



---

## OPTIMALISASI PELAYANAN *FOOD AND BEVERAGE* DALAM Mendukung Event PARIWISATA PADA WARUNG MAKAN GUDEG CAH SOLO DI TANGERANG SELATAN

---

<sup>1</sup>Novita Uki Hutami, <sup>2</sup>Kharisma Azmi Yoningsih, <sup>3</sup>Rizky Rivaldy Afgani, <sup>4</sup>Khairunnisa, <sup>5</sup>Rezki  
Orientani

Universitas Terbuka, Tangerang Selatan, Indonesia

\*Corresponding email: [novita.uki.hutami@ecampus.ut.ac.id](mailto:novita.uki.hutami@ecampus.ut.ac.id)

DOI: <https://doi.org/10.56457/dinamika.v2i2.661>

Dipublikasikan: 03 Desember 2024

---

### ABSTRAK

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengoptimalkan pelayanan makanan dan minuman di Warung Makan Gudeg Cah Solo, Tangerang Selatan, guna mendukung event pariwisata. Pendampingan dilakukan dalam tiga tahap: penerapan sanitasi dan keselamatan dalam pelayanan makanan, pengelolaan limbah dan keberlanjutan, serta monitoring dan evaluasi. Pelatihan melibatkan penerapan standar kebersihan, manajemen limbah organik dan anorganik, serta peningkatan kesadaran karyawan terhadap praktik keberlanjutan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kualitas pelayanan, mulai dari pemahaman karyawan terhadap sanitasi hingga penerapan pengelolaan limbah yang lebih baik. Program ini diharapkan dapat memperkuat daya saing usaha kuliner lokal dalam rangka mendukung pariwisata yang berkelanjutan di Tangerang Selatan.

**Kata Kunci:** Pelayanan Makanan Dan Minuman, Sanitasi, Pengelolaan Limbah, Pariwisata, Keberlanjutan

### ABSTRACT

*This program aims to empower the community by optimizing food and beverage services at Warung Makan Gudeg Cah Solo, South Tangerang, in order to support tourism events. The program is conducted in three stages: implementing sanitation and food safety, waste management and sustainability, as well as monitoring and evaluation. The training consists of the application of hygiene standards, organic and inorganic waste management, and increasing employee awareness of sustainable practices. The results demonstrated an improvement in service quality of employees, such as understanding of sanitation to the implementation of better waste management practices. This program is expected to enhance the competitiveness of local culinary businesses in supporting sustainable tourism in South Tangerang.*

**Keywords:** *food and beverage services, sanitation, waste management, tourism, sustainability*

### PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan sektor strategis yang berkontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Dalam mendukung keberhasilan event pariwisata, sektor pendukung seperti industri kuliner memegang peranan penting (Hasibuan et al., 2023). Hal ini disebabkan karena sektor pariwisata memiliki peranan penting yang bersifat *quick yielding*. Artinya mengembangkan sektor pariwisata dapat lebih cepat jika dibandingkan dengan sektor lainnya. Salah satu komponen sektor pariwisata adalah di bidang kuliner. Kuliner tidak hanya menjadi pelengkap kebutuhan wisatawan, tetapi juga menjadi salah satu daya tarik utama yang memengaruhi kepuasan dan pengalaman wisata (Cherniaieva, 2021). Tangerang Selatan, sebagai salah satu wilayah dengan potensi pariwisata yang berkembang, membutuhkan sinergi antara pelaku industri kuliner dan penyelenggara event pariwisata untuk menciptakan layanan yang unggul.

Warung Makan Gudeg Cah Solo adalah salah satu usaha kuliner lokal di Tangerang Selatan yang memiliki potensi besar untuk berkontribusi dalam mendukung event pariwisata. Sebagai usaha yang berbasis pada makanan khas nusantara, warung makan ini dapat berperan dalam memperkenalkan kekayaan kuliner Indonesia kepada wisatawan. Namun, untuk memenuhi ekspektasi wisatawan yang semakin tinggi, diperlukan optimalisasi dalam pelayanan makanan dan

minuman, terutama dalam hal sanitasi, keselamatan makanan, serta pengelolaan limbah yang berkelanjutan.

