

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Maulida (2021:3) definisi hotel adalah suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel tersebut. Keberhasilan dari industri perhotelan ialah dari setiap departemen yang terdapat di dalamnya, diantaranya : *Human Resources, Sales & Marketing, Account & Finance, Purchasing, Receiving, Front Office, Housekeeping, Engineering, Food & Beverage Product, Food & Beverage Service* dan *Security*. Departemen *Food & Beverage Product* mempunyai andil besar dalam industri perhotelan, bertanggung jawab penuh dalam mengolah berbagai jenis bahan makanan menjadi sebuah makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi.

Food & beverage department bertanggung jawab mulai pengadaan, penyimpanan, pengelolaan dan penyajian. Proses pengadaan dan penyimpanan bahan baku makanan merupakan hal yang penting karena menentukan kualitas makanan yang mereka sajikan. Kerusakan bahan makanan dapat disebabkan oleh waktu dan cara penyimpanan yang tidak sesuai dengan SOP (*Standard Operating Procedure*) penyimpanan. Oleh karena itu, penyimpanan bahan makanan perlu mendapat perhatian khusus agar kualitas produk makanan tetap terjaga dengan baik, utuh, tidak rusak, hilang ataupun cacat.

Salah satu cara untuk menjaga keamanan pangan/produk yakni dengan menerapkan sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Menurut Widianto dan Mayansari (2018:25) kualitas dan keamanan suatu produk makanan tidak terlepas dari prosedur-prosedur dan aturan-aturan pengolahan makanan, aturan dan prosedur tersebut diterapkan dalam suatu sistem yang disebut *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Puspita (2017:5) mengatakan bahwa dalam sistem HACCP, terdapat komponen *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) yang merupakan dasar bagi berlangsungnya HACCP. Cara produksi yang baik dan benar atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah implementasi jaminan mutu pangan sehingga menghasilkan produk pangan yang berkualitas, memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan. Pada setiap tahap/proses produksi harus memiliki dan melaksanakan prosedur *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) untuk mencegah mengontrol dan menjaga kualitas produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa pokok permasalahan sebagai berikut:

Bagaimana alur pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering?

- 2) Bagaimana analisis GMP dan SSOP dalam proses pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir yang berjudul “Analisis GMP dan SSOP Pada Proses Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Harper Purwakarta” adalah mengkaji GMP dan SSOP pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Harper Purwakarta. Secara khusus tugas akhir ini bertujuan:

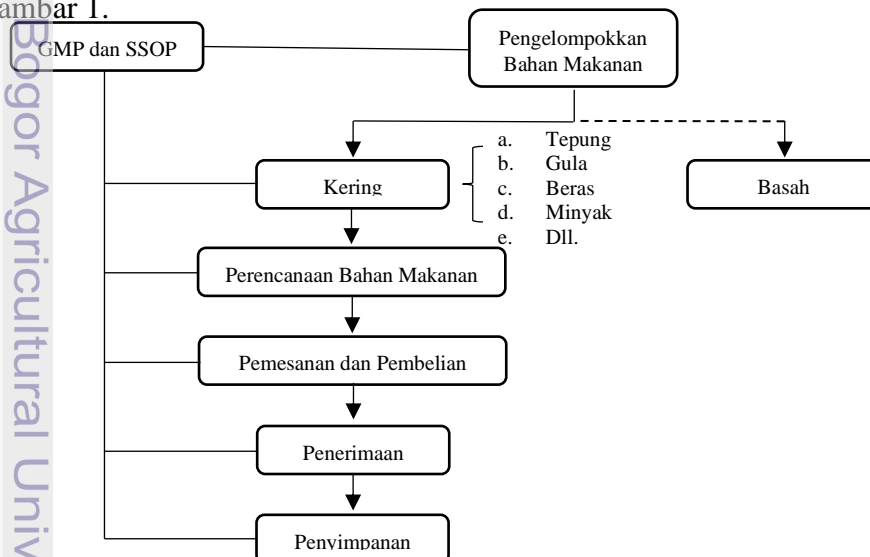
1. Mengkaji keadaan umum Hotel Harper Purwakarta
2. Mengkaji pengelompokkan jenis bahan makanan sistem pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering meliputi: perencanaan, pemesanan, pembelian, penerimaan, penyimpanan dan distribusi bahan makanan di Hotel Harper Purwakarta
3. Mengkaji sistem pencatatan dan pelaporan bahan makanan kering di Hotel Harper Purwakarta
4. Mengkaji penerapan GMP dan SSOP Pada Proses Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Harper Purwakarta

1.4 Manfaat

Tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan manfaat bagi pembaca. Manfaat yang dapat diberikan dari penulisan tugas akhir ini yaitu informasi mengenai keadaan umum Hotel Harper Purwakarta serta memberikan pengetahuan mengenai penerapan GMP dan SSOP dalam proses pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Harper Purwakarta.

1.5 Kerangka Pikir

Pengadaan dan penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu proses dalam penyelenggaraan bahan makanan. Kerangka pikir GMP dan SSOP pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering di Hotel Harper Purwakarta dapat dilihat pada Gambar 1.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Keterangan

- Variabel yang diamati
- Variabel yang tidak diamati

Gambar 1 Kerangka Pikir GMP dan SSOP Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Kering di Hotel Harper Purwakarta

Hotel Harper Purwakarta menerapkan GMP dan SSOP dalam proses pengadaan dan penyimpanan bahan makanan kering. Pengadaan bahan makanan kering diawali dengan pengelompokkan jenis bahan makanan yaitu bahan makanan kering dan bahan makanan basah, kemudian perencanaan bahan makanan dilakukan dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan, setelah itu dilakukan pemesanan kepada *storekeeper* sebagai permintaan barang ke *general storage* namun jika stok di *general storage* tidak ada, maka dilakukan pemesanan kepada rekanan secara tender, setelah bahan makanan pesan kemudian penerimaan bahan makanan kering. Bahan makanan kering yang telah diterima kemudian dilakukan penyimpanan. Bahan makanan yang masuk dan keluar dari gudang penyimpanan akan tercatat pada sistem dan juga kartu stok (*bin card*).



Sekolah Vokasi
 College of Vocational Studies

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 GMP (Good Manufacturing Practices)

GMP adalah suatu pedoman atau prosedur yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman, bermutu dan layak dikonsumsi. GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan tata cara melakukan produksi yang baik, prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan pelaksanaan proses produksi (Rofi'ah, 2021).

GMP merupakan salah satu bagian dari sistem *Hazard Analysis Critical Control* (HACCP) yang berfungsi mengurangi bahkan menghilangkan resiko masalah mutu pangan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti biologi, fisik, dan kimia. GMP adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara:

- 1) Mencegah tercemarnya pangan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.
- 2) Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
- 3) Mengendalikan proses produksi.
- 4) Persyaratan dasar bagi penerapan HACCP

Good Manufacturing Practices adalah salah satu pengaplikasian kegiatan pengendalian mutu agar menghasilkan produk yang berkualitas dengan melakukan pengendalian yang baik dan teratur (Hermansyah dkk. 2013). Pedoman yang dapat menjadi acuan untuk mendapatkan jaminan tentang pelaksanaan GMP dan higiene

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Institut Pertanian Bogor | Bogor Agricultural University



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Unive



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.