



## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> )	3
2.2 SSOP ( <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> )	4
2.3 Pengadaan Bahan Baku	4
2.4 Penyimpanan Bahan Makanan Kering	5
III METODE KAJIAN	6
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	6
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
3.3 Metode Pengolahan Data	7
IV KEADAAN UMUM HOTEL HARPER PURWAKARTA	8
4.1 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	9
V HASIL DAN PEMBAHASAN	10
5.1 Pengadaan Dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering	10
5.1.1 Pengelompokkan Jenis Bahan Makanan	10
5.1.2 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan Kering	10
5.1.3 Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan Kering	10
5.1.4 Penerimaan Bahan Makanan Kering	11
5.1.5 Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan Kering	12
5.1.6 Pencatatan dan Pelaporan	13
5.2 Analisis Deskriptif <i>Good Manufacturing Practices</i>	14
5.3 Analisis Deskriptif <i>Standard Sanitation Operating Procedure</i>	22
VI SIMPULAN DAN SARAN	27
6.1 Simpulan	27
6.2 Saran	28
VII DAFTAR PUSTAKA	29
VIII LAMPIRAN	33

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.





## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir GMP dan SSOP Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering Di Hotel Harper Purwakarta	3
2	Struktur Organisasi Hotel Harper Purwakarta	9
3	Alur pemesanan Bahan Makanan	11
4	Alur Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan	12
5	<i>General Storage</i>	13
6	<i>Dry Storage</i>	13
7	Tampak luar ruang <i>dry storage</i>	21
8	Fasilitas Penerangan dan Pendingin Ruangan <i>Dry Storage</i>	21
9	Sarana Cuci Tangan di <i>Dry Storage</i>	21
10	Rak dan Lemari Penyimpanan <i>Dry Storage</i>	22
11	Fasilitas Air Bersih di <i>Dry Storage</i>	26
12	Penyimpanan Bahan Makanan Kering	26
13	Proses Pembersihan Tempat Cuci Tangan di <i>Dry Storage</i>	26
14	Perangkap Tikus	27

## DAFTAR TABEL

1	Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
2	Format Penilaian Penerapan GMP	8
3	Format Penilaian Kesesuaian Penerapan SSOP	8
4	Penilaian Kualitatif <i>Good Manufacturing Practices</i> Hotel Harper Purwakarta	14
5	Format Penilaian Penerapan GMP	22
6	Penilaian Kualitatif <i>Standard Sanitation Operating Procedure</i> Hotel Harper Purwakarta	23
7	Format Penilaian Kesesuaian Penerapan SSOP	27

## DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Purchase Requisition</i>	34
2	<i>Purchase Order</i>	35
3	BEO	36
4	<i>Daily Market List</i>	37
5	<i>Bin Card</i>	38
6	<i>Store Requisition</i>	39
7	Sertifikat CHSE	40
8	Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi Hotel	41
9	Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik ( <i>Good Manufacturing Practices</i> )	42

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.





10 Dokumentasi Monitoring, Koreksi dan Rekaman Pelaksanaan Delapan Kunci SSOP Pada Bahan Ajar Gizi Pengawasan Mutu Pangan yang Diterbitkan Oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2017 49

© 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.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies