

**PELAKSANAAN MANAJEMEN PRODUKSI MENU BERBAHAN DASAR
HEWANI DI RESTORAN SEKAR KEDHATON YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh:
Putri Surgana
NIM. 15511247013

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017**

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

PELAKSANAAN MANAJEMEN PRODUKSI MENU BERBAHAN DASAR HEWANI DI RESTORAN SEKAR KEDHATON YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Putri Surgana
NIM.15511247013

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga



Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si
NIP. 19770131 200212 2 001

Yogyakarta, Agustus 2017
Disetujui,
Dosen Pembimbing



Dr. Mutiara Nugraheni, M.Si
NIP. 19770131 200212 2 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Putri Surgana
NIM : 15511247013
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani
Di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta

menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Agustus 2017
Yang Menyatakan,



Putri Surgana
NIM.15511247013

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

PELAKSANAAN MANAJEMEN PRODUKSI MENU BERBAHAN DASAR HEWANI DI RESTORAN SEKAR KEDHATON YOGYAKARTA

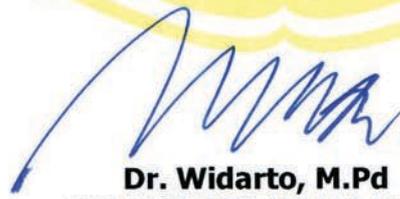
Disusun oleh:
Putri Surgana
NIM.15511247013

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 15 Desember 2017

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Mutiara Nugrahaeni, M.Si Ketua Penguji/Pembimbing		13 - 12 - 2017
Andian Ari Anggraeni, M.Sc Sekretaris		15 - 12 - 2017
Yuriani, M.Pd Penguji		15 - 12 - 2017

Yogyakarta, Agustus 2017
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,



Dr. Widarto, M.Pd
NIP.19631230 198812 1 0011

HALAMAN MOTTO

Jangan menunggu, tidak akan pernah ada waktu yang tepat. Mulailah dimana pun kamu berada, dan bekerja dengan alat apapun yang kamu miliki. Peralatan yang lebih baik akan ditemukan ketika kamu melangkah. (Napoleon Hill)

Perjalanan ribuan mil dimulai dengan langkah pertama. (Lao Tzu)

Kamu tidak harus hebat untuk memulai, tapi kamu harus memulai untuk menjadi hebat. (Zig Ziglar)

Saya akhirnya belajar untuk menjalani masa sekarang dan berfokus pada apa yang saya inginkan bukan pada apa yang tidak saya inginkan.
(Darren L. Johnson)

Saya tidak bisa mengubah arah angin, namun saya bisa menyesuaikan pelayaran saya untuk selalu menggapai tujuan saya. (Jimmy Dean)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan rasa syukur Tugas Akhir Skripsi ini penulis persembahkan kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kelancaran dan kemudahan tugas akhir skripsi.
2. Kampus dan almamater tercinta Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Orang tua (Bapak Ferry Muhammad dan Ibu Setiyani) serta adikku tercinta (Esa Putri) yang selalu mendoakan dan memberikan dukungan dan semangat. Kasih sayang kalian yang mengantarkanku sampai sejauh ini. Semoga ini dapat memberikan kebahagiaan untuk kalian.
4. Saudara dan keluarga yang telah memberikan semangat dan motivasi selama penyusunan skripsi
5. Teman-teman seperjuangan Pendidikan Teknik Boga terima kasih atas semangat dan kebersamaannya selama ini.
6. Semua pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian tugas akhir skripsi.

PELAKSANAAN MANAJEMEN PRODUKSI MENU BERBAHAN DASAR HEWANI DI RESTORAN SEKAR KEDHATON YOGYAKARTA

Oleh:
Putri Surgana
NIM. 15511247013

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah: (1) untuk mengetahui perencanaan produksi menu berbahan dasar hewani, (2) untuk mengetahui pengorganisasian produksi menu berbahan dasar hewani, (3) untuk mengetahui pelaksanaan produksi menu berbahan dasar hewani, (4) untuk mengetahui pengawasan produksi menu berbahan dasar hewani.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Subyek dari penelitian ini adalah karyawan *purchasing*, *Human Resource Development (HRD)*, kepala dapur (*Head Chef*) dan karyawan dapur restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta. Obyek penelitian ini adalah menu Iga Brongkos, Ayam Bakar Kotagede dan Ikan Bakar Sambal Matah. Metode pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara (*interview*) dan didukung dengan lembar *checklist* oleh peneliti. Validitas penelitian ini dengan cara *expert judgment* oleh dosen Pendidikan Teknik Boga. Waktu penelitian yang dilakukan pada bulan Januari hingga Agustus 2017. Analisis data dilakukan dengan analisis statistik deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan: (1) perencanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta meliputi perencanaan SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan sesuai dan diperoleh nilai skor rata-rata 36,0 dengan persentase 65,62 % (2) pengorganisasian produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta meliputi pengorganisasian SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan sangat baik dan diperoleh nilai skor rata-rata 16,0 dengan persentase 85 % (3) pelaksanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta meliputi pelaksanaan SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan baik dan diperoleh nilai skor rata-rata 80,0 dengan persentase 74 %, (4) pengawasan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta meliputi pengawasan SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan baik dan diperoleh nilai skor rata-rata 16,0 dengan persentase 66,67 %.

