

SRC · Batch 2

Hygiene Class: Sanitasi Resto & Cafe

Resto & Cafe

6 · Via Zoom & Youtube Exclusive · 15 Mar 2025 – 22 Mar 2025

Ringkasan Eksekutif

Nama Program	Hygiene Class: Sanitasi Resto & Cafe
Kode Program	SRC · Batch 2
Durasi	6
Tanggal Pelaksanaan	15 Mar 2025 – 22 Mar 2025
Format & Platform	Via Zoom & Youtube Exclusive
Mentor	Mohamad Awaludin S.Si, M.T.Pn
Bahasa	Bahasa Indonesia
Sertifikat	e-Certificate Taalenta (sesuai paket)

Kenapa Wajib Ikut

1. Membangun Kepercayaan Pelanggan

Dengan memahami dan menerapkan standar sanitasi yang tinggi, Anda akan memastikan kebersihan yang optimal, sehingga pelanggan merasa nyaman dan percaya untuk kembali lagi. Jadikan resto atau kafe Anda pilihan utama karena higienis dan aman.

2. Menghindari Risiko Hukum dan Reputasi

Hindari potensi masalah hukum akibat kelalaian sanitasi atau keamanan pangan. Setelah kelas ini, Anda akan tahu cara mematuhi peraturan pemerintah dan menerapkan prosedur kebersihan yang sesuai.

3. Efisiensi Operasional yang Lebih Baik

Belajar teknik pengelolaan kebersihan dan limbah yang efisien akan membantu Anda mengurangi biaya operasional tanpa mengorbankan kualitas. Bisnis Anda akan berjalan lebih terstruktur dan hemat.

4. Melindungi Kesehatan Tim dan Pelanggan

Dengan menerapkan pengendalian risiko kontaminasi makanan dan penyakit, Anda tidak hanya menjaga kesehatan pelanggan, tetapi juga memastikan tim Anda bekerja di lingkungan yang bersih dan aman.

5. Keunggulan Kompetitif di Pasar

Di tengah persaingan industri makanan dan minuman, memiliki standar sanitasi yang unggul menjadi nilai jual unik yang membedakan bisnis Anda. Tingkatkan branding dengan kualitas kebersihan yang terbukti.

Outline Materi

1. Dasar-Dasar Sanitasi di Resto dan Kafe

- Pemahaman tentang sanitasi dan prinsip-prinsipnya.
- Teknik pengelolaan kebersihan area kerja, termasuk kantin dan resto.
- Manajemen limbah dan sampah untuk menjaga kebersihan lingkungan.

2. Pengendalian Risiko dan Kontaminasi Makanan

- Cara mengontrol kontaminasi makanan agar aman dikonsumsi.
- Pemanfaatan bahan pembersih dan disinfektan secara efektif.
- Strategi pencegahan penyebaran penyakit melalui makanan.
- Metode pengendalian hama yang ramah lingkungan.

3. Penerapan Standar Sanitasi yang Relevan

- Memahami standar kebersihan personil untuk menjaga keamanan pangan.
- Penerapan standar kebersihan berdasarkan peraturan pemerintah.
- Implementasi standar halal dalam sanitasi resto dan kafe.

4. Audit dan Pemeriksaan Sanitasi

- Teknik pelaksanaan audit kebersihan dan sanitasi.
- Identifikasi area yang memerlukan perbaikan melalui inspeksi menyeluruh.

5. Praktik Langsung untuk Implementasi Sanitasi

- Simulasi pengelolaan kebersihan sehari-hari di lingkungan resto dan kafe.
- Latihan menyusun strategi sanitasi yang efektif untuk operasional harian.

Profil Mentor

Mohamad Awaludin

ISO 17025, ISO 9001, ISO 14001, HACCP, GMP, FSSC, Internal Audit

Mohamad Awaludin adalah seorang Auditor Halal Independen dan Ahli Teknologi Pangan dengan sertifikasi ISO 17025, ISO 9001, ISO 22000, HACCP, dan FSSC 22000. Pengalamannya mencakup audit sertifikasi halal, implementasi sistem jaminan halal, serta standar keamanan pangan internasional di berbagai industri. Dengan 4 batch kelas di Taalenta, Awaludin mengajar peserta memahami regulasi halal Indonesia, persyaratan sertifikasi, dan implementasi Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH). Pendekatannya menggabungkan keahlian teknis pangan dengan pemahaman syariah, relevan bagi profesional di industri makanan, farmasi, dan kosmetik.

Investasi Program

Pilihan paket yang tersedia untuk program ini:

Elite Rp 400.000 Rp 255.000 per peserta	Supreme Rp 500.000 Rp 275.000 per peserta
---	---

Jadwal & Sesi

Sesi 1 15 Mar 2025	Pengelolaan Sanitasi Resto dan Cafe Pengelolaan Sanitasi Resto dan Cafe - Pengertian Sanitasi - Prinsip Sanitasi - Pengelolaan Kebersihan Resto dan Kantin - Pengelolaan sampah resto dan kafe 1. Pengertian Sanitasi 2. Prinsip Sanitasi 3. Pengelolaan Kebersihan Resto dan Kantin 4. Pengelolaan sampah resto dan kafe
Sesi 2 16 Mar 2025	Pengendalian dan Pencegahan Resiko Sanitasi Resto dan Café Pengendalian dan Pencegahan Resiko Sanitasi Resto dan Café - Pengendalian Kontaminasi Makanan - Penggunaan Bahan Pembersih dan Desinfektan - Pencegahan Penyakit yang ditularkan melalui makanan - Pengendalian hama 1. Pengendalian Kontaminasi Makanan 2. Penggunaan Bahan Pembersih dan Desinfektan 3. Pencegahan Penyakit yang ditularkan melalui makanan 4. Pengendalian hama
Sesi 3 22 Mar 2025	Persyaratan Sanitasi Resto dan Kafe Serta Impelementasinya Persyaratan Sanitasi Resto dan Kafe Serta Impelementasinya - Standard kebersihan Personil - Standard kebersihan resto dan kafe menurut peraturan pemerintah - Standard sanitasi berdasarkan konsep halal - Audit dan Pemeriksaan Sanitasi 1. Standard kebersihan Personil 2. Standard kebersihan resto dan kafe menurut peraturan pemerintah 3. Standard sanitasi berdasarkan konsep halal 4. Audit dan Pemeriksaan Sanitasi

Perlengkapan

- Koneksi internet
- Zoom meeting
- Laptop

Pendaftaran

Daftar di halaman program:

taalenta.id/src

Atau scan QR di samping untuk membuka langsung.



Kontak

PT Taalenta Digital Inteleksia

Jl. Prof. Herman Yohanes, Depok, Sleman, D.I. Yogyakarta

WhatsApp / Telepon: 0851-8313-3328

Email: halo@taalenta.id

Dokumen ini di-generate otomatis dari data terkini di sistem Taalenta. Harga, jadwal, dan ketersediaan paket dapat berubah; mohon konfirmasi ulang melalui WhatsApp/email di atas sebelum pengajuan resmi.

© 2023-2026 PT Taalenta Digital Inteleksia. Versi: 2026-09-04 13:52