



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PRODUKSI HIDANGAN MASAKAN ARAB DI LE EMINENCE HOTEL CONVENTION AND RESORT



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

SRI RATNASARI



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

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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Standar Operasional Prosedur dan *Good Manufacturing Practices* Produksi Hidangan Masakan Arab di Le Eminence Hotel *Convention and Resort*” adalah karya saya dengan arahan 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 ini.

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor, April 2020

Sri Ratnasari
NIM J3F117141

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.

Bogor Agricultural University

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



RINGKASAN

Sri Ratnasari. Standar Operasional Prosedur dan *Good Manufacturing Practices* Produksi Hidangan Masakan Arab di Le Eminence Hotel *Convention and Resort*. *Standard Operational Procedure and Good Manufacturing Practices Of Arab Food in Le Eminence Hotel Convention and Resort*. Dibimbing oleh Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si

Tujuan umum dari penulisan laporan tugas akhir ini adalah mengkaji penerapan SOP produksi hidangan masakan arab dan penerapan GMP di Le Eminence Hotel *Convention & Resort* dengan tujuan khusus sebagai berikut: (1) Mengidentifikasi keadaan umum Le Eminence Hotel *Convention & Resort*, (2) Mengkaji jenis masakan arab untuk *breakfast*, (3) Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *shaksuka*, (4) Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *fasulia bilaham*, (5) Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *ghobi machurian*, (6) Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *keema*, (7) Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *moushaka eggplant*, (8) Mengkaji penerapan SOP produksi hidangan *foul meddames*, (9) Mengkaji penerapan GMP Le Eminence Hotel *Convention & Resort*.

Kegiatan pengamatan ini dilakukan pada tanggal 25 November 2019 sampai 24 Februari 2020. Data yang digunakan adalah data primer diperoleh dengan cara pengamatan atau berpartisipasi secara langsung.

Hotel Le Eminence tergolong *resort hotel* karena terletak di daerah rekreasi/wisata, yaitu daerah puncak. Wisatawan arab sangat suka mengunjungi kawasan Puncak Bogor. Hotel Le Eminence juga terkenal dengan inovasi menu makanan arab, menu ini disajikan setiap harinya ketika musim arab. Le Eminence Hotel *Convention & Resort* merupakan hotel berbintang lima yang memiliki total kamar berjumlah 379 kamar dengan enam tipe kamar. Hotel Le Eminence memiliki salah satu departemen yaitu *food and beverages departement* bertugas memproduksi makanan dan melayani tamu. Hotel Le Eminence memiliki siklus menu arab yang diproduksi setiap hari yaitu *shaksuka*, *fasulia bil laham*, *ghobi machurian*, *meet keema*, *moushaka eggplant*, dan *foul meddames*.

SOP di Hotel Le Eminence pada bagian *Hot Kitchen* yang berkaitan dengan produksi hidangan arab sudah diterapkan sesuai dengan produk yang akan diolah. SOP produk yang sudah tersedia yaitu hidangan *shaksuka*, *fasulia bil laham*, *ghobi machurian*, *meet keema*, *moushaka eggplant*, dan *foul meddames*.

Hotel Le Eminence sudah melakukan penerapan GMP dengan cukup baik meliputi aspek lokasi, aspek bangunan, fasilitas sanitasi, mesin/peralatan, bahan yang digunakan, pengawasan proses, karyawan, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, dokumentasi pencatatan, dan pelatihan sebagai *prerequisite program* sistem HACCP

Kata kunci : SOP, GMP, Arab, Produksi.



© 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 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.



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* PRODUKSI HIDANGAN MASAKAN ARAB DI LE EMINENCE HOTEL CONVENTION AND RESORT

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

SRI RATNASARI

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

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© 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.

Ditengahi pada ujian laporan akhir : Rosyda Dianah, S.KM, M.KM



Judul Laporan : Standar Operasional Prosedur dan *Good Manufacturing Practices* Produksi Hidangan Masakan Arab di Le Eminence Hotel Convention and Resort
Akhir
Nama : Sri Ratnasari
NIM : J3F117141

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Disetujui oleh

Pembimbing



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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

Diketahui oleh

Ketua Program Studi

: Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP. 196903282009102002

Dekan

: Dr. Ir. Arief Daryanto, M. Ec
NIP. 1961061819860910001



Tanggal Ujian : 4 Agustus 2020

Tanggal Lulus : 29 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 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.