

# **PEMENUHAN PERSYARATAN SERTIFIKASI LAIK HIGIENE SANITASI JASA BOGA PADA UMKM BUNDA CATERING**

**Oleh**

**Desi Liana Panjaitan  
21733035**

## **RINGKASAN**

Bunda Catering merupakan sebuah usaha catering yang berlokasi di Kota Medan dan telah menjadi bagian dari industri kuliner di Kota Medan sejak tahun 2008. Bunda Catering yang beroperasi selama 16 tahun terus berupaya meningkatkan kualitas layanannya dan menjaga kepercayaan pelanggan. Salah satu langkah penting yang diambil adalah dengan mengurus Sertifikat Laik Higiene Sanitasi, yang bertujuan untuk memperkuat kepercayaan konsumen terhadap layanan dan produk yang dihasilkan, serta menegaskan komitmennya dalam menjaga standar kebersihan dan keamanan makanan. Tahapan pelaksanaan yang dilakukan yaitu: Identifikasi proses pembuatan sertifikasi, persiapan dokumen dan teknis, pengajuan sertifikasi laik higine, menyerahkan dokumen ke Dinas Kesehatan, mempersiapkan ruang tata kelola produksi, tinjauan lapangan, setelah tinjauan lapangan selesai, Dinas Kesehatan memberikan laporan yang menguraikan hasil dan saran untuk langkah-langkah yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kualitas layanan. Sesuai dengan hasil tinjauan, UMKM Bunda Catering melakukan perbaikan. Salah satu perbaikan yang harus dilakukan adalah menambah alat keselamatan kerja seperti APAR dan kotak P3K, enam teknik mencuci tangan yang ditempelkan di wastafel, dan mengubah tata letak ruang produksi agar terlihat lebih rapi. Pihak Dinas Kesehatan memberi waktu selama 3 hari untuk melakukan perbaikan. Melalui langkah-langkah yang tepat, mulai dari penyerahan dokumen hingga tinjauan lapangan dan perbaikan berdasarkan hasil tinjauan, UMKM Bunda Catering dapat membuktikan komitmennya dalam menjaga kebersihan dan kualitas produk yang dihasilkan. Sertifikasi ini memastikan bahwa usaha mematuhi peraturan dan standar yang berlaku.