



# GMP DAN SOP PRODUKSI MAKANAN SEPINGGAN PADA MAKAN PAGI PASIEN KELAS I, II, DAN III DI RS PMI BOGOR

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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 artikel 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.

ELMIRA NINGRUM



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020

Bogor Agricultural University



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan lapiran akhir “GMP dan SOP Produksi Makanan Sepinggian pada Makan Pagi Pasien Kelas I, II, dan III di RS PMI Bogor” 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.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, April 2020



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Elmira Ningrum  
J3F117115

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 artikel 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

ELMIRA NINGRUM. GMP dan SOP Produksi Makanan Sepinggan pada Makan Pagi Pasien Kelas I, II, dan III di RS PMI Bogor. *GMP and SOP Production of One Dish Meal for Breakfast of Patients Class I, II and III in RS PMI Bogor*. Dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan distribusi makanan kepada pasien. Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit untuk menyediakan makanan yang sesuai kebutuhan gizi untuk mencapai status gizi yang optimal. Persiapan pengolahan terdiri dari persiapan bumbu dan persiapan bahan makanan sesuai dengan hidangan yang akan diolah. Tahap selanjutnya adalah tahap pengolahan berdasarkan waktu makan dan siklus menu yang telah ditentukan. Tahap terakhir adalah tahap pemorsian hidangan dan dilanjutkan dengan tahap distribusi hidangan kepada pasien.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengidentifikasi GMP dan SOP produksi makanan sepinggan pada makan pagi pasien kelas I, II dan III di RS PMI Bogor. Adapun tujuan khusus dalam tugas akhir ini adalah mengidentifikasi keadaan umum instalasi gizi, mengkaji proses produksi makanan sepinggan, mengkaji GMP dan SOP pada proses produksi makanan sepinggan, dan mengidentifikasi kandungan gizi dari masing-masing makanan sepinggan.

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan untuk penyusunan tugas akhir pada tanggal 30 Agustus hingga 1 September 2019 di Instalasi Gizi Rumah Sakit PMI Bogor. Kegiatan ini dilakukan pada saat Praktik Kerja Lapangan dengan tema Manajemen Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit.

Makanan sepinggan yang disajikan di RS PMI Bogor seperti Bubur Ayam, Nasi Tim Isi, Nasi Uduk, Nasi Kuning, dan Nasi Goreng. Hidangan tersebut disajikan pada waktu makan pagi berdasarkan siklus menu. Bahan utama yang digunakan pada makanan sepinggan adalah beras. Teknik pengolahan yang digunakan berbeda-beda tergantung jenis hidangan. Makanan sepinggan dengan kandungan gizi terbesar adalah Nasi Goreng karena bahan pelengkap dari hidangan tersebut cukup beragam. Satu porsi hidangan Nasi Goreng menghasilkan 410 Kal dengan protein 18 gram, lemak 5,1 gram, dan karbohidrat 79 gram.

Proses produksi makanan sepinggan di RS PMI Bogor sudah sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan. Proses produksi juga sudah sesuai dengan Pedoman *Good Manufacturing Practice* (GMP) menurut Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 meliputi lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, dan penarikan produk.

Kata kunci : SOP, GMP, Produksi, Makanan Sepinggan, Pasien Kelas I,II, dan III.

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



©Hak Cipta milik IPB, tahun 2020  
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 apa pun tanpa izin IPB.*



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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



# **GMP DAN SOP PRODUKSI MAKANAN SEPINGGAN PADA MAKAN PAGI PASIEN KELAS I, II DAN III DI RS PMI BOGOR**

**ELMIRA NINGRUM**



**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  
2020**

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 artikel 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.



#### 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 berita 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

Penyaji pada ujian laporan akhir: Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : GMP dan SOP Produksi Makanan Sepinggian pada Makan Pagi Pasien Kelas I,II, dan III di RS PMI Bogor  
Nama : Elmira Ningrum  
NIM : J3F117115

Disetujui oleh

Pembimbing

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si.  
NIP. 196612072007102001



Diketahui oleh  
**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.  
NIP. 196903282009102002

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



Tanggal Ujian: 01 Juli 2020

Tanggal Lulus: 15 Agustus 2020

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 artikel 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.