



RINGKASAN

RIZKIA ALYA CRYSLIS. 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.