





DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Berpikir	3
1.4 Batasan Istilah	4
METODE KERJA	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
KEADAAN UMUM HOTEL LE EMINENCE	6
3.1 Keadaan Umum Le Eminence Hotel <i>Convention & Resort</i>	6
3.2 Keadaan Umum <i>Kitchen</i> di Le Eminence Hotel	7
3.3 Organisasi dan Sumberdaya Manusia	9
3.3.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Departement</i>	10
3.3.2 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas <i>Kitchen</i>	11
PRODUKSI HIDANGAN ARAB	11
4.1 Jenis Hidangan Masakan Arab untuk <i>Breakfast</i>	11
4.2 Jadwal dan Tenaga Kerja Produksi	12
4.3 SOP Produksi Hidangan <i>Shaksuka</i>	13
4.4 SOP Produksi Hidangan <i>Fasulia Bil Laham</i>	14
4.5 SOP Produksi Hidangan <i>Ghobi Machurian</i>	15
4.6 SOP Produksi Hidangan <i>Meet Keema</i>	17
4.7 SOP Produksi Hidangan <i>Moushaka Eggplant</i>	19
4.8 SOP Produksi Hidangan <i>Foul Medames</i>	20
4.9 <i>Condiment</i> Hidangan Arab	22
4.10 Penerapan GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>)	22
4.10.1 Aspek Lokasi	24
4.10.2 Aspek bangunan dan sarana pengolahan	25
4.10.3 Fasilitas Sanitasi	28
4.10.4 Mesin/peralatan	29
4.10.5 Bahan yang digunakan	29
4.10.6 Pengawasan proses	29
4.10.7 Karyawan	29
4.10.8 Penyimpanan	30
4.10.9 Pemeliharaan dan program sanitasi	32
4.10.10 Dokumentasi dan pencatatan	32
4.10.11 Pelatihan	33
SIMPULAN DAN SARAN	33
5.1 Simpulan	33
5.2 Saran	34



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.



DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	35

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
Tabel 2 Luas <i>Meeting Room</i> Le Eminence Hotel <i>Convention & Resort</i>	6
Tabel 3 Pembagian <i>shift</i> kerja di <i>kitchen</i> Le Eminence Hotel <i>Convention & Resort</i>	11
Tabel 4 Variasi Menu Hidangan Arab	11
Tabel 5 Jadwal dan Tenaga Produksi Hidangan Arab	12
Tabel 6 Kesesuaian keadaan struktur ruangan berdasarkan persyaratan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian dan Perdagangan Nomor 75/M/IND/PER/7/2010	26
Tabel 7 Pengamatan karakteristik <i>Hot Kitchen</i> dan bakul air untuk produksi	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Penyelenggaraan Usaha Jasa Boga	3
Gambar 2 Le Eminence Hotel <i>Convention & Resort</i> dari tampak samping	6
Gambar 3 Meeting Room Le Eminence Hotel & <i>Convention</i>	7
Gambar 4 <i>Hot Kitchen</i>	8
Gambar 5 <i>Butcher Meat and Poultry</i> dan <i>Butcher Fish And Seafood</i>	8
Gambar 6 Pastry Kitchen	9
Gambar 7 Hidangan <i>Shaksuka</i>	13
Gambar 8 Diagram Alir Produksi Hidangan <i>Shaksuka</i>	13
Gambar 9 Hidangan <i>Fasulia Bil laham</i>	14
Gambar 10 Diagram Alir Produksi Hidangan <i>Fasulia Bil Laham</i>	15
Gambar 11 Hidangan <i>Ghobi machurian</i>	16
Gambar 12 Diagram Alir Produksi Hidangan <i>Ghobi Machurian</i>	16
Gambar 13 Hidangan <i>Meet Keema</i>	18
Gambar 14 Diagram Alir Produksi Hidangan <i>Meet Keema</i>	18
Gambar 15 Hidangan <i>Moushaka Eggplant</i>	19
Gambar 16 Diagram Alir Produksi Hidangan <i>Moushaka Eggplant</i>	20
Gambar 17 Hidangan <i>Foul Medames</i>	21
Gambar 18 Diagram Alir Produksi Hidangan <i>Foul Medammes</i>	21
Gambar 19 <i>Condiment</i> Hidangan Arab	22
Gambar 20 Piramida hubungan GMP, SSOP dan manajemen mutu /sistem keamanan pangan /HACCP (Winarno dan Suroño 2002)	24
Gambar 21 Ruang Produksi	25
Gambar 22 Denah Ruangan <i>Hot Kitchen</i> Hotel Le Eminence	26
Gambar 23 <i>Walk In Chiller</i>	30
Gambar 24 <i>Freezer</i>	31
Gambar 25 <i>Freezer box</i>	32

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 Dilindungi Undang-Undang



Hak Cipta Milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies