

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE KAJIAN	3
2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	3
2.3 Batasan Istilah	4
3 KEADAAN UMUM	5
3.1 Keadaan Umum Hotel	5
3.2 Keadaan Umum <i>Hot Kitchen</i>	6
3.3 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	8
3.3.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	8
3.3.2 <i>Shift Kerja dan Pembagian Tugas di Kitchen</i>	9
4 PENERAPAN SOP DAN GMP SEBAGAI PRASYARAT KONSEP SISTEM HACCP DI <i>HOT KITCHEN</i>	10
4.1 Penerapan SOP	11
4.2 Penerapan GMP	11
4.2.1 Lokasi Tempat Produksi	11
4.2.2 Bangunan Tempat Produksi	11
4.2.3 Fasilitas Sanitasi dan Higiene Karyawan	12
4.2.4 Peralatan Produksi	13
4.2.5 Pengawasan Proses dan Bahan yang Digunakan	13
4.2.6 Produk Akhir	14
4.2.7 Penyimpanan dan Pelabelan	14
4.2.8 Hasil Uji Laboratorium	15
4.3 Penerapan Konsep Sistem HACCP	15
5 KONSEP SISTEM HACCP PADA PRODUKSI HIDANGAN NASI GORENG DJOERAGAN	15
5.1 Penyusunan Konsep Tim HACCP	16
5.2 Deskripsi dan Identifikasi Penggunaan Produk	16
5.3 Diagram Alir Produksi Nasi Goreng Djoeragan	17
5.4 Verifikasi Diagram Alir	25
5.5 Analisis Bahaya	26
5.6 Identifikasi dan Penetapan CCP ( <i>Critical Control Point</i> )	29
5.7 Penetapan Batas Kritis	33
5.8 Sistem <i>Monitoring</i>	34
5.9 Penetapan Tindakan Koreksi	35
5.10 Penetapan Prosedur Verifikasi	36

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.



5.11	Dokumentasi	37
6	SIMPULAN DAN SARAN	37
6.1	Simpulan	37
6.2	Saran	38
	DAFTAR PUSTAKA	39
	LAMPIRAN	41

© 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 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

Bogor Agricultural University