



KONSEP SISTEM HACCP PADA PRODUKSI HIDANGAN NASI GORENG DJOERAGAN DI THE 101 HOTEL BOGOR SURYAKANCANA

RANIA MAGHRI JODIE



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

© 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.



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Konsep Sistem HACCP pada Produksi Hidangan Nasi Goreng Djoeragan di The 101 Hotel Bogor Suryakencana 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.

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

Bogor, Agustus 2020



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Rania Maghri Jodie
NIM J3F217172

© 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.



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

RINGKASAN

RANIA MAGHRI JODIE. Konsep Sistem HACCP pada Produksi Hidangan Nasi Goreng Djoeragan di The 101 Hotel Bogor Suryakencana. *HACCP Plan of Nasi Goreng Djoeragan Production at The 101 Hotel Bogor Suryakencana.* Dibimbing oleh **R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.**

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengkaji konsep sistem HACCP pada produksi hidangan nasi goreng djoeragan di The 101 Hotel Bogor Suryakencana. Tujuan khusus dari tugas akhir ini, yaitu menjelaskan keadaan umum The 101 Hotel Bogor Suryakencana yang meliputi organisasi dan sumber daya manusia, mengkaji keadaan umum *hot kitchen*, meliputi bagian-bagian *hot kitchen*, fasilitas fisik, dan denah *hot kitchen*, mengidentifikasi SOP dan GMP pada proses produksi di *hot kitchen*, serta mengidentifikasi penerapan sistem HACCP pada produksi nasi goreng djoeragan di The 101 Hotel Suryakencana.

Hot kitchen memproduksi hidangan untuk sistem *buffet* dan menu *a'la carte*. Salah satu menu *a'la carte* dengan penjualan tertinggi adalah nasi goreng djoeragan. Hidangan nasi goreng djoeragan sebagai menu favorit memiliki standar keamanan pangan yang dibuat untuk memproduksi. Salah satu sistem yang dapat memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan, yaitu HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). HACCP merupakan sistem manajemen mutu terpadu pada strategi pencegahan terhadap bahaya-bahaya yang diketahui dan risikonya yang terjadi pada pengawasan titik kritis dalam alur proses pangan. Beberapa program prasyarat sebelum diterapkannya sistem HACCP, yaitu SOP dan GMP. The 101 Hotel Bogor Suryakencana sudah menerapkan SOP dalam produksi makanannya, yaitu standar resep dan standar *cooking method*. Penerapan GMP di *hot kitchen* sudah cukup baik dengan berpedoman pada Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

HACCP terdiri dari tujuh prinsip dasar, yaitu analisis bahaya, penetapan CCP (*Critical Control Point*), penetapan batas kritis, sistem *monitoring*, penetapan tindakan koreksi, penetapan prosedur verifikasi, dan dokumentasi. Analisis bahaya pada bahan baku dan proses produksi, yaitu ayam, telur, timun, tomat, selada, penerimaan dan persiapan bahan, pemotongan ayam, penusukan daging ayam ke tusuk sate, pengungkepan paha ayam, penyimpanan paha ayam ungkep, penyimpanan sate ayam, pengolahan *sunny side up*, pemorsian, dan distribusi hidangan. Penetapan CCP dilakukan menggunakan *decision tree*. Penetapan CCP, yaitu ayam, telur, timun, tomat, selada, pengungkepan paha ayam, pengolahan *sunny side up*, pemorsian, dan distribusi. Setiap bahan dan tahapan pada CCP memiliki batas kritisnya masing-masing sehingga jika terdapat penyimpangan pada batas kritis tersebut, hal yang dapat dilakukan adalah proses ulang hidangan, pencucian sayuran yang bersifat *ready to eat* menggunakan *sanitizer* yang bersifat *food grade*, *traceability*, *recall*, memantau suhu pengolahan, pelatihan hygiene untuk pekerja, dan menyamakan perlakuan distribusi makanan dengan pemakaian penutup.

Kata kunci : HACCP, *hot kitchen*, menu *a'la carte*



© 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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.





KONSEP SISTEM HACCP PADA PRODUKSI HIDANGAN NASI GORENG DJOERAGAN DI THE 101 HOTEL BOGOR SURYAKANCANA

RANIA MAGHRI JODIE



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Tugas Akhir

sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan Dan Gizi

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

© 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:

- 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.



© 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.

Penyaji pada ujian laporan akhir : Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si.



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.

Judul Laporan Akhir : Konsep Sistem HACCP pada Produksi Hidangan Nasi Goreng Djoeragan di The 101 Hotel Bogor Suryakencana
Nama : Rania Maghri Jodie
NIM : J3F217172

Disetujui oleh
Pembimbing

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 : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 7 Agustus 2020

Tanggal Lulus : 29 Agustus 2020