



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.