab dimanfaatkan untuk mengidentifikasi tingkat pemahaman peserta terhadap konsep *Basic Cooking Methods* dan prinsip pemilihan bahan pangan yang sesuai untuk penyelenggaraan menu Program Makan Bergizi Gratis (MBG). Observasi partisipatif merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang memungkinkan peneliti memperoleh informasi secara langsung mengenai perilaku, interaksi, dan respons peserta selama kegiatan berlangsung (Creswell & Creswell, 2018; Sugiyono, 2022).

Data hasil kegiatan dianalisis secara deskriptif kualitatif berdasarkan hasil observasi, dokumentasi kegiatan, serta rangkuman diskusi antara narasumber dan peserta. Analisis difokuskan pada perubahan pemahaman peserta yang tercermin dari kemampuan menjelaskan kembali konsep dasar metode memasak, mengidentifikasi metode memasak yang sesuai dengan jenis bahan pangan, serta mengaitkan materi pelatihan dengan pengalaman kerja mereka di bidang jasa boga maupun penyelenggaraan makanan institusional (Miles, Huberman, & Saldaña, 2014; Creswell & Creswell, 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Meruya, Jakarta Barat dengan sasaran koki dan tenaga pengolah makanan yang bertanggung jawab terhadap penyelenggaraan menu harian MBG. Pelatihan diikuti oleh 8 orang peserta yang terdiri atas koki utama dan tenaga pengolah makanan dengan latar belakang pengalaman kerja yang beragam, antara lain berasal dari hotel, restoran, dan jasa boga (*catering*). Keberagaman pengalaman tersebut menjadi modal penting dalam proses diskusi karena peserta telah memiliki pengalaman praktik memasak, namun belum seluruhnya memahami konsep ilmiah mengenai pemilihan metode memasak yang sesuai untuk penyelenggaraan makanan institusional.

Tabel 1. Karakteristik Peserta Pelatihan

Karakteristik	Jumlah
Jumlah Peserta	8 orang
Koki Utama	3
Asisten Koki	5
Memiliki pengalaman di hotel/ restoran/ catering	Sebagian besar
Lokasi pelaksanaan	SPPG MBG Meruya, Jakarta Barat

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai konsep *Basic Cooking Methods* yang menjadi kompetensi dasar bagi tenaga pengolah makanan profesional. Selanjutnya dilakukan diskusi mengenai pengalaman peserta dalam mengolah menu MBG serta observasi terhadap proses produksi makanan yang sedang berlangsung di dapur SPPG.



Gambar 1. Penyampaian materi Basic Cooking Methods kepada koki SPPG MBG Meruya

3.2 Penyampaian Materi *Basic Cooking Methods*

Materi pelatihan difokuskan pada pemahaman mengenai klasifikasi teknik memasak menjadi *moist heat cooking methods* dan *dry heat cooking methods*. Peserta diberikan penjelasan mengenai karakteristik masing-masing metode, prinsip perpindahan panas, kelebihan dan keterbatasannya, serta contoh penerapan pada berbagai bahan pangan yang umum digunakan dalam menu MBG.

Pada sesi ini dijelaskan bahwa metode moist heat cooking seperti *boiling*, *steaming*, *poaching*, dan *stewing* lebih sesuai digunakan untuk mempertahankan kelembutan bahan pangan dan mengurangi kehilangan zat gizi tertentu. Sebaliknya, metode *dry heat cooking* seperti *grilling*, *roasting*, *baking*, dan *sautéing* memberikan karakteristik cita rasa dan tekstur

yang lebih kompleks apabila diterapkan secara tepat (Codex Alimentarius Commission, 2023; WHO, 2022).

Selain membahas teknik memasak, peserta juga memperoleh materi mengenai prinsip pemilihan bahan pangan yang baik untuk penyelenggaraan menu MBG. Pembahasan meliputi karakteristik bahan pangan segar, indikator mutu bahan baku, keamanan pangan, serta pemilihan metode memasak yang disesuaikan dengan karakteristik bahan makanan sehingga kualitas sensori maupun kandungan gizinya tetap terjaga.

Selama penyampaian materi, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi. Hal tersebut terlihat dari banyaknya pertanyaan mengenai pemilihan metode memasak untuk produksi makanan dalam jumlah besar, efisiensi proses produksi, serta cara mempertahankan mutu makanan hingga proses distribusi kepada penerima manfaat.

