



OPERASIONAL PRODUKSI NASI TOMAT DI CATERING BU SAKINA BANGIL

Firdatul Azizah, Niken Purwidiani, Lilis Sulandari, Aisyah Nurin Kamiliya

Tata Boga, Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Jl. Ketintang, Surabaya, Jawa Timur,
Indonesia, 60231

E-mail : firdatul.19017@mhs.unesa.ac.id, nikenpurwidiani@unesa.ac.id, lilissulandari@unesa.ac.id,
aisyahkamiliya@unesa.ac.id

Abstract. *The production operations of tomato rice at Bu Catering Bu Sakina Bangil in the preparation stage, processing stage, and serving stage. This study used a qualitative descriptive method. The data were collected through observation, interviews, and documentation to obtain an overview of the production operation stages of tomato rice at the catering business. The results showed that at the preparation stage, the activities began with preparing the raw materials, seasonings, and equipment needed, as well as checking the quality and quantity of the ingredients to ensure they matched production needs. This stage greatly influenced the smoothness of the subsequent production process. At the processing stage, the tomato rice was prepared systematically, starting from seasoning preparation, mixing the ingredients, to cooking the rice until fully done. This stage required accuracy in the use of ingredients, seasoning measurements, and cooking techniques in order to produce tomato rice with the expected taste, aroma, color, and texture. At the serving stage, the cooked tomato rice was served or packed according to customer orders while maintaining cleanliness, neatness, and portion suitability. Based on the findings, it can be concluded that the production operations of tomato rice at Bu Catering Bu Sakina Bangil have been carried out in a structured manner through interconnected stages of preparation, processing, and serving in order to produce quality products.*

Keywords: *production operations, tomato rice, catering Sakina, qualitative descriptive*

Abstrak. Tujuan untuk mengetahui operasional produksi nasi tomat di Catering Bu Sakina Bangil pada tahap persiapan, tahap proses pengolahan, dan tahap penyajian. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk memperoleh gambaran mengenai tahapan operasional produksi nasi tomat di catering tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada tahap persiapan, kegiatan diawali dengan menyiapkan bahan baku, bumbu, dan peralatan yang diperlukan, serta melakukan pengecekan terhadap kualitas dan jumlah bahan agar sesuai dengan kebutuhan produksi. Tahap ini berpengaruh terhadap kelancaran proses produksi berikutnya. Pada tahap pengolahan, proses pembuatan nasi tomat dilakukan secara sistematis mulai dari pengolahan bumbu, pencampuran bahan, hingga proses memasak nasi tomat sampai matang. Tahap ini memerlukan ketelitian dalam penggunaan bahan, takaran bumbu, dan teknik memasak agar menghasilkan nasi tomat dengan rasa, aroma, warna, dan tekstur yang sesuai standar. Pada tahap penyajian, nasi tomat yang telah matang disajikan atau dikemas sesuai pesanan pelanggan dengan tetap memperhatikan kebersihan, kerapian, dan kesesuaian porsi. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa operasional produksi nasi tomat di Catering Bu Sakina Bangil telah berjalan secara terstruktur melalui tahapan persiapan, pengolahan, dan penyajian yang saling berkaitan untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Kata kunci: operasional produksi, nasi tomat, catering Sakina, deskriptif kualitatif

1. LATAR BELAKANG

Produksi makanan dalam industri catering merupakan aspek yang sangat penting dalam memastikan kepuasan pelanggan. Setiap proses produksi makanan memiliki tahapan operasional yang sistematis, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga penyajian. Operasional produksi makanan yang baik akan menentukan hasil akhir

yang berkualitas serta sesuai dengan standar kebersihan dan keamanan pangan (Soehardi, 2018).

Operasional produksi di catering memerlukan pemahaman yang mendalam mengenai teknik memasak, penggunaan bahan baku yang berkualitas, serta efisiensi dalam proses pengolahan. Selain itu, pentingnya produksi makanan dalam industri catering juga berkaitan dengan aspek manajemen operasional yang mencakup perencanaan bahan baku, pengendalian biaya produksi, dan penerapan standar keamanan pangan. Produksi makanan yang baik tidak hanya berfokus pada rasa dan kualitas, tetapi juga pada efektivitas dan efisiensi proses produksi (Hidayat, 2019).

