



## 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.