Penelitian oleh Maria Helena dan Sine (2022) menunjukkan bahwa pemilihan teknik memasak yang tepat berpengaruh terhadap kualitas hasil masakan dan retensi zat gizi. Oleh karena itu, penguasaan *Basic Cooking Methods* menjadi kompetensi yang penting bagi koki SPPG dalam mendukung penyelenggaraan makanan bergizi.



Gambar 2. Penyampaian materi mengenai *Basic Cooking Methods* dan prinsip pemilihan bahan pangan

3.3 Diskusi Pengalaman Peserta dan Observasi Produksi Menu MBG

Salah satu keunggulan kegiatan ini adalah adanya sesi *experience sharing* yang memberikan kesempatan kepada peserta untuk menceritakan pengalaman kerja sebelumnya. Sebagian besar peserta menyampaikan bahwa mereka pernah bekerja di hotel, restoran, maupun perusahaan katering sebelum bergabung sebagai koki SPPG. Melalui diskusi tersebut

ditemukan bahwa proses produksi makanan pada SPPG memiliki karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan industri jasa boga komersial. Pada penyelenggaraan makanan MBG, aspek keamanan pangan, konsistensi mutu, kecukupan gizi, efisiensi waktu, dan ketepatan porsi menjadi prioritas utama karena makanan diproduksi dalam jumlah besar dan ditujukan kepada kelompok sasaran tertentu.

Diskusi berkembang pada pemilihan metode memasak yang sesuai untuk berbagai bahan pangan. Misalnya, penggunaan teknik *steaming* pada sayuran untuk mempertahankan warna dan kandungan vitamin, serta penggunaan teknik *baking* atau *pan frying* sebagai alternatif yang lebih efisien dibandingkan *deep frying* pada beberapa jenis lauk tertentu. Pembahasan ini memberikan wawasan baru bagi peserta dalam memilih teknik memasak berdasarkan karakteristik bahan pangan, bukan hanya berdasarkan kebiasaan kerja.

Setelah sesi diskusi, tim pengabdian melakukan observasi langsung ke area produksi untuk melihat implementasi proses pengolahan makanan serta hasil menu yang diproduksi pada hari tersebut. Observasi menunjukkan bahwa proses produksi telah menerapkan alur kerja yang sistematis, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan makanan dalam wadah saji.



Gambar 3. Observasi Proses Produksi Menu MBG di Dapur SPPG Meruya

3.4 Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan melalui observasi partisipatif terhadap keterlibatan peserta selama kegiatan berlangsung. Berdasarkan hasil observasi, seluruh peserta mengikuti kegiatan secara aktif mulai dari penyampaian materi, diskusi, hingga observasi lapangan. Antusiasme peserta

terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan mengenai teknik memasak, pemilihan bahan pangan, serta penerapan metode memasak pada kondisi produksi makanan dalam skala besar. Selain itu, peserta mampu menghubungkan materi yang diberikan dengan pengalaman kerja sebelumnya sehingga diskusi berlangsung dua arah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pendekatan *Participatory Training Method* efektif dalam membangun proses pembelajaran orang dewasa karena peserta tidak hanya menerima informasi, tetapi juga merefleksikan pengalaman profesional yang dimiliki.

Temuan ini sejalan dengan teori Knowles et al. (2020) yang menyatakan bahwa pembelajaran orang dewasa (*andragogy*) menjadi lebih efektif apabila peserta dilibatkan secara aktif melalui diskusi, berbagi pengalaman, dan pemecahan masalah berdasarkan konteks pekerjaan. Pendekatan tersebut juga mendukung peningkatan kapasitas tenaga kerja karena peserta memperoleh pemahaman yang lebih kontekstual dibandingkan pembelajaran yang hanya bersifat ceramah. Sebagai luaran kegiatan, peserta memperoleh pemahaman mengenai klasifikasi *Basic Cooking Methods*, prinsip pemilihan bahan pangan untuk menu MBG, serta pentingnya menyesuaikan teknik memasak dengan karakteristik bahan pangan agar mutu, keamanan, dan nilai gizi makanan tetap terjaga. Kegiatan ini diharapkan dapat mendukung peningkatan kompetensi koki SPPG dalam menghasilkan makanan yang memenuhi standar penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis.



**Gambar 4. Foto Bersama Peserta Setelah Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian
Kepada Masyarakat**

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Pelatihan Basic Cooking Methods dalam Peningkatan Kompetensi Koki SPPG MBG Meruya, Jakarta Barat telah terlaksana dengan baik sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan. Pelatihan memberikan penguatan pengetahuan kepada peserta mengenai konsep dasar *Basic Cooking Methods*, yang meliputi klasifikasi teknik memasak *moist heat cooking* dan *dry heat cooking*, serta prinsip pemilihan bahan pangan yang sesuai untuk penyelenggaraan menu Program Makan Bergizi Gratis (MBG).

Pendekatan pelatihan yang mengombinasikan penyampaian materi, diskusi interaktif, dan berbagi pengalaman kerja (*experience sharing*) mendorong keterlibatan aktif peserta selama kegiatan berlangsung. Diskusi menunjukkan bahwa peserta mampu mengaitkan materi yang disampaikan dengan pengalaman mereka dalam mengelola produksi makanan di SPPG maupun pada pekerjaan sebelumnya di sektor hotel, restoran, dan jasa boga. Selain itu, kegiatan observasi di area produksi memberikan kesempatan bagi peserta untuk merefleksikan penerapan metode memasak yang digunakan dalam penyelenggaraan menu MBG sehingga materi yang diperoleh menjadi lebih kontekstual dengan kondisi kerja di lapangan.

Secara umum, kegiatan ini berkontribusi dalam memperkuat pemahaman koki SPPG mengenai pentingnya pemilihan metode memasak dan bahan pangan yang tepat sebagai bagian dari upaya menghasilkan makanan yang aman, bergizi, dan berkualitas untuk mendukung keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis.

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, direkomendasikan agar Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Meruya, Jakarta Barat melaksanakan kegiatan peningkatan kompetensi koki secara berkala sebagai bagian dari pengembangan kapasitas sumber daya manusia. Materi pelatihan tidak hanya mencakup *Basic Cooking Methods*, tetapi juga dapat dikembangkan pada aspek keamanan pangan (*food safety*), higiene dan sanitasi, penyusunan resep baku (*standard recipe*), pengendalian mutu, serta manajemen penyelenggaraan makanan skala besar.

Selain itu, diperlukan penyusunan panduan sederhana (Standard Operating Procedure/SOP) mengenai pemilihan metode memasak yang sesuai dengan karakteristik

bahan pangan yang umum digunakan pada menu MBG. Panduan tersebut diharapkan dapat menjadi acuan bagi seluruh koki sehingga proses produksi makanan berlangsung lebih konsisten, efisien, serta mampu mempertahankan mutu dan nilai gizi makanan.

Bagi perguruan tinggi, kegiatan pengabdian ini dapat dikembangkan menjadi program pendampingan berkelanjutan melalui kolaborasi antara dosen, mahasiswa, dan mitra SPPG. Pendampingan tersebut diharapkan tidak hanya berfokus pada peningkatan kompetensi tenaga pengolah makanan, tetapi juga mendukung penerapan inovasi dalam pengolahan pangan, standardisasi proses produksi, serta evaluasi kualitas menu sebagai upaya mendukung keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) LSP Mutu Wisata Pariwisata Indonesia, 2) P3M Politeknik Negeri Media Kreatif 3) LP3M Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Gizi Nasional. (2025). *Pedoman Sertifikasi Keamanan Pangan pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)*.
- Codex Alimentarius Commission. (2023). *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, Rev. 2023)*.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5th ed.). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Maria Helena, & Sine, J. G. L. (2022). *Teknik Masak Panas Basah (Moist Heat Cooking) pada Sayuran di Instalasi Gizi Rumah Sakit S.K. Lerik Kota Kupang*. **Nutriology**, 3(1), 31–36.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Rachmadia, N. D., Handayani, N., & Adi, A. C. (2018). *Penerapan Sistem HACCP pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb di Divisi Katering Diet PT Prima Citra Nutrindo Surabaya*. *Amerta Nutrition*.

Christiana dan Bimo, *Pelatihan Basic Cooking Methods Dalam Peningkatan Kompetensi Koki SPPG MBG,,*

Sahrevi, A. S. N., Wijayanthi, D. G. P., & Anggriani, R. (2023). *Penerapan HACCP pada Proses Produksi Hot Meal untuk Maskapai Garuda Indonesia. Food Technology and Halal Science Journal.*

Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

World Health Organization. (2022). *WHO Global Strategy for Food Safety 2022–2030* serta dokumen terkait keamanan pangan.