Perencanaan bahan baku yang baik akan memastikan ketersediaan bahan dengan kualitas optimal serta mengurangi risiko pemborosan. Pengendalian biaya produksi juga sangat krusial dalam menjaga keseimbangan antara harga jual dan keuntungan bisnis catering. Sementara itu, penerapan standar keamanan pangan memastikan bahwa makanan yang diproduksi aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan regulasi yang berlaku. Semua aspek ini berkontribusi dalam meningkatkan efisiensi operasional serta daya saing industri catering (Hendrawan, 2022).

Pada tahap pelaksanaan produksi, proses produksi harus dilakukan dengan mengikuti prosedur standar operasional (SOP) untuk memastikan kualitas dan kebersihan makanan. Kontrol kualitas dilakukan dengan memeriksa bahan baku sebelum digunakan, memastikan setiap tahap produksi sesuai dengan standar keamanan pangan, serta melakukan uji coba rasa dan tekstur sebelum makanan disajikan kepada pelanggan. Pengendalian kualitas ini penting untuk mempertahankan reputasi usaha catering (Santoso, 2021). Pelaksanaan produksi ini juga mencakup pembagian tugas antar tim, penggunaan peralatan yang tepat, serta pengelolaan waktu agar pesanan dapat selesai sesuai jadwal (Setiawan, 2019).

Setelah proses produksi selesai, perlu dilakukan evaluasi terhadap seluruh proses, mulai dari efisiensi waktu, kualitas produk, hingga kepuasan pelanggan. Evaluasi ini digunakan sebagai dasar untuk perbaikan berkelanjutan agar operasional catering semakin efektif dan efisien (Nugroho, 2022).

Nasi tomat merupakan salah satu hidangan yang semakin populer di Indonesia, terutama sebagai bagian dari menu catering. Nasi tomat, atau yang dikenal juga sebagai nasi burhani dalam tradisi kuliner Arab, adalah hidangan yang dibuat dengan bahan dasar

beras yang dimasak bersama tomat, rempah-rempah, dan sering kali dilengkapi dengan tambahan protein seperti daging atau ayam (Al-Ghazzawi, 2020). Hidangan ini memiliki cita rasa khas dengan perpaduan keasaman tomat dan aroma rempah yang kuat, sehingga sering menjadi pilihan dalam berbagai acara, termasuk pesta pernikahan dan pertemuan keluarga.

Studi observasi ini dilakukan di Catering Bu Sakina, Bangil, untuk menganalisis operasional produksi nasi tomat, termasuk tahapan persiapan, proses memasak, serta distribusi produk kepada pelanggan. Dengan memahami tahapan ini, dapat diketahui bagaimana efektivitas proses produksi nasi tomat dalam skala catering serta faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas dan kepuasan pelanggan (Widodo, 2021). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji lebih lanjut operasional produksi nasi tomat di Catering Bu Sakina sebagai salah satu bentuk penerapan strategi produksi makanan yang berkualitas dan efisien.

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan wawasan bagi para pelaku usaha catering dalam meningkatkan kualitas produksi nasi tomat serta memberikan referensi bagi pengembangan menu kuliner khas yang berakar dari tradisi Arab namun telah beradaptasi dengan cita rasa lokal.

2. KAJIAN TEORITIS

Operasional produksi merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk mengolah berbagai input menjadi output yang memiliki nilai guna atau nilai tambah. Input tersebut meliputi bahan baku, tenaga kerja, peralatan, modal, dan energi, sedangkan output yang dihasilkan dapat berupa barang maupun jasa (Gupta & Starr, 2014).

Usaha catering merupakan salah satu bentuk usaha jasa boga yang menyediakan makanan dan minuman sesuai dengan pesanan konsumen, baik dalam jumlah kecil maupun besar.

Nasi Tomat atau lebih dikenal sebagai nasi Bukhari adalah hidangan nasi khas Timur Tengah yang dikenal dengan aroma harum dan penggunaan berbagai rempah-rempah. Hidangan ini populer di wilayah Hijaz, khususnya di kota Madinah Al-Munawwarah, dan menjadi bagian penting dari budaya kuliner setempat (Marsden, 2021).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian yang dilakukan penulis tentang Operasional Produksi Nasi Tomat di

Catering Bu Sakina Bangil menggunakan jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan metode studi observasi. Pendekatan deskriptif kualitatif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai proses operasional produksi nasi tomat di Catering Bu Sakina Bangil. Penelitian ini berfokus pada pengamatan langsung terhadap tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian produk. Melalui pendekatan ini, peneliti dapat memperoleh gambaran nyata mengenai pelaksanaan operasional produksi nasi tomat di lokasi penelitian.

