

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*