



# ANALISIS GMP DAN SSOP PADA PROSES PENGADAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI HOTEL HARPER PURWAKARTA

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

RIZKIA ALYA CRYSLIS



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisis GMP dan SSOP pada Proses Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Harper Purwakarta” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2022



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Rizkia Alya Crysalis  
NIM.131119056

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## RINGKASAN

RIZKIA ALYA CRYSLALIS. Analisis GMP dan SSOP pada Proses Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Harper Purwakarta. *Analysis of GMP and SSOP on the Procurement and Storage of Dry Food Ingredients at Harper Hotel Purwakarta*. Dibimbing oleh R.A.HANGESTI EMI WIDYASARI.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mengkaji GMP dan SSOP pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Harper Purwakarta. Tujuan khusus dari laporan akhir ini yaitu 1) Mengkaji keadaan umum Hotel Harper Purwakarta 2) Mengkaji pengelompokan jenis bahan makanan di Hotel Harper Purwakarta 3) Mengkaji sistem pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering meliputi: perencanaan, pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan distribusi bahan makanan kering di Hotel Harper Purwakarta 4) Mengkaji sistem pencatatan dan pelaporan bahan makanan kering di Hotel Harper Purwakarta 5) Mengkaji penerapan GMP dan SSOP pada proses pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Harper Purwakarta.

Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan dan berpartisipasi langsung di *food and beverage product department* Hotel Harper Purwakarta dimulai pada tanggal 28 Oktober 2021 sampai dengan 28 Januari 2022. Metode kajian yang digunakan yaitu meliputi pengamatan langsung di tempat praktik kerja lapangan, berpartisipasi aktif, melakukan wawancara mendalam dengan staf dan *executive management* yang terdapat di Hotel Harper Purwakarta dan mengumpulkan arsip yang dibutuhkan.

Hotel Harper Purwakarta merupakan salah satu hotel yang terletak di Jalan Raya Bungursari No. 122, Bungursari, Kabupaten Purwakarta, Jawa Barat. Hotel Harper Purwakarta terletak di jalan raya dekat kawasan industri dan pintu tol Cikopo Purwakarta sehingga tempatnya sangat strategis dan mudah diakses karena terletak di jalan raya Purwakarta. Hotel Harper purwakarta memiliki dua bagian dapur atau *section* yang terdiri dari *main kitchen* dan *pastry kitchen*.

Alur pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Harper Purwakarta telah melaksanakan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Operating Procedure* (SSOP) yang berlaku, mulai dari perencanaan bahan makanan oleh *executive chef*, pemesanan dan pembelian oleh *purchasing*, pemesanan bahan makanan terbagi menjadi 3 jenis yaitu *Store Request* (SR), *Daily Market List* (DML) dan *Purchase Requisition* (PR). Penerimaan dilakukan oleh *receiving*, selanjutnya bahan makanan disimpan sesuai dengan jenisnya. Bahan makanan kering disimpan di gudang besar (*general storage*). Bahan makanan disalurkan ke gudang kering harian (*dry storage*) sesuai form permintaan (*store requisition*). Diharapkan kepada Hotel Harper Purwakarta agar lebih memperhatikan *personal hygiene* dan sanitasi karyawan untuk mencegah kontaminasi pada makanan.

Kata kunci: GMP, Hotel, Pengadaan dan Penyimpanan, SSOP

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



# **ANALISIS GMP DAN SSOP PADA PROSES PENGADAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN KERING DI HOTEL HARPER PURWAKARTA**

**RIZKIA ALYA CRYSALIS**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Pengerja pada ujian Laporan Akhir: Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



**Judul Laporan Akhir : Analisis GMP dan SSOP pada Proses Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Harper Purwakarta**

**: Rizkia Alya Crystalis  
: J3F119056**

**Disetujui oleh**

**D. Ir. R. A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si.**

**Diketahui oleh**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**Ketua Program Studi :  
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si  
NIP. 196903282009102002**

**Dean Sekolah Vokasi:  
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec  
NIP. 196106181986091001**

- Nama NIM**  
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dianggap mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumber:
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
  2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.