

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Industri pariwisata seperti hotel dan restoran serta usaha boga lainnya akhir-akhir ini semakin berkembang, sehingga menuntut adanya penyediaan berbagai fasilitas yang diberikan atau ditawarkan guna memberikan kenyamanan bagi konsumen. Hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar sesuai dengan pelayanan yang diterima (Sulastiyono 2011). Menurut Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor PM.106/PW.006/MPEK/2011 Tentang Sistem Manajemen Pengamanan Hotel, hotel adalah penyediaan akomodasi berupa kamar-kamar di dalam satu bangunan yang dapat dilengkapi dengan jasa pelayanan makanan dan minuman, kegiatan hiburan serta fasilitas lainnya. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa hotel adalah suatu usaha di bidang akomodasi yang dikelola secara profesional dengan menyediakan pelayanan penginapan, makanan, minuman dan fasilitas lainnya guna menghasilkan keuntungan. Hotel memiliki salah satu departemen yang memiliki peran sangat penting dan bertanggung jawab dalam penyediaan dan pelayanan makanan atau minuman bagi tamu yaitu *food and beverage department*. *Food and beverage department* terbagi menjadi dua bagian, yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage product* adalah bagian hotel yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap penyediaan makanan dan minuman untuk para tamu (Yusnita HW 2013). *Food and beverage product* di *Le Eminence Hotel* memiliki beberapa *section* diantaranya *butcher*, *hot kitchen*, *cold kitchen*, dan *pastry kitchen*.

*Pastry kitchen Le Eminence Hotel* memproduksi berbagai macam hidangan *pastry* dan *bakery* yang akan disajikan saat *breakfast buffet* saja. Hidangan yang disajikan beraneka ragam salah satunya adalah roti. Roti merupakan salah satu hidangan yang selalu disajikan saat penyelenggaraan *breakfast buffet*. Roti juga merupakan hidangan yang paling banyak disukai oleh berbagai kalangan mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Hal ini dibuktikan dengan selalu habisnya hidangan roti yang disajikan sehingga diperlukan beberapa kali *refill* hidangan oleh *buffet runner* dari waktu *breakfast* dimulai hingga *closing breakfast*. Untuk memastikan agar produksi roti di *pastry kitchen* sudah sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku, diperlukan adanya sistem pengendalian dan pengawasan pangan seperti Standar Operasional Prosedur (SOP) serta *Good Manufacturing Practices* (GMP). SOP merupakan serangkaian aturan atau prosedur yang mencakup alur maupun bagan dari kegiatan organisasi atau perusahaan yang telah ditetapkan dan dibakukan guna mendukung kinerja karyawan dalam mencapai tujuan organisasi (Rosalin, 2017). SOP merupakan prosedur awal dalam menerapkan GMP, jika industri pengolahan telah melaksanakan SOP dengan baik maka GMP dapat diterapkan dengan baik pula. GMP

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

merupakan acuan umum bagi industri pengolahan pangan dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi (Permenperin 2010). GMP merupakan sistem yang digunakan untuk menjamin agar produk yang dihasilkan konsisten dan terkontrol sesuai dengan standar kualitas yang diinginkan (WHO 2018). *Pastry kitchen Le Eminence Hotel* telah melaksanakan penerapan GMP dengan cukup baik yang berpedoman pada ruang lingkup GMP sebagaimana tertera dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No.75/M-IND/ PER/ 7/2010 meliputi lokasi tempat produksi, konstruksi bangunan, peralatan dan fasilitas fisik produksi, penggunaan dan penyimpanan bahan baku serta bahan tambahan pangan, fasilitas sanitasi, pengawasan proses, produk akhir, pengemasan produk, pelabelan produk, dan penyimpanan produk. Produksi hidangan roti meliputi penerapan GMP akan dibahas dalam laporan tugas akhir ini.

