



RINGKASAN

DEVY. Analisis GMP dan SOP Modifikasi *Cinnamon Java Roll* sebagai Alternatif *Snack Manis* untuk Penderita Diabetes Melitus. *Analysis of GMP and SOP in Cinnamon Java Roll Modification as Dessert Alternative for Diabetes Mellitus*. Dibimbing oleh R.A. HANGESTI EMI WIDYASARI.

Gaya hidup sehat yang terus berkembang saat ini mulai sering dibicarakan, salah satunya mengonsumsi makanan sehat. Pola hidup yang semakin sibuk pula menyebabkan permintaan akan makanan cepat saji seperti mie, roti yang sebagian besar berbahan dasar terigu terus meningkat. Angka konsumsi roti manis dan kasus penderita diabetes melitus di Indonesia mengalami peningkatan, sehingga tidak dianjurkan pada penderita diabetes melitus mengonsumsi dalam jumlah berlebih.

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengidentifikasi GMP dan SOP modifikasi *Cinnamon Java Roll* sebagai *snack* manis untuk diabetes melitus. Tujuan khusus dari tugas akhir ini adalah mendeskripsikan produk modifikasi *Cinnamon Java Roll*, mengkaji alur produksi *Cinnamon Java Roll*, mengkaji GMP dan SOP pada proses produksi produk, dan menganalisis kandungan energi dan zat gizi pada modifikasi produk *Cinnamon Java Roll*.

Cinnamon Java Roll merupakan modifikasi produk dari *cinnamon roll* yang sehat karena kandungan bahan didalamnya, dimana adanya modifikasi bahan. *Cinnamon roll* merupakan sebuah gulungan roti kayu manis yang terdiri dari lembaran-lembaran adonan dimana kayu manis dan gula campuran (kismis atau bahan-bahan lainnya dalam beberapa kasus) yang ditaburkan di atas lapisan tipis mentega. Gula aren bubuk (gula semut) merupakan substitusi gula pasir pada adonan roti karena memiliki indeks glikemik yang lebih rendah, terdapat penambahan buah kurma iris, dan kacang almond. Satu potong roti mengandung energi sebesar 137 Kal, protein 2,59 g, lemak 4,93 g, dan karbohidrat 22,36 g. Produksi *Cinnamon Java Roll* memperhatikan keamanan pangan yang dibuat untuk memproduksi pangan olahan, yaitu penerapan SOP dan GMP sesuai dengan pedoman pada Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010.

Produksi *Cinnamon Java Roll* sebagai modifikasi produk pada industri rumahan sudah menerapkan SOP dalam proses produksinya, yaitu standar resep, peralatan produksi, dan metode memasak. Penerapan GMP pada proses produksi sudah sesuai dengan, meliputi lokasi, peralatan produksi, bahan, produk akhir, higiene petugas, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, serta penarikan produk.

Kata kunci : *Cinnamon Java Roll*, diabetes melitus, GMP, modifikasi, SOP.

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.