



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jasa boga atau catering merupakan jasa penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian untuk disajikan dilokasi yang diinginkan oleh pemesan. Usaha jasa boga salah satunya adalah restoran (Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia No. 18/PMK0.10/2015).

Restoran merupakan suatu operasional pelayanan makanan yang menghasilkan keuntungan yang mana basis utamanya termasuk didalamnya adalah penjualan makanan atau minuman kepada orang-orang dan tamu-tamu dalam kelompok kecil (Ninemeier dan Hayes, 2011). Salah satu contoh restoran yang memproduksi berbagai macam hidangan adalah *Klappertart Huize and Resto*.

Klappertart Huize and Resto merupakan salah satu restoran yang terletak di Jalan Pangrango No. 25, Babakan, Bogor Tengah. *Klappertart Huize and Resto* terletak dipusat Kota Bogor sehingga tempatnya sangat strategis dan mudah dikunjungi oleh orang-orang.

Klappertart Huize and Resto merupakan restoran yang memproduksi berbagai macam hidangan utama, minuman, snack manis, snack asin dan aneka hidangan pastry. *Klappertart Huize and Resto* juga menyediakan jasa catering atau *meal box*. *Klappertart Huize and Resto* memiliki empat bagian dapur atau *section* yang terdiri dari *Hot Kitchen / café section*, *Commisary Kitchen*, *Klappertart Section* dan *Pastry Section*. *Klappertart Section* adalah dapur yang memproduksi hidangan utama yang disebut *Triple Combo*. Hidangan *Triple Combo* terdiri dari *Klappertart*, *Macaroni Schotel*, dan Pastel Tutup. Hidangan yang paling sering diproduksi setiap harinya adalah *Klappertart* 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.

Klappertart Huize and Resto Bogor sudah memiliki SOP dan sudah ada dalam bentuk dokumen tetapi *Klappertart Huize and Resto* Bogor belum menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dimana GMP (*Good Manufacturing Practices*) sangatlah berperan penting dalam industri pangan., dengan adanya GMP (*Good Manufacturing Practices*) maka produk pangan yang dihasilkan akan lebih bermutu, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. SOP (*Standard Operating Procedure*) pada dasarnya adalah pedoman yang berisi prosedur-prosedur operasional standar yang ada didalam suatu organisasi yang digunakan untuk memastikan bahwa semua keputusan dan tindakan, serta penggunaan fasilitas-fasilitas proses yang dilakukan oleh orang-orang didalam organisasi yang merupakan anggota organisasi agar berjalan efektif dan efisien, konsisten, standard dan sistematis (Tambunan, 2013). GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan suatu pedoman bagi industri pangan, bagaimana cara memproduksi pangan yang baik (Setiawan, 2015). Persyaratan dalam GMP (*Good Manufacturing Practices*) mencakup persyaratan untuk

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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



persyaratan produksi, persyaratan lokasi, bangunan dan fasilitas,, peralatan produksi, dan karyawan (Dewanti dan Hariyadi, 2013).

Produksi hidangan makanan di *Klappertaart Section* yang merupakan hidangan utama adalah *Klappertaart*. *Klappertaart* muncul pada saat Belanda menjajah Manado sehingga *Klappertaart* merupakan salah satu kue yang mendapat pengaruh dari orang Belanda. Nama *Klappertaart* sendiri diambil dari bahasa Belanda yang artinya kue kelapa (Primasatya, 2014). *Klappertaart* di Klappertaart Huize and Resto Bogor merupakan hidangan yang paling *best seller* dan paling banyak disukai oleh konsumen. *Klapperrtaart* terbuat dari tepung terigu, tepung custard, tepung maizena, margarin, susu, gula pasir, dan kelapa. Cara pembuatan *Klappertaart* yaitu dengan mencampurkan semua bahan kemudian dimasukkan kedalam *aluminium cup* kemudian didiamkan dulu beberapa menit lalu *dimeringue*. *Meringue* terbuat dari putih telur, gula pasir, dan sedikit terigu. Setelah itu *Klappertaart* dipanggang dan diberi topping. *Klappertaart* mempunyai rasa yang manis dan tekstur yang lembut sehingga banyak disukai oleh orang-orang. Selain itu hidangan *Klappertaart* di *Klappertaart Huize and Resto* memiliki konsumen yang cukup banyak mulai dari rekanan hotel hingga individu.

Hidangan ini diproduksi setiap harinya untuk *display outlet* dan untuk orderan hotel.



1.2 Tujuan

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Tujuan umum dalam penulisan tugas akhir ini adalah menjelaskan SOP (*Standar Operating Procedures*) dan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Produksi Hidangan di *Klappertaart Huize and Resto*. Tujuan khusus penulisan tugas akhir ini adalah:

1. Mengidentifikasi keadaan umum *Klappertaart Section* di *Klappertaart Huize and Resto* yang meliputi sejarah, sumber daya manusia, fasilitas fisik dan shift kerja.
2. Mengidentifikasi persiapan, pengolahan, pemorsian, penyajian, pengemasan hidangan *klappertaart*.
3. Mengkaji SOP hidangan *klappertaart*
4. Mengkaji GMP hidangan *klappertaart*

1.3 Kerangka Pikir

Kerangka pikir merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting (Sugiyono, 2011). Produksi merupakan salah satu kegiatan pada penyelenggaraan makanan. Alur produksi dimulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyajian dan pengemasan hidangan.