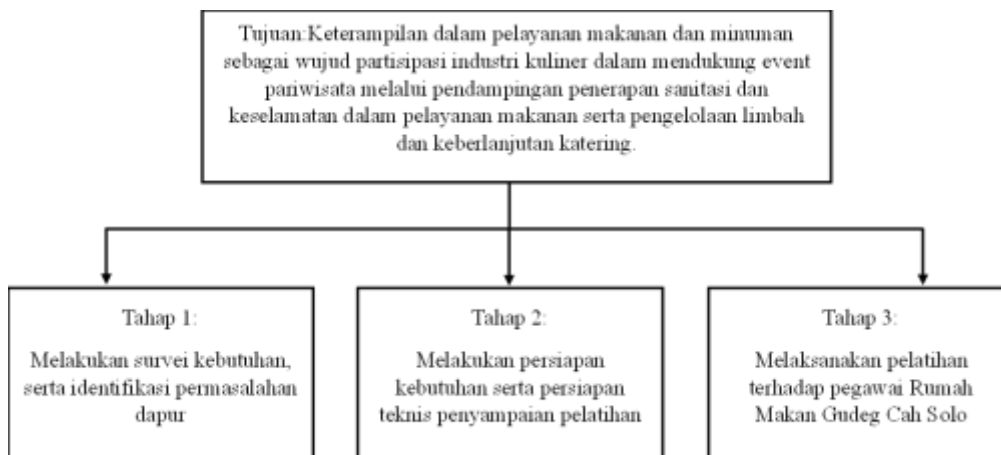
Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk mendukung Warung Makan Gudeg Cah Solo dalam mengoptimalkan pelayanan *food and beverage* melalui pelatihan dan pendampingan. Pendekatan yang digunakan mencakup penerapan sanitasi dan keselamatan dalam pelayanan makanan, guna memastikan kualitas layanan sesuai dengan standar kesehatan dan kebersihan. Menurut Fauziah & Suparmi (2022) higienitas dan sanitasi makanan merupakan hal yang penting terlebih lagi untuk industri pariwisata bidang kuliner. Makanan dapat menjadi sumber cerminan kondisi kesehatan, karena makanan merupakan kebutuhan primer manusia. Selain itu, pengelolaan limbah dan keberlanjutan, sebagai bentuk komitmen terhadap lingkungan dan mendukung pariwisata yang berkelanjutan, serta, peningkatan keterampilan dalam pelayanan makanan dan minuman, untuk menciptakan pengalaman positif bagi wisatawan yang berkunjung atau menghadiri event pariwisata.

Melalui program ini, diharapkan Warung Makan Gudeg Cah Solo dapat meningkatkan kualitas layanannya sekaligus berkontribusi secara aktif dalam mendukung event pariwisata di Tangerang Selatan. Optimalisasi pelayanan ini tidak hanya akan memperkuat daya saing usaha kuliner lokal, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan sektor pariwisata yang berkualitas dan berkelanjutan.

#### METODE PELAKSANAAN

Dalam upaya meningkatkan keterampilan dalam pelayanan makanan dan minuman sebagai wujud partisipasi industri kuliner dalam mendukung event pariwisata melalui pendampingan penerapan sanitasi dan keselamatan dalam pelayanan makanan serta pengelolaan limbah dan keberlanjutan catering, dilakukan beberapa tahapan kegiatan dimulai dari tahap perencanaan dan observasi langsung, tahap pelaksanaan, serta monitoring dan evaluasi sebagaimana tersaji pada gambar 1.

Gambar 1. Tahapan Kegiatan PkM



a. Tahap perencanaan dan observasi langsung

1. Perencanaan

Sebagai langkah awal, tim PKM melakukan koordinasi dengan pemilik Warung Makan untuk menentukan jadwal pelaksanaan pelatihan serta memetakan masalah.

2. Observasi langsung

Observasi dilakukan oleh dosen program studi pariwisata bersama dengan pemilik warung makan di dapur Gudeg Cah Solo yang terletak di Pamulang 2. Selama proses observasi, tim dosen melakukan identifikasi masalah dan kebutuhan yang dapat menunjang pelayanan *food & beverage*.

Gambar 2. Perencanaan dan observasi



b. Tahap pelaksanaan kegiatan

1. Pendampingan penerapan sanitasi dan keselamatan dalam layanan makanan  
Pendampingan sanitasi dan keselamatan dalam layanan makanan sangat diperlukan untuk mencegah keracunan makanan serta perlindungan kesehatan pelanggan dan staf. Pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan kesadaran dan membangun kebiasaan atau rutinitas karyawan agar mampu menjalankan prosedur sanitasi dan keselamatan dalam memberikan pelayanan makanan dan minuman yang memuaskan pelanggan.

Gambar 3. Pendampingan keselamatan dalam layanan makanan



2. Pendampingan pengelolaan limbah dan keberlanjutan untuk catering  
Pendampingan pengelolaan limbah yang berkelanjutan pada catering sangat penting dilakukan mengingat usaha catering menghasilkan banyak sampah organik (sisa makanan, sayuran, kulit buah) dan anorganik (plastik, kaca, dan kemasan sekali pakai) sehingga dapat mengurangi pencemaran lingkungan sekitar, meningkatkan efisiensi operasional, dan memenuhi kebutuhan pelanggan yang peduli terhadap lingkungan. Pada pendampingan ini, dilakukan penerapan strategi pengelolaan limbah dengan memisahkan sampah organik, anorganik, dan berbahaya. Dalam hal ini lebih ditekankan bahwa pembuangan limbah industri makanan harus terpisah dari limbah rumah tangga.

Gambar 4. Pendampingan penyimpanan bahan makanan



c. Monitoring dan evaluasi

Kegiatan terakhir dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap kegiatan – kegiatan yang telah dilakukan serta menyusun rekomendasi dari hasil kegiatan.

Untuk menunjang keberhasilan penyampaian materi selama proses pendampingan, diusulkan jenis kepakaran di bidang Manajemen Restoran dan Katering, Pariwisata berbasis Masyarakat, Studi Kelayakan Bisnis Pariwisata, Manajemen Pemasaran Pariwisata, Pengelolaan Keuangan Bisnis Pariwisata, dan Perencanaan Pengembangan Bisnis Pariwisata.

#### HASIL KEGIATAN

Hasil pelaksanaan kegiatan PKM di Warung Makan Gudeg Cah Solo adalah **(1) adanya peningkatan kualitas pelayanan makanan:** (a) menerapkan sanitasi dan keselamatan pelayanan dalam makanan seperti selalu cuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan, menggunakan pakaian kerja yang bersih (celemek, sarung tangan, dan penutup rambut) serta tidak bekerja saat sakit, terutama jika menderita penyakit menular; manajemen suhu yaitu penyimpanan makanan dingin pada suhu  $\leq 4^{\circ}\text{C}$  dan makanan panas pada suhu  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  untuk membunuh bakteri; (b) menjaga kebersihan peralatan sebelum dan sesudah digunakan serta selalu memastikan area dapur bebas dari hewan pengerat dan serangga, (c) memahami pencegahan kontaminasi silang bahan makanan mentah dan matang dengan menggunakan wadah yang tertutup rapat. **(2) adanya peningkatan keterampilan:** (a) menerapkan pengelolaan limbah dan keberlanjutan katering dengan melakukan pemisahan limbah organik dan anorganik sesuai dengan ketersediaan tempat sampah.

#### KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Warung Makan Gudeg Cah Solo merupakan pendekatan strategis untuk meningkatkan kualitas pelayanan makanan dan minuman sekaligus praktik penerapan sanitasi, keselamatan, dan pengelolaan limbah yang berkelanjutan. Penerapan standar sanitasi mencakup kebiasaan higienis, pengelolaan suhu makanan, kebersihan peralatan, serta pencegahan kontaminasi silang. Selain itu, keterampilan dalam mengelola limbah organik dan anorganik menjadi aspek penting untuk mendukung keberlanjutan lingkungan.

Melalui pendekatan terstruktur mulai dari perencanaan, observasi, pelatihan, hingga evaluasi, kegiatan ini mampu memberikan dampak positif bagi usaha kuliner lokal dalam memenuhi ekspektasi pelanggan sekaligus mendukung event pariwisata di Tangerang Selatan. Sinergi antara industri kuliner dan sektor pariwisata diharapkan dapat menciptakan pengalaman wisata yang lebih berkualitas dan berkelanjutan.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada pemilik Warung Makan Gudeg Cah Solo yang telah menyambut baik dan memfasilitasi pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan karyawan sehingga kegiatan berjalan lancar dan tepat guna serta tepat sasaran. Selain itu, terima kasih untuk antusiasme para karyawan Warung Makan Cah Solo mengikuti pelatihan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Cherniaieva, A. A. (2021). Upaya Indonesia Dalam Mempromosikan Wisata Kuliner Sebagai Warisan Budaya Dunia. *International Journal Of Endocrinology (Ukraine)*, 16(4), 327–332. <https://doi.org/10.22141/2224-0721.16.4.2020.208486>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Hasibuan, I. M., Mutthaqin, S., Erianto, R., & Harahap, I. (2023). *Kontribusi Sektor Pariwisata Terhadap Perekonomian Nasional*. <https://doi.org/10.30651/jms.v8i2.19280>
- Parantika, Asep. (2023). *Manajemen Restoran dan Katering*. Universitas Terbuka: Tangerang Selatan.

Pugu, M. R., Riyanto, S., & Haryadi, R. N. (2024). *Metodologi Penelitian; Konsep, Strategi, dan Aplikasi*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.