



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	2
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pengertian <i>Catering</i>	4
2.2 <i>Regulasi Catering</i>	4
2.3 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	4
2.4 <i>Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)</i>	5
III METODE	6
3.1 Tempat dan Waktu	6
3.2 Teknik Pengumpulan Data	6
3.3 Metode Pengolahan Data	6
IV KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	9
4.1 Sejarah	9
4.2 <i>Catering X</i>	9
V HASIL DAN PEMBAHASAN	10
5.1 Persiapan Hidangan <i>Catering X</i> Medan	10
5.2 Pengolahan Hidangan <i>Catering X</i> Medan	10
5.3 Pemorsian Hidangan <i>Catering X</i> Medan	10
5.4 Penyajian Hidangan <i>Catering X</i> Medan	10
5.5 Penerapan GMP	11
5.6 Penerapan SSOP	14
VI SIMPULAN DAN SARAN	17
6.1 Simpulan	17
6.2 Saran	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	19
RIWAYAT HIDUP	20



## DAFTAR TABEL

1 Hasil Evaluasi Penerapan GMP	11
2 Hasil Evaluasi Penerapan SSOP	14

## DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir	3
------------------	---

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Persiapan	19
2 Pengolahan	19
3 Pemorsian	19



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies