

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang dikelola secara komersial yang menggunakan sebagian atau seluruh bangunan yang ada dengan menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman, serta jasa penunjang lainnya (Sudarso 2017). Hotel termasuk ke dalam *profit oriented* dimana dalam penyelenggaraannya mengutamakan keuntungan. Hotel juga merupakan organisasi kompleks dengan beberapa bagian atau departemen yang memiliki tugas dan tanggungjawab masing-masing (Kustini 2017). Kemajuan di Era Globalisasi yang semakin modern, tentu banyak membawa dampak perubahan didalam berbagai bidang aspek dalam kehidupan sehari-hari. Perkembangan zaman yang semakin modern tentunya gaya hidup masyarakat juga mulai berubah. Seperti halnya banyak dikalangan masyarakat sekarang yang lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan yang dijual dirumah makan atau memesan langsung kepada pengusaha atau penjual makanan yang siap saji ketimbang memasak sendiri dirumah.

Perkembangan zaman membuat masyarakat lebih memilih untuk hidup praktis dengan memilih makanan yang mudah disajikan tetapi tetap menjaga cita rasa makanan yang sudah siap dikonsumsi dan dinikmati. Makanan yang siap dikonsumsi banyak diminati oleh masyarakat karena praktis penyajiannya dan harganya lebih terjangkau seperti makanan *catering* dimana *catering* sendiri adalah sebuah usaha yang didalamnya berisikan produk berbagai macam makanan, tentunya yang banyak diminati oleh masyarakat sekitar dan itupun kita juga bisa memilih makanan mana yang ingin kita pesan.

*Catering* merupakan istilah umum untuk usaha yang melayani berbagai macam makanan dan minuman siap saji untuk pesta maupun kebutuhan dalam suatu instansi dengan skala yang besar. Industri jasa boga atau usaha *catering* saat ini telah berkembang sangat pesat. Hal ini dikarenakan keinginan setiap individu untuk memenuhi kebutuhan pangannya dalam kondisi yang sangat sibuk sehingga mereka membutuhkan makanan yang praktis dan siap di konsumsi.

Produksi makanan adalah proses pengolahan dan pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan siap santap (Amaliyah 2017). Pada tahap ini makanan perlu diawasi karena pada tahap produksi sering terjadi kesalahan prosedur yang mempengaruhi hygiene dan mutu makanan. Proses produksi makanan terdiri dari proses persiapan, pengolahan, pemorsian dan proses penyajian. Produksi pangan di Indonesia terus mengalami perkembangan seiring dengan berkembangnya teknologi dan ilmu pengetahuan. Meningkatnya kesadaran terhadap pentingnya menjaga kesehatan menjadi alasan masyarakat mengkonsumsi makanan bergizi namun memiliki rasa yang nikmat.

Keamanan pangan berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2014 tentang upaya yang dilaksanakan untuk mencegah pangan tercemar secara biologis, kimia dan benda lainnya yang akan merusak, mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia. Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Sanitation Standart Operating Produce (SSOP)* diperlukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi pangan yang dapat menyebabkan keracunan makanan atau *foodborne disease*. GMP merupakan tata cara melakukan produksi yang baik, prosedur pelaksanaan, pengendalian dan pengawasan pelaksanaan proses produksi (Hanidah. 2018). Selain memperhatikan bahan baku dan proses



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:
  - 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



pengendalian sarana produksi yang baik, penting juga untuk menerapkan SSOP yang berfokus untuk menjaga higienitas dari mulai produksi hingga produk dipasarkan. Penerapan GMP yang diperiksa berdasarkan dengan peraturan Keputusan Menteri Kesehatan No.23/MEN.KES/SK/I/2014 tentang cara produksi makanan yang baik. Penerapan SSOP yang diperiksa berdasarkan penelitian Triharjono *et al.* (2013).

### 1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana Proses Produksi *Catering* di hotel X Medan
2. Bagaimana Penerapan GMP Produksi *Catering* di hotel X Medan
3. Bagaimana Penerapan SSOP Produksi *Catering* di hotel X Medan

### 1.3 Tujuan

1. Mengidentifikasi Proses Produksi *Catering* di hotel X Medan
2. Mengakaji Penerapan GMP Produksi *Catering* di hotel X Medan
3. Mengkaji Penerapan SSOP Produksi *Catering* di hotel X Medan

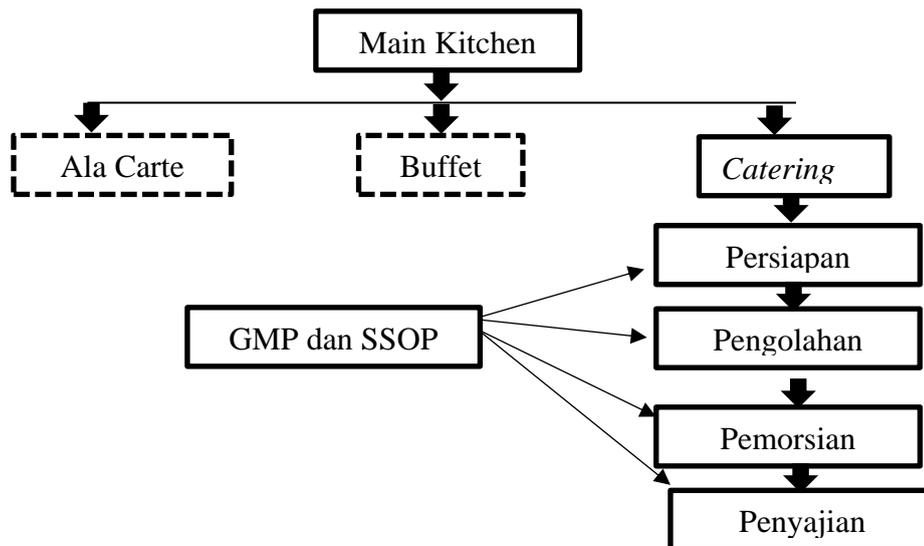
### 1.4 Manfaat

Sebagai media belajar untuk menambah wawasan dan menerapkan ilmu serta kemampuan yang telah didapatkan selama kuliah di Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Serta diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai GMP dan SSOP dalam produksi jidangan *catering*.

### 1.5 Kerangka Pikir

Kerangka pikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai hal yang penting (Sugiono, 2013). Kerangka pikir adalah sebuah pemahaman yang melandasi pemahaman - pemahaman yang lainnya, sebuah pemahaman yang paling mendasar dan menjadi pondasi bagi setiap pemikiran atau suatu bentuk proses dari keseluruhan dari pengamatan yang dilakukan. Kerangka Pikir dapat dilihat pada pada gambar 1.





Gambar 1 Kerangka Pikir

- Variabel yang diamati  
 Variabel yang tidak diamati

*Main kitchen* merupakan dapur utama dengan luas ruangan kira-kira 153 m<sup>2</sup> untuk persiapan dan mengolah makanan. Salah satu produksi dari *main kitchen* adalah *catering*. Produksi *catering* dimulai dari persiapan hingga penyajian didalam alur produksi *catering* perlu diterapkan GMP dan SSOP dengan baik dan benar.