Lokasi penelitian adalah tempat dimana penelitian akan dilakukan untuk memperoleh informasi dan data yang diperlukan mengenai masalah penelitian. Dalam penelitian ini, yang akan menjadi lokasi penelitian adalah Catering Bu Sakina di Jalan Wetan Alun no. 221 Bangil.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Persiapan Bahan

Bahan-bahan yang disiapkan antara lain beras Basmati, tomat atau saus tomat, bawang merah, bawang putih, margarin atau minyak, garam, kaldu, daun salam, serai, serta bahan pelengkap lain. Semua bahan disimpan ditempat khusus untuk menjaga kesegaran dan keamanan bahan sementara daging disimpan di *chiller* seperti tampak pada Gambar 4.3.



Gambar 4. 1 Chiller Penyimpanan Bahan

Hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa bahan makanan disimpan pada kondisi aman.



Gambar 4. 2 Penyimpanan Bahan Baku

Pada bahan makanan di di Catering Bu Sakina Bangil yang diteliti, catering telah memenuhi syarat seperti bentuk fisik bahan makanan yang baik, bahan makanan telah diziinkan BPOM, dan tidak menggunakan bahan yang kadaluarsa. Bahan makanan dalam keadaan baik, seperti beras tidak berketu, tidak pecah-pecah, sayur dalam keadaan segar, bumbu dan rempah- rempah tidak busuk dan bahan makanan dalam kemasan terdaftar pada Depkes/BPOM RI dengan memerhatikan masa kadaluarsa serta kondisi dari bahan makanan kemasan tidak rusak/cacat.

Kegiatan persiapan tersebut menunjukkan bahwa sebelum proses pengolahan dimulai, catering Bu Sakina telah memastikan kesiapan input produksi agar proses berikutnya dapat berjalan lancar, efisien, dan sesuai target hasil. Praktik ini sejalan dengan kajian manajemen foodservice yang menempatkan *menu planning, procurement, preparation, dan cooking* sebagai rangkaian proses yang saling berhubungan dalam operasional layanan makanan (Setyaningtyas et al., 2022).

Persiapan peralatan juga menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari tahap ini. Peralatan yang bersih, lengkap, dan siap digunakan akan mempercepat alur kerja serta meminimalkan hambatan teknis selama pengolahan. Penelitian tentang pelatihan keamanan pangan bahkan menunjukkan bahwa kondisi peralatan dan praktik kebersihan berpengaruh pada hasil mikrobiologis di area produksi makanan, sehingga kesiapan peralatan tidak hanya terkait efisiensi, tetapi juga kebersihan dan keamanan proses produksi (Castro et al., 2024).

Gambar berikut menyajikan sebagian peralatan yang digunakan.



Gambar 4. 3 Peralatan Memasak

Secara keseluruhan, hasil pengamatan dan wawancara di Catering Bu Sakina Bangil menunjukkan bahwa tahap persiapan dilakukan dengan baik melalui penyiapan bahan

baku, bumbu, dan peralatan, disertai pengecekan kualitas dan jumlah bahan sesuai kebutuhan produksi.

Temuan ini menunjukkan bahwa persiapan yang baik di Catering bu Sakina sangat berpengaruh terhadap kelancaran proses produksi berikutnya, karena membantu menjaga kesinambungan alur kerja, efisiensi penggunaan bahan, serta mutu hasil akhir produk (Michel et al., 2024). Hasil observasi tersebut juga sejalan dengan kajian operasional *foodservice* yang memandang persiapan sebagai bagian penting dari sistem produksi makanan yang terintegrasi (Yuni Mulyaningtyas et al., 2026).

2. Tahap Pengolahan

Setelah semua bahan disiapkan, tahap selanjutnya adalah proses pengolahan semua bahan baku utama dan bumbu. Proses pengolahan bahan sebagai berikut:

- a. Beras Basmati direndam selama 30 menit dengan tujuan saat dimasak beras bisa matang lebih merata, teksturnya tetap panjang, dan tidak mudah patah. Selain itu, karena nasi tomat dimasak bersama rempah dan kaldu, beras yang sudah direndam akan lebih mudah menyerap cita rasa bumbu ke dalam butirannya.



