



SOP DAN GMP PRODUKSI CAKE RED VELVET DI LE EMINENCE HOTEL CONVENTION & RESORT

RUSTIKA MANUSAKERTI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan Tugas Akhir yang berjudul SOP dan GMP Produksi *Cake Red Velvet* di *Le Eminence Hotel Convention & Resort* adalah benar karya saya dengan arahan dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan ini.

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

Bogor, Juni 2022



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Rustika Manusakerti
NIM J3F117144

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.



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 departemen *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 Hanjawa 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 *Convention & Resort*. Tempat produksi semua hidangan dilakukan 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 rotian (*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*.

Proses 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

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor) Bogor Agricultural University

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



© Hak Cipta milik IPB, Tahun 2020
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 memngumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.



PROSEDUR DAN GMP PRODUKSI CAKE RED VELVET DI LE EMINENCE HOTEL CONVENTION & RESORT

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

RUSTIKA MANUSAKERTI



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
2020

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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir :

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.



Judul Laporan Akhir :: SOP dan GMP Produksi *Cake Red Velvet* di Le
Eminence Hotel *Convention & Resort*

Nama :: Rustika Manusakerti

Program Studi :: Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi

Disetujui oleh

Pembimbing

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. R.A. Hangesti Emi Widyasari, M.Si
NIP. 196612072007102001



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Diketahui oleh

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

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

Tanggal Ujian :

Tanggal Lulus :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.