



PENERAPAN GMP PADA PRODUKSI HIDANGAN ROTI DI PASTRY KITCHEN LE EMINENCE HOTEL CONVENTION AND RESORT

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

RIZKY ATHIKA RAHMAWATI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

Bogor Agricultural University



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Penerapan GMP pada Produksi Hidangan Roti di *Pastry Kitchen Le Eminence Hotel Convention and Resort* adalah karya saya dengan arahan dari 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 akhir.

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

Bogor, Mei 2020



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Rizky Athika Rahmawati
NIM J3F117140

© 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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

RINGKASAN

RIZKY ATHIKA RAHMAWATI. Penerapan GMP pada Produksi Hidangan Roti di *Pastry Kitchen Le Eminence Hotel Convention and Resort*. *Application of GMP in Bread Dish Production in Pastry Kitchen Le Eminence Hotel Convention and Resort*. Dibimbing oleh **R.A.HANGESTI EMI WIDYASARI.**

Produksi makanan di hotel merupakan tugas dan tanggung jawab dari *food and beverage department*. Kegiatan produksi makanan di hotel membutuhkan dapur sebagai tempat memproduksi makanan dan minuman. *Pastry kitchen* merupakan salah satu dapur di *Le Eminence Hotel* yang bertanggung jawab dalam memproduksi hidangan *pastry and bakery*. Saat penyelenggaraan *buffet breakfast*, hidangan roti merupakan hidangan yang paling disukai oleh tamu sehingga sering kali habis dan dilakukan *refill* hidangan kembali.

Tujuan umum dari penulisan tugas akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan roti di *pastry kitchen Le Eminence Hotel*. Secara khusus penulisan tugas akhir ini bertujuan (1) Mempelajari keadaan umum hotel dan *pastry kitchen*, meliputi fasilitas fisik, bagian-bagian *pastry kitchen*, denah *kitchen* serta sumberdaya manusia, (2) Mengidentifikasi jenis hidangan roti yang diproduksi di *pastry kitchen Le Eminence Hotel*, (3) Mengkaji proses produksi hidangan roti di *pastry kitchen Le Eminence Hotel* dimulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan hingga penyajian, (4) Mengidentifikasi SOP dan GMP produksi hidangan roti di *pastry kitchen Le Eminence Hotel*, (5) Mengkaji kandungan energi dan zat gizi hidangan roti di *pastry kitchen Le Eminence Hotel*.

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada waktu praktik kerja lapang selama tiga bulan, dimulai dari tanggal 19 Agustus sampai dengan 7 November 2019. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di *food and beverage department* bagian *pastry kitchen Le Eminence Hotel Convention and Resort* mengenai produksi roti dan ruang lingkup *Good Manufacturing Practice (GMP)*.

Pastry kitchen Le Eminence Hotel memproduksi berbagai macam hidangan *pastry* dan *bakery*. Produksi hidangan roti dimulai dari persiapan bahan makanan dimulai dari penimbangan bahan yang dilakukan pada pagi hari oleh *morning shift*. Pengolahan hidangan roti dimulai dari hidangan *pita bread* dan *laffa bread* kemudian dilanjutkan dengan pengolahan adonan donat. Selanjutnya pengolahan *toast bread* dan *baguette* dilakukan siang hari oleh *afternoon shift*. Demi terciptanya produk akhir yang kualitasnya baik serta sesuai dengan standar keamanan pangan, maka dibutuhkan suatu sistem pengawasan pangan yaitu GMP atau lebih dikenal dengan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Penerapan GMP yang baik dan benar dalam proses produksi pangan dapat menghasilkan produk sesuai dengan kualitas yang diinginkan dan tentunya aman bagi konsumen. Penerapan GMP pada produksi roti di *pastry kitchen Le Eminence Hotel* sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No.75/M-IND/PER/7/2010 dan menghasilkan produk akhir yang kualitasnya baik serta sesuai dengan standar keamanan pangan.

Kata kunci : GMP, *Pastry kitchen*, Produksi, Roti



© 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 Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Bogor Agricultural University



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



PENERAPAN GMP PADA PRODUKSI HIDANGAN ROTI DI PASTRY KITCHEN LE EMINENCE HOTEL CONVENTION AND RESORT

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

RIZKY ATHIKA RAHMAWATI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Tugas Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan Dan Gizi

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



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir : Annisa Rizkiriani, S.Gz, M.Si.

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.



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Judul Tugas Akhir : Penerapan GMP pada Produksi Hidangan Roti di *Pastry Kitchen Le Eminence Hotel Convention and Resort*
Nama : Rizky Athika Rahmawati
NIM : J3F117140

Disetujui oleh

Pembimbing

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si. 
NIP. 196612072007102001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si. 
NIP. 196903282009102002

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec. 
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 2 Juli 2020

Tanggal Lulus : 15 Agustus 2020



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies