



# **SOP (STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR) DAN GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) PRODUKSI MAKANAN POKOK DI RUMAH SAKIT SALAK BOGOR**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

**WINNI RESTIA AYUNI**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**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.

Bogor Agricultural University



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan Tugas Akhir yang berjudul SOP (Standar Operasional Prosedur) dan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Produksi Makanan Pokok di Rumah Sakit Salak Bogor adalah benar karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan ini.

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

Bogor, April 2020



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Winni Restia Ayuni

© 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:

- 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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## RINGKASAN

WINNI RESTIA AYUNI. SOP (Standar Operasional Prosedur) dan GMP (*Good Manufacturing Practices*) Produksi Makanan Pokok di Rumah Sakit Salak Bogor. Dibimbing oleh R.A HANGESTI EMI WIDYASARI.

Tujuan umum dari Laporan Akhir ini adalah mengkaji sistem Produksi Makanan Pokok di Rumah Sakit Salak Bogor. Tujuan khusus laporan akhir ini adalah (1) Mengetahui keadaan umum Instalasi gizi (unit gizi) yang meliputi tipe rumah sakit dan kapasitas tempat tidur, fasilitas fisik, peralatan, dan sumber daya manusia Rumah Sakit Salak Bogor (2) Mengkaji persiapan bahan makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor (3) Mengkaji pengolahan makanan pokok untuk pasien di Rumah Sakit Salak Bogor (4) Mengkaji Pemorsian makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor (5) Mengkaji penyajian dan distribusi makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor (6) Mengkaji penerapan SOP dan GMP di Rumah Sakit Salak Bogor.

Pengamatan dan pengumpulan data dilakukan pada tanggal 12 September – 13 Oktober 2019. Data yang digunakan adalah data primer diperoleh dengan cara pengamatan atau berpartisipasi secara langsung.

Rumah Sakit Salak Bogor merupakan Rumah Sakit tipe C atau Tingkat IV di jajaran TNI-AD yang berdiri di atas lahan seluas 9.213 m<sup>2</sup> dengan luas bangunan 6.074 m<sup>2</sup>. Berlokasi di Jalan Jendral Sudirman, No. 8 Sempur Bogor Tengah, Bogor, Jawa Barat. Ruang rawat inap di Rumah Sakit Salak Bogor terbagi atas sembilan ruangan.

Persiapan bahan makanan pokok yang dilakukan di Rumah Sakit Salak Bogor antara lain penakaran bahan seperti beras dan tepung beras. Pengolahan makanan pokok di Rumah Sakit Salak Bogor menggunakan alat pengolahan yang disesuaikan dengan jenis konsistensi makanan pokok yang dibutuhkan. Pemorsian makanan di Rumah Sakit Salak Bogor dilakukan di ruang pemorsian. Instalasi Gizi Rumah Sakit Salak Bogor menerapkan sistem sentralisasi pada proses distribusinya. Pada sistem ini diadakan kegiatan pemorsian pada satu ruangan yang sama dengan kegiatan produksi makanan pada dapur pusat.

SOP di Rumah Sakit Salak Bogor pada bagian unit instalasi gizi yang berkaitan dengan produksi makanan pokok diterapkan sesuai dengan jenis makanan pokok yang akan diolah. Rumah Sakit Salak Bogor memiliki empat jenis makanan pokok diantaranya ialah nasi biasa, nasi tim atau nasi lunak, bubur nasi dan bubur sum-sum.

Rumah Sakit Salak Bogor melakukan penerapan GMP yang menyangkut dengan aspek sanitasi bangunan dan sarana pengolahan Syarat penjamah makanan di Rumah Sakit Salak Bogor adalah adanya bukti sehat dari segala penyakit dan mengikuti pemeriksaan periodik. Setiap petugas diwajibkan untuk mencuci tangan menggunakan sabun dan air atau dengan alkohol sebelum memasuki ruang produksi.

Kata kunci : SOP, GMP, Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit, Produksi Makanan.

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



© Hak Cipta milik IPB, Tahun 2020  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan 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 memngumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**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.

Bogor Agricultural University



# **SOP (STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR) DAN GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) PRODUKSI MAKANAN POKOK DI RUMAH SAKIT SALAK BOGOR**

**WINNI RESTIA AYUNI**



**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 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 : Rosyda Dianah, S.KM, M.KM





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

Judul Tugas Akhir : SOP (Standar Operasional Prosedur) dan GMP  
(*Good Manufacturing Practices*) Produksi  
Makanan Pokok di Rumah Sakit Salak Bogor  
Nama : Winni Restia Ayuni  
NIM : J3F117082

Disetujui oleh Pembimbing

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si.

NIP. 196612072007102001



Diketahui oleh  
**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.

NIP. 196903282009102002



Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian: 4 Agustus 2020

Tanggal Lulus : 17 Oktober 2020