



## RINGKASAN

**RUSTIKA MANUSAKERTI.** SOP dan GMP Produksi *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*. Dibimbing oleh **R.A. HANGESTI WIDYASARI**.

Tujuan dari kajian ini yaitu untuk mempelajari produksi hidangan *cake red velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*. Tujuan khusus yaitu (1) Mengidentifikasi keadaan umum Le Eminence Hotel *Convention & Resort*. (2) Mempelajari pengadaan dan penyimpanan bahan makanan *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*. (3) Mempelajari persiapan hidangan *Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*. (4) Mempelajari pengolahan hidangan *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*. (5) Mempelajari penyajian *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort* (6) Mengkaji *Standard Operating Procedure* (SOP) produksi *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*. (7) Mengkaji *Good Manufacturing Practices* (GMP) produksi *Cake Red Velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort*.

Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan dan praktik kerja secara langsung dimulai dari proses persiapan bahan, proses pengolahan hidangan, sampai dengan penyajian hidangan. Pengamatan dan pengambilan data dilakukan di Le Eminence Hotel *Convention & Resort* dari tanggal 25 November 2019 sampai dengan 24 Februari 2020 di departmen *food and beverage product* bagian *kitchen*. Data yang digunakan meliputi data primer yang diperoleh secara langsung berdasarkan pengamatan dan partisipasi aktif dan data sekunder yang diperoleh dari pihak lain seperti arsip hotel dan wawancara dengan staff hotel.

Le Eminence Hotel *Convention & Resort* merupakan hotel berbintang lima yang beralamat di Jalan Hanjawar no 19 Ciloto – Puncak Jawa Barat. *Food & Beverage Product* adalah salah satu departemen yang memproduksi makanan. *Pastry Kitchen* adalah bagian dari *food & beverage product* yang berperan dalam produksi aneka *cake & bakery*. *Veranda Restaurant* dan *Terrarium Sky and Lounge* merupakan restoran yang ada di Le Eminence Hotel *Converntion & Resort*. Tempat produksi semua hidangan di lakukan di *kitchen* yang terletak di lantai 11 dan terbagi menjadi *hot kitchen*, *cold kitchen*, *butcher*, dan *pastry kitchen*.

*Pastry kitchen* adalah tempat produksi berbagai jenis kue, termasuk diantaranya adalah rerotian (*bread*), *cake*, *biscuit*, juga berbagai jenis kue yang terbuat dari berbagai adonan cair atau adonan lunak (*batter*). Salah satu hidangan yang diproduksi di *pastry kitchen* Le Eminence Hotel *Convention & Resort* adalah *Cake Red Velvet*. *Cake red velvet* biasanya digunakan untuk *slice cake menu ala carte* *Veranda Restaurant* dan *Terrarium Sky and Lounge* atau untuk *dessert* pada *buffet lunch* dan *buffet dinner*.

Bur produksi *cake red velvet* di Le Eminence Hotel *Convention & Resort* sudah sesuai dengan *Standard Operating Procedure* (SOP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang berlaku dimulai dari penerimaan bahan makanan oleh *purchasing*, bahan makanan dipesan dengan dua jenis form pemesanan yaitu *Daily Market List* (DML) dan *Store Request* (SR). Bahan makanan yang sudah datang akan disimpan sesuai dengan jenis bahan makanan, terdapat dua tempat penyimpanan yaitu *dry store* untuk menyimpan bahan makanan kering dan *freezer* atau *chiller* untuk menyimpan bahan makanan basah, bahan makanan yang akan digunakan disimpan dalam *pastry kitchen*. Produksi *cake red velvet* dimulai dari persiapan, pengolahan dan yang terakhir penyajian

Kata Kunci : Produksi, *Cake Red Velvet*

### 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.