Gambar 4. 4 Pengolahan Beras Basmati

- b. Tumis bumbu halus (bawang bombay, bawang putih, jahe) dan rempah utuh dengan minyak samin hingga wangi. Nasi tomat menggunakan minyak samin karena minyak ini memberi aroma khas yang gurih, wangi, dan lebih kaya dibanding minyak biasa.



Gambar 4. 5 Pengolahan Bumbu dan Santan

- c. Campur nasi dengan santan , kemudian aduk. Tunggu hingga santan meresap sekitar 2-3 jam.



Gambar 4. 6 Pencampuran Beras Basmati dan Santan

- d. Beras Basmati dikukus hingga matang.



Gambar 4. 7 Proses Pengukusan Beras Basmati

- e. Setelah nasi matang, nasi diberi mentega dan bawang goreng lalu diaduk.



Gambar 4. 8 Proses Pengadukan Nasi dan Mentega dan Bawang Goreng

- f. Bersamaan dengan pengolahan beras basmati, disiapkan juga krengsengan daging. Krengsengan daging pada nasi tomat memperkaya cita rasa, menambah nilai gizi, dan meningkatkan daya tarik hidangan secara keseluruhan.



Gambar 4. 9 Proses Pengolah Krengsengan Daging

- g. Disiapkan juga acar sebagai penyeimbang rasa, karena nasi tomat cenderung gurih, kaya rempah, dan agak berlemak. Acar memberi rasa segar, asam, dan sedikit manis untuk mengurangi kesan enek saat dikonsumsi



Gambar 4. 10 Pembuatan Acar

- h. Produk jadi nasi Tomat



Gambar 4. 11 Nasi Tomat

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara, tahap pengolahan nasi tomat di Catering Bu Sakina Bangil dilakukan telah dilakukan secara sistematis, dimulai dari pengolahan bumbu, pencampuran bahan, hingga proses memasak nasi tomat sampai matang.



Gambar 4. 12 Wawancara Dengan Ibu Sakina

Ibu Sakina terlibat langsung pada pengecekan kualitas bahan dan racikan bumbu utama, karena tahap ini sangat memengaruhi hasil akhir nasi tomat, baik dari segi warna, aroma, maupun rasa. Jika komposisi bahan tidak sesuai, maka cita rasa nasi tomat bisa berubah dan tidak konsisten. Dilakukan *recheck* rasa bumbu sebelum proses pematangan dimulai. Keterlibatan karyawan secara sistematis pada proses pengolahan nasi tomat juga tampak pada penyiapan bahan-bahan dapur dan dalam proses pengolahan hingga pengemasan.

Pengamatan pada peralatan yang digunakan di Catering bu Sakina menunjukkan kesesuaian alat yang dibutuhkan.

Secara keseluruhan, hasil pengamatan menunjukkan bahwa tahap pengolahan nasi tomat di Catering Bu Sakina Bangil telah dilaksanakan secara terstruktur dan menunjukkan ketelitian tinggi dalam setiap langkah kerja. Hasil pengamatan memperlihatkan bahwa keberhasilan pengolahan di catering bu Sakina tidak hanya ditentukan oleh kemampuan memasak, tetapi juga oleh konsistensi teknik, ketepatan takaran, dan perhatian terhadap mutu sensori serta keamanan pangan, sehingga produk akhir yang dihasilkan memiliki rasa, aroma, warna, dan tekstur yang sesuai harapan.

3. Penyajian

Tahap akhir adalah penyajian. Penyajian dilakukan dalam dua bentuk, yaitu penyajian dalam kotak makan untuk pesanan individu dan penyajian dalam nampan atau wadah besar untuk pesanan acara tertentu.

Penyajian nasi tomat tidak hanya menekankan rasa, tetapi juga penampilan yang rapi dan menarik. Warna nasi yang merah oranye, susunan lauk yang teratur, dan kebersihan wadah menjadi hal yang diperhatikan agar konsumen merasa puas.

Berikut gambar nasi tomat andalan Catering Bu Sakina.



Gambar 4. 13 Nasi Tomat

Berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara , tahap penyajian nasi tomat di Catering Bu Sakina Bangil dilakukan setelah produk matang dan siap dikirim sesuai pesanan pelanggan.

Oleh karena itu, penyajian di Catering Bu Sakina tidak hanya menekankan pada tampilan produk, tetapi juga pada kesiapan produk untuk diberikan kepada pelanggan secara tepat waktu dan layak konsumsi.