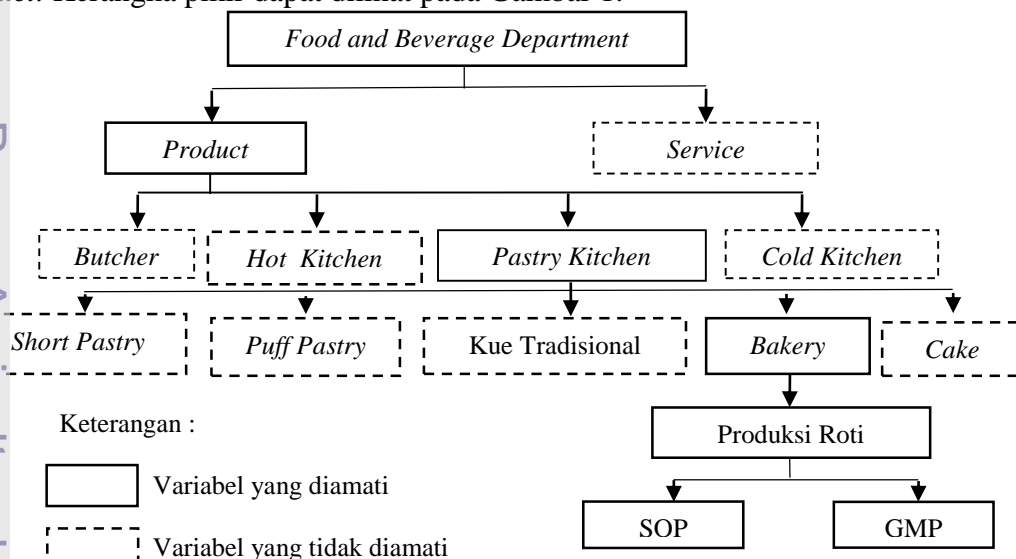
### 1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan tugas akhir ini adalah mempelajari penerapan GMP pada 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, denah *kitchen* serta sumberdaya manusia.
2. Mengidentifikasi jenis hidangan roti yang diproduksi saat *breakfast buffet* 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 penerapan 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*.

### 1.3 Kerangka Pikir

Proses produksi makanan di hotel dilakukan oleh bagian *food and beverage product*. Kerangka pikir dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan Roti



*Food and beverage department* memiliki peran yang sangat penting dalam penyediaan pelayanan makanan dan minuman bagi tamu. *Food and beverage department* terbagi menjadi dua bagian yaitu *food and beverage service* dan *food and beverage product*. *Food and beverage product* di *Le Eminence Hotel* terbagi mejadi beberapa *section* yaitu *butcher*, *hot kitchen*, *cold kitchen*, dan *pastry kitchen*. *Pastry kitchen Le Eminence Hotel* yang dikepalai oleh seorang *demi chef* memproduksi berbagai jenis hidangan penutup (*dessert*) dan *snack* yang terdiri dari *short pastry* seperti *pie* dan *tarlet*, *puff pastry* seperti *danish* dan *croissant*, kue tradisional seperti pukis, lapis beras dan banros, *cake* dan *bakery*.

Roti yang diproduksi oleh *pastry kitchen Le Eminence Hotel* terdiri dari *white toast*, *pandan toast* dan *gandum toast*, *baguette*, donat, serta *pita bread* dan *laffa bread* yang disajikan pada saat *breakfast buffet*. Roti yang diproduksi selain disajikan dalam *breakfast buffet* juga dijual di *tea longe* untuk menambah pendapatan *food and beverage department*. Proses produksi hidangan roti ini dilakukan oleh *staff* yang bertugas pada *morning shift* atau *afternoon shift*. Alur produksi hidangan roti dimulai dari persiapan alat dan bahan yang dilakukan oleh *staff morning shift*. Selanjutnya dilakukan proses pengolahan yang dimulai dari pembuatan adonan roti lalu dilanjutkan dengan membentuk atau mencetak adonan roti dan proses terakhir yaitu memanggang atau menggoreng adonan roti. Dalam produksinya, *pastry kitchen* telah menerapkan SOP serta suatu sistem pengawasan pangan yaitu GMP atau lebih dikenal dengan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang bertujuan agar terciptanya produk akhir yang kualitasnya baik serta sesuai dengan standar keamanan pangan. 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 sehingga menghasilkan produk akhir yang kualitasnya baik serta sesuai dengan standar keamanan pangan.

## 2. METODE KAJIAN

### 2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan

Pengamatan dan pengambilan data dilakukan pada waktu praktik kerja lapangan 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.