



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.

I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produksi makanan adalah kegiatan mengubah kondisi bahan makanan mentah atau setengah mentah menjadi makanan yang siap dikonsumsi oleh konsumen. Tujuan produksi makanan adalah menghasilkan makanan dalam jumlah atau kuantitas yang tepat dalam kualitas terbaik, sehingga kegiatan ini adalah proses yang sangat kompleks karena membutuhkan sumber daya serta dilakukan untuk memenuhi kebutuhan jumlah konsumen yang besar (Wani, Tanuwijaya, & Arfiani 2019).

Produksi makanan yang tidak tepat dapat menimbulkan penyakit yang menular melalui makan dan minuman yang terkontaminasi dari mikroba maupun zat kimia berbahaya yang dikenal dengan *food borne disease*. Menurut WHO (2015), satu dari 10 orang di dunia mengalami keracunan makanan setiap tahunnya. WHO telah memperkirakan bahwa 600 juta penduduk dunia mengalami keracunan setiap tahunnya, dan sebanyak 420.000 orang diantaranya meninggal, termasuk 125.000 anak usia di bawah lima tahun.

Program keamanan pangan merupakan suatu rangkaian kegiatan dalam pengolahan pangan untuk menjamin agar pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi oleh konsumen bebas dari bahaya-bahaya fisika, kimia, dan biologis serta benda asing yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. Program keamanan pangan yang sudah diakui dan diterapkan secara internasional adalah sistem HACCP yang menekankan pada pengendalian berbagai faktor yang mempengaruhi bahan, produk, dan proses (Anggrahini 2017).

Komponen *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) yang merupakan dasar bagi berlangsungnya HACCP. Penerapan GMP pada HACCP adalah implementasi jaminan mutu pangan sehingga produk hasil akhir memiliki mutu yang baik. GMP adalah kaidah cara pengolahan makanan yang baik dan benar untuk menghasilkan makanan atau produk akhir yang aman, bermutu dan sesuai dengan selera konsumen. Persyaratan minimum pada GMP harus dipenuhi mulai dari awal hingga akhir pada proses produksi. Selain itu komponen dasar dari HACCP adalah SOP (Standar Operasional Prosedur) pekerja juga harus diperhatikan contohnya pakaian yang digunakan harus sesuai SOP dari perusahaan atau institusi.

Makanan khas atau makanan tradisional adalah wujud pencapaian estetika tentang bagaimana bangsa dalam rentang waktu sejarah tertentu yang terbangun dengan spirit dan cita rasa (Hayati, 2012). Kekayaan Nusantara dalam bentuk makanan khas daerah dapat juga terlihat dari bisnis oleh-oleh di hampir semua kota di Indonesia. Hal ini terjadi karena Indonesia mempunyai budaya yang mendukung kondisi tersebut, yakni kebiasaan membawa 'buah tangan' berupa makanan apabila berkunjung di suatu tempat. Apabila kita mengunjungi kota-kota di Indonesia, rata-rata mempunyai oleh-oleh yang khas di daerah itu, sehingga mempunyai potensi bisnis yang sangat besar.

Masyarakat Indonesia khususnya remaja saat ini hanya mengenal *snack* dari negara luar sehingga lupa bahwa negara Indonesia mempunyai *snack* yang tidak kalah dengan mancanegara. Salah satunya yaitu Bolu Kemojo. Kata "kemojo"

sendiri berasal dari kata kemboja atau bunga kamboja. Bolu kemojo yang merupakan salah satu jenis kue tradisional Riau yang dulunya kurang dikenal orang karena pada zaman dahulu bolu kojo atau yang lebih sering disebut bolu kemojo ini hanya dapat dinikmati pada acara-acara tertentu seperti upacara adat atau pernikahan, namun pada tahun 1997 seorang Ibu yang bernama Dinawati S. Ag memperkenalkan dan mempopulerkan bolu kemojo ini. Sehingga sekarang tidak sulit untuk menemukan makanan ini bila berkunjung ke daerah Riau (Ramadhani, 2012).

Prevalensi terjadinya anemia mencapai 32% dan terjadi pada usia remaja (Risksedas, 2018). Anemia adalah keadaan menurunnya kadar hemoglobin hematokrit dan jumlah sel darah merah dibawah nilai normal yaitu <12 g/dL. Banyak faktor penyebab terjadinya anemia salah satunya yaitu defisiensi zat besi (fe). Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan inovasi produk, untuk itu saya memodifikasi bolu kemojo dengan mengganti pasta pandan menggunakan sari bayam dan tepung yang digunakan yaitu tepung *oatmeal* dan ingin memperkenalkan kepada masyarakat tentang bolu kemojo dengan versi yang lebih modern.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka dapat diidentifikasi beberapa pokok permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penjelasan dari modifikasi *Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake)* sebagai hasil Praktik Usaha Jasa Boga?
2. Bagaimana diagram alir produksi produk *Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake)*?
3. Bagaimana identifikasi GMP dan SOP dalam proses produksi *Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake)*?

1.3. Tujuan

Tujuan umum dari 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 penulisan laporan akhir ini adalah :

1. Menjelaskan produk modifikasi *Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake)* sebagai hasil Praktik Usaha Jasa Boga.
2. Mempelajari diagram alir produksi produk *Kemojo Spinoat Cake*.
3. Mengidentifikasi GMP dan SOP dalam proses produksi *Kemojo Spinoat Cake*.

1.4. Manfaat

1. Bagi Mahasiswa

Sebagai media belajar untuk menambah wawasan dan menerapkan ilmu serta kemampuan yang telah didapatkan selama kuliah di Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor, serta diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai GMP dan SOP dalam produksi produk modifikasi *Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake)*.





2. Bagi Lembaga Pendidikan
Sebagai bahan tambahan mengenai GMP dan SOP dalam produksi produk modifikasi *Kemojo Spinoat Cake (Spinach and Oat Cake)*.
3. Bagi Masyarakat
Penelitian ini memberikan pengetahuan dan wawasan mengenai GMP dan SOP *snack* sehat untuk mencegah anemia.

1.5. Batasan Istilah

Diagram Alir adalah urutan proses pengolahan suatu produk yang dibuat mulai dari bahan baku, bahan setengah jadi, sampai dengan bahan jadi dan siap disajikan.

Distribusi makanan adalah kegiatan menyalurkan barang atau jasa dari produsen kepada konsumen.

GMP (Good Manufacturing Practice) adalah kaidah cara pengolahan makanan yang baik dan benar untuk menghasilkan makanan atau produk akhir yang aman, bermutu dan sesuai dengan selera konsumen

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) adalah sebuah konsep pendekatan sistematis terhadap identifikasi dan penilaian bahaya dan resiko yang berkaitan dengan pengolahan, distribusi, dan penggunaan produk makanan, termasuk juga pendefinisian atau penetapan cara pencegahan untuk mengendalikan bahaya.

Kemojo Spinoat Cake adalah suatu hidangan hasil modifikasi bolu kemojo khas Riau dengan menggunakan bayam dan oatmeal dan dapat dijadikan sebagai alternatif *snack* manis yang sehat untuk penderita anemia maupun untuk mencegah terjadinya anemia.

Overcooked adalah keadaan dimana suatu masakan mengalami pematangan yang berlebih atau gosong.

SOP (Standard Operating Procedure) adalah suatu standar dan prosedur yang digunakan sebagai acuan dalam bekerja dan digunakan pula untuk mengukur kinerja atau sebagai tolok ukur dalam menilai kinerja pegawai di suatu perusahaan swasta maupun di suatu instansi pemerintahan.

SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) merupakan rencana tertulis sebagai pengontrol untuk setiap karyawan/pekerja dalam melakukan pekerjaan serta sebagai alat untuk menjaga konsistensi kualitas produk perusahaan.