Secara keseluruhan, hasil pengamatan menunjukkan bahwa tahap penyajian nasi tomat di Catering Bu Sakina Bangil telah dilaksanakan dengan memperhatikan kebersihan, kerapian, dan kesesuaian porsi sesuai pesanan pelanggan. Hal ini menunjukkan bahwa penyajian nasi tomat merupakan bagian penting dalam operasional produksi, karena selain mendukung penampilan produk, tahap ini juga berperan dalam menjaga mutu layanan, keamanan pangan, dan kepuasan konsumen.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa

operasional produksi nasi tomat di Catering Bu Sakina Bangil dilaksanakan melalui tiga tahapan utama, yaitu tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap penyajian. Pertama tahap persiapan, kegiatan diawali dengan menyiapkan bahan baku, bumbu, dan peralatan yang diperlukan, serta melakukan pengecekan terhadap kualitas dan jumlah bahan agar sesuai dengan kebutuhan produksi. Kedua tahap pengolahan, proses pembuatan nasi tomat dilakukan secara sistematis mulai dari pengolahan bumbu, pencampuran bahan, hingga proses memasak nasi tomat sampai matang. Ketiga tahap penyajian, nasi tomat yang telah matang disajikan atau dikemas sesuai pesanan pelanggan dengan tetap memperhatikan kebersihan, kerapian, dan kesesuaian porsi. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa operasional produksi nasi tomat di Catering Bu Sakina Bangil telah berjalan secara terstruktur melalui tahapan-tahapan yang saling berkaitan untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Saran

Berdasarkan hasil pengamatan terhadap operasional produksi nasi tomat di Catering Bu Sakina Bangil, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan guna mendukung peningkatan kualitas produksi. Tahap persiapan, disarankan agar kegiatan pengecekan bahan baku, bumbu, dan peralatan dilakukan secara lebih terjadwal dan terdokumentasi, sehingga kesiapan produksi dapat terpantau dengan lebih baik dan risiko kekurangan atau ketidaksesuaian bahan dapat diminimalkan. Tahap pengolahan, disarankan agar penggunaan takaran bahan dan bumbu dibuat lebih terstandar, misalnya melalui catatan resep atau panduan kerja sederhana, sehingga kualitas rasa, aroma, warna, dan tekstur nasi tomat dapat tetap konsisten pada setiap proses produksi. Pada tahap penyajian, disarankan agar kebersihan, kerapian, dan ketepatan porsi terus dijaga serta ditingkatkan, Catering Bu Sakina Bangil disarankan untuk mempertahankan sistem operasional produksi yang telah berjalan dengan baik, serta melakukan perbaikan kecil secara berkelanjutan agar kualitas produk dan pelayanan semakin optimal.

DAFTAR REFERENSI

Beyene, K. G., Nadew, S., Ali, W. G., Gebrehiwot, A. G., & Atsibeha, S. G. (2022). How to write standard operating procedures: values and a practical guide. *International Journal of Drug Regulatory Affairs*, 10(4), 32–37. <https://doi.org/10.22270/ijdra.v10i4.557>

- Birisci, E., & McGarvey, R. G. (2022). Cost-versus environmentally-optimal production in institutional food service operations. *Socio-Economic Planning Sciences*, 82, 101169. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.seps.2021.101169>
- Castro, M., Soares, K., Ribeiro, C., & Esteves, A. (2024). Evaluation of the Effects of Food Safety Training on the Microbiological Load Present in Equipment, Surfaces, Utensils, and Food Manipulator's Hands in Restaurants. *Biology and Life Sciences Forum*, 31(1). <https://doi.org/10.3390/ECM2023-16413>
- Díaz-Martínez, M. A., Román-Salinas, R. V., Rivera-García, G. E., Grande-Ramírez, J. R., & Fuentes-Rubio, Y. A. (2025). Quality management in industrial processes: Benefits and challenges of industry 4.0 and its projection towards industry 5.0 – A systematic review. *Cogent Engineering*, 12(1), 2573853. <https://doi.org/10.1080/23311916.2025.2573853>
- Gupta, S., & Starr, M. (2014). *Production and Operations Management Systems*.
- Haris Herdiansyah. (2010). *Metodologi penelitian kualitatif untuk ilmu-ilmu sosial* . Salemba Empat.
- Hartantyo, S. H. P., Selvaraj, R., Ho, J., Oh, J. Q., Er, J. C., Li, A., & Aung, K. T. (2023). Food Safety Controls during Bulk Food Preparation—An Observational Analysis. *Foods*, 12(12). <https://doi.org/10.3390/foods12122376>
- Hassoun, A., Jagtap, S., Trollman, H., Garcia-Garcia, G., Abdullah, N. A., Goksen, G., Bader, F., Ozogul, F., Barba, F. J., Crobotova, J., Munekata, P. E. S., & Lorenzo, J. M. (2023). Food processing 4.0: Current and future developments spurred by the fourth industrial revolution. *Food Control*, 145, 109507. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109507>
- Kim, K., Kim, M., & Lee, K.-E. (2010). Assessment of foodservice quality and identification of improvement strategies using hospital foodservice quality model. *Nutrition Research and Practice*, 4(2), 163. <https://doi.org/10.4162/nrp.2010.4.2.163>

