



RINGKASAN

RIKA SITI NURHALIZA . SOP (*Standard Operating Procedures*) dan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Produksi Hidangan *Klappertaart* di *Klappertaart Huize and Resto Bogor*. *Standard Operating Procedures and Good Manufacturing Practices Klappertaart Production at Klappertaart Huize and Resto Bogor*. Dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah menjelaskan SOP dan GMP Produksi Hidangan *Klappertaart* di *Klappertaart Huize and Resto Bogor*. Tujuan khusus dari laporan akhir ini yaitu 1) Menjelaskan keadaan umum dari *Klappertaart Huize and Resto* yang meliputi sejarah, sumber daya manusia, fasilitas fisik dan shift kerja. 2) Menjelaskan persiapan hidangan *klappertaart* 3) Menjelaskan proses produksi hidangan *klappertaart* 4) Menjelaskan pemorsian, penyajian dan pengemasan hidangan *klappertaart* 5} Mengkaji SOP hidangan *klappertaart* 6} Mengkaji GMP hidangan *klappertaart*.

Pengumpulan data dilakukan dengan pengamatan dan berpartisipasi langsung di *Klappertaart Huize and Resto Bogor* dimulai pada tanggal 6 November 2019 sampai 5 Februari 2020. Metode kajian yang digunakan yaitu meliputi pengamatan langsung di tempat praktik kerja lapangan, berpartisipasi aktif, melakukan tanya jawab kepada pembimbing lapang dan staff-staff yang ada di *Klappertaart Huize and Resto Bogor*, dan meminta arsip yang dibutuhkan.

Klappertaart Huize and Resto Bogor merupakan salah satu restoran yang terletak di Jalan Pangrango No. 25, Babakan, Bogor Tengah. *Klappertaart Huize and Resto* terletak dipusat Kota Bogor sehingga tempatnya sangat strategis dan mudah dikunjungi oleh orang-orang. *Klappertaart Huize and Resto* memiliki empat bagian dapur atau *section* yang terdiri dari *Hot Kitchen / café section*, *Commisary Kitchen*, *Klappertaart Section* dan *Pastry Section*.

Klappertaart Section adalah dapur yang memproduksi hidangan utama yang disebut *Triple Combo*. Hidangan *Triple Combo* terdiri dari *Klappertaart*, *Macaroni Schotel*, dan Pastel Tutup. Hidangan yang paling sering diproduksi setiap harinya adalah *Klappertaart* dan *Macaroni Schotel* . Pastel tutup sudah jarang diproduksi karena jumlah peminatnya saat ini sudah berkurang. Hidangan Pastel Tutup akan diproduksi apabila ada orderan atau pesanan saja.

Produksi hidangan makanan di *Klappertaart Section* yang merupakan hidangan utama adalah *Klappertaart*. *Klappertaart* adalah hidangan yang berasal dari Manado dan merupakan makanan peninggalan jaman kolonial Belanda. *Klapperrtaart* terbuat dari tepung terigu, tepung custard, tepung maizena, margarin, susu, gula pasir, dan kelapa. Hidangan ini diproduksi setiap harinya untuk *display outlet* dan untuk orderan hotel.

SOP sudah ada dalam bentuk dokumen tetapi belum mempunyai dokumen GMP di restoran. Salah satu contohnya hygiene karyawan yang masih kurang dimana karyawan masih ada yang jarang memakai APD (Alat pelindung diri) yang lengkap sehingga diharapkan kedepannya restoran tersebut dapat menerapkan GMP sesuai dengan persyaratan GMP.

Kata Kunci : SOP dan GMP, *Klappertaart Huize and Resto*, *Klappertaart section*, *Klappertaart*