



**STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE*
PRODUKSI MINUMAN NON ALKOHOL DI SANTAN *RESTAURANT*
HOTEL HORIZON ULTIMA BHUVANA CIAWI**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

AINUR RAHMI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

Bogor Agricultural University



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Standar Operasional Prosedur dan *Good Manufacturing Practice* Produksi Minuman Non Alkohol di Santan *Restaurant Hotel* Horison Ultima Bhuvana Ciawi” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dan karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2020

Ainur Rahmi
J3F17109



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



RINGKASAN

AINUR RAHMI. Standar Operasional Prosedur dan *Good Manufacturing Practice* Produksi Minuman Non Alkohol di Santan *Restaurant* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi. *Standard Operating Procedure and Good Manufacturing Practice Non-alcoholic Beverage Production in Santan Restaurant Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi.* Dibimbing oleh **R. A. HANGESTI EMI WIDYASARI.**

Tujuan umum dari laporan akhir ini adalah mempelajari produksi hidangan minuman non alkohol di Santan *Restaurant* Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi. Tujuan khusus meliputi mengidentifikasi keadaan umum Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi dan Santan *Restaurant*. Mempelajari pengadaan dan penyimpanan bahan makanan, alur proses produksi, tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap pemorsian dan tahap penyajian minuman non alkohol di Santan *Restaurant*. Mengkaji Standar Operasional Prosedur dan *Good Manufacturing Proocess* di Santan *Restaurant*.

Food and Beverage Service biasanya terdiri dari *restaurant*, *bar*, *banquet*, dan *room service*. *Restaurant* menyelenggarakan pelayanan makanan maupun minuman. *Beverage* (minuman) berasal dari kata *bever* yang berarti seluruh dunia. Beverage dapat didefinisikan sebagai cairan yang dapat diminum serta disajikan diantara hidangan makanan untuk diminum bersamaan. Berbagai minuman dibuat untuk dikonsumsi manusia secara teratur untuk memberikan energi bagi tubuh. Minuman bagi kehidupan manusia mempunyai beberapa fungsi yang berbeda-beda, yaitu: sebagai penghilang rasa haus, perangsang nafsu makan, sebagai penambah tenaga, dan sebagai sarana untuk membantu pencernaan makanan.

Minuman yang di produksi di santan *restaurant* adalah jenis minuman non alkohol yang bersifat *nourishing* diantaranya yaitu *antioxidant rich*, *the morning booster*, dan *tropical smoothies*. Alur produksi dimulai dari tahap persiapan, tahap pengolahan, tahap pemorsian, dan tahap penyajian. Alur produksi minuman non alkohol ini belum sesuai dengan SOP yang ada di Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi dan GMP pada alur produksi minuman non alkohol ini belum sesuai dengan SK Menteri Perindustrian Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik.

Kata kunci : *Booster*, *Food and Beverage*, GMP, *Smoothies*, SOP



Hak Cipta milik IPB, tahun 2020 Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini, tanpa mencantumkan atau menyebutkan nama sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR DAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* PRODUKSI MINUMAN NON ALKOHOL DI SANTAN *RESTAURANT* HOTEL HORIZON ULTIMA BHUVANA CIAWI

AINUR RAHMI



Sekolah Vokasi
Institut Pertanian Bogor
College of Vocational Studies

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 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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

Penguji pada ujian laporan akhir: Dra. Woro Wiryar Tutik, M.M



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 milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan : Standar Operasional Prosedur dan *Good Manufacturing Practice*
Produksi Minuman Non Alkohol di Santan *Restaurant*
Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi
Nama : Ainur Rahmi
NIM : J3F117019

Disetujui oleh

Pembimbing : Dr. Ir. R. A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si
NIP 19661207200710 2 001



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si
NIP 19690328 200910 2 002

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M. Ec N
19610618 198609 1 001



Tanggal Ujian : 3 Agustus 2020

Tanggal Lulus : 29 Agustus 2020