



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) DALAM PRODUKSI PRODUK MODIFIKASI KEMOJO SPINOAT CAKE (SPINACH AND OAT CAKE)

FARADHILAH AFIFAH AZMI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam Produksi Produk Modifikasi *Kemojo Spinoat Cake* (*Spinach and Oat Cake*) adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

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

Bogor, Juli 2021

Faradhilah Afifah Azmi
NIM J3F118002



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.



RINGKASAN

FARADHILAH AFIFAH AZMI. *Good Manufacturing Practices (GMP) dan Standard Operating Procedure (SOP) dalam Produksi Produk Modifikasi Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake). Good Manufacturing Practices (GMP) and Standard Operating Procedure (SOP) in the Production of Modified Product Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake).* Dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Tujuan umum dari pembuatan laporan akhir ini adalah mengkaji *Good Manufacturing Practices (GMP)* dan *Standard Operating Procedure (SOP)* dalam produksi produk modifikasi *Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake)*. Tujuan khusus dari laporan akhir ini adalah menjelaskan produk modifikasi *Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake)* sebagai hasil Praktik Usaha Jasa Boga.; Mempelajari diagram alir produksi produk *Kemojo Spinoat Cake*; Mengidentifikasi pre-requisite program HACCP dalam proses produksi *Kemojo Spinoat Cake*.

Pengamatan dilakukan pada tanggal 10 Februari sampai dengan 10 April 2021 di Tebing Tinggi, Sumatera Utara. Data yang diperoleh dari pengamatan langsung, partisipasi aktif, serta jurnal yang di dapat melalui website.

Kemojo Spinoat Cake merupakan hasil modifikasi dari Bolu Kemojo khas Riau. Keunggulan dari bolu ini yaitu tinggi zat besi karena menggunakan bayam sebagai pengganti pandan dan tepung oatmeal sebagai pengganti tepung terigu. *Kemojo Spinoat Cake* dapat dijadikan sebagai alternatif snack manis yang sehat untuk penderita anemia maupun untuk mencegah terjadinya anemia.

Diagram alir produksi *Kemojo Spinoat Cake* dimulai dari penerimaan bahan hingga distribusi *Kemojo Spinoat Cake*. Tahap produksi *Kemojo Spinoat Cake* yang diamati sudah sesuai dengan diagram alir proses produksinya. Lokasi lingkungan jauh dari daerah kumuh, jauh dari tempat pembuangan sampah. Manajemen pengawasan sudah diterapkan terhadap jalannya proses produksi. Fasilitas sanitasi seperti toilet yang berdekatan dengan ruang produksi. Tidak tersedia sistem pengendalian hama seperti kawat kasa pada ventilasi untuk mencegah serangga masuk. SOP pada petugas sudah sangat baik, menggunakan APD yang lengkap. Saran yang diberikan sebaiknya industri rumahan dapat menerapkan sistem GMP dengan baik dan benar.

Kata kunci: GMP, HACCP, *Kemojo Spinoat Cake*, produksi, SOP.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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

GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) DALAM PRODUKSI PRODUK MODIFIKASI KEMOJO SPINOAT CAKE (SPINACH AND OAT CAKE)

FARADHILAH AFIFAH AZMI



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
2021**



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir: Silvia Dewi Sagita Andik, S. Si, M. Si



Judul Laporan Akhir : *Good Manufacturing Practices (GMP) dan Standard Operating Procedure (SOP) dalam Produksi Produk Modifikasi Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake)*

Nama : Faradhilah Afifah Azmi
NIM : J3F118002

Disetujui oleh

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



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi :
Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.
NIP. 196903282009102002



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



Tanggal Ujian: (8 Juli 2021)

Tanggal Lulus:

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.