

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