

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Gaya hidup sehat yang terus berkembang saat ini mulai sering dibicarakan, salah satunya mengonsumsi makanan sehat. Sebuah kesempatan saat pandemi ini yaitu membuka peluang bagi produsen menggunakan waktu luangnya untuk membuka usaha jasa boga makanan sehat, bergizi, dan mengikuti prosedur keamanan pangan dalam proses produksi. Pola hidup yang semakin sibuk pula menyebabkan permintaan akan makanan cepat saji seperti mie, roti yang sebagian besar berbahan dasar terigu terus meningkat (Wulandari et al. 2018).

Roti adalah salah satu dari produk bakery yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*), garam, air dan atau tanpa penambahan bahan lain dan diselesaikan dengan cara di panggang (Suryatna 2015). Roti mempunyai berbagai macam jenis salah satunya roti manis. Masyarakat Indonesia cenderung menyukai roti manis (*enrich bread*) dapat dilihat dari perbandingan. Jumlah konsumsi roti manis tahun 2020 mengalami peningkatan 58.869/ons dari 25.792/ons pada tahun 2014 (Kementan 2020). Mengingat masyarakat Indonesia menyukai roti manis, sehingga tidak dianjurkan pada penderita diabetes mengonsumsi dalam jumlah berlebih. Angka penderita diabetes mengalami peningkatan yang cukup signifikan, yaitu dari 6,9% di tahun 2013 menjadi 8,5% di tahun 2018 (Pusdatin 2020) Melihat angka penderita diabetes melitus mengalami peningkatan, sehingga dapat dilakukan modifikasi roti manis. Modifikasi dapat dilakukan dalam pengembangan suatu produk untuk meningkatkan nilai gizi dan variasi rasa (Karina dan Amrihati 2017). Proses produksi produk harus memperhatikan keamanan pangan untuk mengurangi kasus keracunan makanan.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah terjadinya cemaran biologis, kimiawi, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan. Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *food borne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengonsumsi makanan yang mengandung atau tercemar bahan/senyawa beracun atau organisme patogen (Pudjirahaju 2017). Kasus keracunan pangan pada tahun 2016 terjadi KLB keracunan pangan jumlah orang yang terpapar sebanyak 5.873 orang, sedangkan pada tahun 2019 mengalami peningkatan menjadi 6.205 data kasus keracunan (BPOM 2019). Secara garis besar ada 3 kelompok bahaya pada pangan yakni, bahaya biologi, bahaya kimia, dan bahaya fisik. Makanan yang terlihat menarik, nilai gizinya sudah tercukupi, namun jika dalam pengelolaannya terjadi pencemaran baik fisik, biologi ataupun kimia maka makanan yang enak dan nikmat pun menjadi tidak aman bahkan tidak layak dikonsumsi. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam produksi menjamin produk bermutu baik dan layak dikonsumsi. GMP adalah pedoman cara produksi pangan yang bertujuan agar produsen pangan memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi sesuai tuntutan konsumen (Anggraini dan Yudhastuti 2014).

Terjaminnya kualitas produk juga didukung prosedur produksi yang baik, salah satunya yaitu *Standard Operating Procedure* (SOP). *Standard Operating*

*Procedure* (SOP) merupakan sekumpulan prosedur-prosedur khusus yang spesifik yang dibuat secara tertulis dan menjelaskan setiap aktivitas dengan detail yang bertujuan untuk menyempurnakan suatu kegiatan sesuai dengan standar yang telah ada (Santosa 2014). Upaya untuk menambah kepercayaan konsumen terhadap produk pun dibuktikan dengan adanya izin edar atau yang lebih dikenal dengan P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga).

Produk roti manis yang dimodifikasi yaitu *cinnamon roll*. *Cinnamon Java Roll* merupakan modifikasi produk dari *cinnamon roll* yang sehat karena kandungan bahan didalamnya, dimana adanya modifikasi bahan yang dianggap memiliki nilai mutu lebih baik untuk kesehatan. Gula aren bubuk merupakan substitusi gula pasir pada adonan roti karena memiliki angka indeks glikemik yang lebih rendah. Produksi *Cinnamon Java Roll* ini pun memperhatikan tentang keamanan pangan. Berdasarkan uraian tersebut, penulis ingin menganalisis proses modifikasi *Cinnamon Java Roll* dengan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Operating Procedure* (SOP) menjadi topik bahasan untuk Laporan Akhir.

## 1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana penjelasan mengenai modifikasi produk *Cinnamon Java Roll* sebagai hasil dari Praktik Usaha Jasa Boga ?
2. Bagaimana alur produksi *Cinnamon Java Roll* ?
3. Bagaimana identifikasi GMP dan SOP pada proses produksi *Cinnamon Java Roll* ?
4. Bagaimana kandungan energi dan zat gizi pada modifikasi produk *Cinnamon Java Roll* ?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari tugas akhir ini adalah mengidentifikasi GMP dan SOP modifikasi *Cinnamon Java Roll* sebagai makanan manis untuk Diabetes melitus. Secara khusus bertujuan:

1. Mendeskripsikan produk modifikasi *Cinnamon Java Roll* sebagai hasil dari Praktik Usaha Jasa Boga
2. Mengkaji alur produksi *Cinnamon Java Roll*, meliputi persiapan, pengolahan, dan pemorsian serta penyajian hidangan.
3. Mengkaji GMP dan SOP pada proses produksi *Cinnamon Java Roll*
4. Menganalisis kandungan energi dan zat gizi pada modifikasi produk *Cinnamon Java Roll*.

## 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 modifikasi produk *Cinnamon Java Roll* terhadap masyarakat
2. Bagi Lembaga Pendidikan
 

Sebagai bahan tambahan mengenai GMP dan SOP modifikasi produk *Cinnamon Java Roll*
  3. Bagi Masyarakat
 

Penelitian ini memberikan pengetahuan dan wawasan mengenai GMP dan SOP makanan manis untuk diabetes melitus.

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