



# **SOP ( *STANDARD OPERATING PROCEDURE* ) DAN GMP ( *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* ) PRODUKSI HIDANGAN *KLAPPERTAART* DI *KLAPPERTAART* *HUIZE AND RESTO BOGOR***

**RIKA SITI NURHALIZA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
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.



# **SOP (STANDARD OPERATING PROCEDURE) DAN GMP (GOOD MANUFACTURING PRACTICES) PRODUKSI HIDANGAN KLAPPERTAART DI KLAPPERTAART HUIZE AND RESTO BOGOR**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

**RIKA SITI NURHALIZA**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

**PROGRAM STUDI 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 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:
  - 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.

Judul Laporan Akhir : SOP (Standard Operating Procedures) dan GMP (Good Manufacturing Practices) Produksi Hidangan Klappertaart di Klappertaart Huize and Resto Bogor  
Nama : Rika Siti Nurhaliza  
NIM : J3F117081

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 : 8 Agustus 2020

Tanggal Lulus : 29 Agustus 2020