



GOOD MANUFACTURING PRACTICES DAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES PRODUKSI CATERING DI HOTEL X MEDAN

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

JESSICA HUTAGALUNG



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “*Good Manufacturing Practices dan Sanitation Standard Operating Procedures* Produksi *Catering* di Hotel X Medan. Karya Ilmiah Tugas Akhir” 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 diterbitkan 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

Jessica Hutagalung
J3F119026



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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.



RINGKASAN

JESSICA HUTAGALUNG. GMP dan SSOP Produksi *Catering* di Hotel X Medan (*Good Manufacturing Practices and Sanitation Standard Operating Procedures Production Catering at Hotel X Medan*). Dibimbing oleh HANGESTI EMI WIDYASARI.

Tujuan dari kajian yaitu untuk mempelajari produksi hidangan catering di hotel X medan. Tujuan dari penulisan laporan ini yaitu (1) Mengidentifikasi proses produksi *catering*. (2) Mengkaji *Sanitation Standard Operating Produce (SSOP)* produksi *catering* di Hotel X Medan. (3) Mengkaji *Good Manufacturing Practices (GMP)* produksi *catering* di hotel X Medan.

Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan dan praktik kerja lapang selama tiga bulan, dimulai dari tanggal 12 Oktober 2021 sampai dengan 12 Januari 2022 di department *Food and beverage product* bagian *kitchen*. Data yang digunakan meliputi data primer yang diperoleh secara langsung berdasarkan pengamatan dan partisipasi aktif dan data sekunder yang diperoleh dari pihak lain seperti arsip hotel dan wawancara dengan *staff* hotel.

Hotel X Medan memproduksi hidangan *catering*. Produksi hidangan *catering* dimulai dari persiapan bahan makanan dimulai dari penimbangan bahan yang dilakukan pada pagi hari oleh *morning shift*. Kemudian dilanjutkan pengolahan, pemorsian dan penyajian yang dilakukan siang hari oleh *afternoon shift*. Demi terciptanya produk akhir yang kualitasnya baik serta sesuai standar keamanan pangan, maka dibutuhkan suatu sistem pengawasan pangan yaitu GMP atau dikenal dengan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Penerapan GMP yang baik dan benar dalam proses produksi pangan dapat menghasilkan produk sesuai dengan kualitas yang diinginkan dan tentunya aman bagi konsumen.

Aspek yang dinilai dari GMP adalah: Lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, pengemas, penyimpanan dan pemeliharaan dan sanitasi. Penerapan GMP pada produksi catering di hotel X Medan secara keseluruhan belum memenuhi persyaratan GMP. Berdasarkan kajian yang dilakukan penerapan GMP di *catering* X mendapat nilai keseluruhan 49 yang termasuk pada kategori sedang atau kurang memenuhi dalam menerapkan GMP.

Penerapan *Sanitation Standart Operating Produce (SSOP)* diperlukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan yang dapat menyebabkan keracunan makanan atau *foodborne disease*. Aspek yang dinilai dari SSOP sebagai berikut: Keamanan air, kondisi/ kebersihan permukaan yang kontak langsung, pencegahan kontaminasi silang, kebersihan pekerja, penyimpanan yang tepat, pengendalian kesehatan karyawan, pemberantasan hama. Berdasarkan kajian yang dilakukan, tingkat keparahan SSOP pada produksi *catering* di hotel X Medan mendapat nilai keseluruhan 30, yang termasuk pada kategori berat atau kurang memenuhi dalam memenuhi persyaratan SSOP.

Kata Kunci: *Catering*, GMP, SSOP, Produksi.



© 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 yang wajar IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun 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.



GOOD MANUFACTURING PRACTICES DAN SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES PRODUKSI CATERING DI HOTEL X MEDAN

JESSICA HUTAGALUNG



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 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

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 : *Good Manufacturing Practices dan Sanitation Standard Operating Procedures* Produksi *Catering* di Hotel X Medan

Nama : Jessica Hutagalung
NIM : J3F119026

Disetujui oleh

Pembimbing:
Dr. 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

Dekan Sekolah Vokasi:
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M. Ec
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian:
12 Juli 2022

Tanggal Lulus: 11 AUG 2022

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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.