- Liu, W., Wu, Y., Sun, Y., & Florkowski, W. J. (2024). Consumer Perception of the Performance of Online Catering Food Safety Regulations: The Case of Shanghai, China. *Foods*, *13*(16). <https://doi.org/10.3390/foods13162568>
- Ma, B., Teo, C.-C., Wong, Y. D., & Sun, S. (2025). Delivery time reliability in on-demand food delivery: Heterogeneity from attribution effects. *Transportation Research Part E: Logistics and Transportation Review*, *202*, 104335. <https://doi.org/10.1016/j.tre.2025.104335>
- Marsden, M. (2021). Commerce, Cuisine and Cultural Exchange in Afghanistan, West Asia and Beyond. *Afghanistan*, *4*(1), 65–69. <https://doi.org/10.3366/afg.2021.0067>
- Michel, M., Eldridge, A. L., Hartmann, C., Klassen, P., Ingram, J., & Meijer, G. W. (2024). Benefits and challenges of food processing in the context of food systems, value chains and sustainable development goals. *Trends in Food Science & Technology*, *153*, 104703. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104703>
- Momenikorbekandi, A., & Kalganova, T. (2025). Intelligent Scheduling Methods for Optimisation of Job Shop Scheduling Problems in the Manufacturing Sector: A Systematic Review. *Electronics*, *14*(8). <https://doi.org/10.3390/electronics14081663>
- Mustafa, M. F. M. S., Navaranjan, N., & Demirovic, A. (2024). Food cold chain logistics and management: A review of current development and emerging trends. *Journal of Agriculture and Food Research*, *18*, 101343. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101343>
- Ozdemir, B., & Caliskan, O. (2014). A review of literature on restaurant menus: Specifying the managerial issues. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *2*(1), 3–13. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2013.12.001>
- Palupi, I. R., Budiningsari, R. D., Khoirunnisa, F. A., & Hanifi, A. S. (2024). Food safety knowledge, hygiene practices among food handlers, and microbiological quality of animal side dishes in contract catering. *Italian Journal of Food Safety*, *13*(3). <https://doi.org/10.4081/ijfs.2024.12554>

- Putri, M. S., & Susanna, D. (2021). Food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers at kitchen premises in the port 'X' area, north Jakarta, Indonesia 2018. *Italian Journal of Food Safety*, 10(4). <https://doi.org/10.4081/ijfs.2021.9215>
- Radu, E., Dima, A., Dobrota, E. M., Badea, A.-M., Madsen, D. Ø., Dobrin, C., & Stanciu, S. (2023). Global trends and research hotspots on HACCP and modern quality management systems in the food industry. *Heliyon*, 9(7), e18232. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18232>
- Sel, Ç., Pınarbaşı, M., Soysal, M., & Çimen, M. (2017). A green model for the catering industry under demand uncertainty. *Journal of Cleaner Production*, 167, 459–472. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.08.100>
- Setyaningtyas, S. W., Arimbi, A. N., & Diana, R. (2022). Exploration of school meal food service management: a case study of a full-day school. *International Journal of Public Health Science*, 11(3), 903–910. <https://doi.org/10.11591/ijphs.v11i3.21331>
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif Untuk Penelitian Yang Bersifat : Eksploratif, Enterpretif, Interaktif Dan Konstruktif*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metodelogi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta.
- Yuni Mulyaningtyas, S. R., Muslihah, N., & Rahmawati, I. S. (2026). Associations between menu quality, foodservice quality, patient satisfaction, and trust among hospital inpatients: A PLS-SEM study. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 11(1), 243. <https://doi.org/10.30867/action.v11i1.3139>