Kata Kunci: Pelaksanaan Manajemen, Produksi

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul "Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani Di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta" dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Mutiara Nugrahaeni, M.Si dosen pembimbing TAS dan Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Yuriani M.Pd selaku dosen penguji Tugas Akhir Skripsi yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga Tugas Akhir Skripsi dapat sesuai dengan tujuan sebagaimana mestinya.
3. Andian Ari Anggraeni M.Sc selaku dosen validator instrumen penelitian TAS yang memberikan saran dan masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
4. Dr. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.

5. Sony Kertawijaya selaku HRD dan General Manager restoran Sekar Kedhaton yang telah memberikan ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Semua pihak secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan disini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak diatas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Agustus 2017
Penulis,

Putri Surgana
NIM.15511247013

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
HALAMAN MOTTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	8
C. Batasan Masalah.....	8
D. Rumusan Masalah.....	9
E. Tujuan Penelitian.....	9
F. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN TEORI.....	11
A. Pelaksanaan Manajemen.....	11
1. Pengertian Manajemen.....	11
2. Manajemen Produksi.....	11
3. Fungsi Manajemen.....	11
a. Perencanaan.....	12
b. Pengorganisasian.....	17
c. Pelaksanaan.....	26
d. Pengawasan.....	27
4. Klasifikasi Sumber Daya Organisasi.....	29
a. Sumber Daya Manusia.....	29
B. Menu.....	32
1. Pengertian Menu.....	32
2. Penyusunan Menu.....	34
C. Bahan Pangan Hewani.....	34
D. Bumbu.....	41
E. Porsi.....	44
F. Peralatan Memasak.....	45
G. Teknik Pengolahan Makanan.....	51
H. Penyimpanan Bahan Baku.....	54
I. Sanitasi dan <i>Hygiene</i>	56
J. Restoran Sekar Kedhaton.....	61

K. Hasil Penelitian yang Relevan.....	61
L. Kerangka Berfikir.....	63
M. Pertanyaan Penelitian.....	66
BAB III METODE PENELITIAN.....	67
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	67
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	68
C. Subjek Penelitian.....	68
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	71
E. Teknik dan Instrumen Penelitian.....	72
1. Teknik Pengumpulan Data.....	72
2. Instrumen Penelitian.....	75
a. Wawancara.....	75
b. Observasi.....	78
F. Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	80
G. Teknik Analisis Data.....	82
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	86
A. Deskripsi Data.....	86
1. Profil Restoran Sekar Kedhaton.....	86
2. Profil Narasumber.....	87
B. Hasil Penelitian.....	88
a. Perencanaan (<i>Planning</i>).....	89
b. Pengorganisasian (<i>Organizing</i>).....	96
c. Pelaksanaan (<i>Actuating</i>).....	99
d. Pengawasan (<i>Controlling</i>).....	110
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	112
A. Simpulan.....	112
1. Perencanaan.....	112
2. Pengorganisasian.....	112
3. Pelaksanaan.....	113
4. Pengawasan.....	113
B. Saran.....	113
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	68

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Tingkatan Mutu Karkas Sapi.....	37
Tabel 2. Tingkatan Mutu Daging Sapi.....	37
Tabel 3. Kisi-kisi Pedoman Wawancara Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani Kepada Bagian <i>Human Resource Development (HRD)</i>	76
Tabel 4. Kisi-kisi Pedoman Wawancara Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani Kepada Bagian Pengadaan Bahan Baku (<i>Purchasing</i>).....	76
Tabel 5. Kisi-kisi Pedoman Wawancara Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani Kepada Bagian Kepala Dapur (<i>Head Chef</i>) dan Karyawan Dapur produksi.....	77
Tabel 6. Pedoman Observasi Pada Bagian <i>Human Resource Departement (HRD)</i>	79
Tabel 7. Pedoman Observasi Pada Bagian <i>Purchasing</i>	79
Tabel 8. Pedoman Observasi Pada Bagian Kepala Dapur (<i>Head Chef</i>) dan Karyawan Dapur Produksi.....	79
Tabel 9. Hasil perhitungan dari observasi aspek <i>planning</i>	95
Tabel 10. Hasil perhitungan dari observasi aspek <i>organizing</i>	99
Tabel 11. Hasil perhitungan dari observasi aspek <i>actuating</i>	110
Tabel 12. Hasil perhitungan dari observasi aspek <i>controlling</i>	111

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Potongan Karkas Sapi.....	37
Gambar 2. Standar Warna Daging Sapi.....	39
Gambar 3. Potongan Ayam.....	41
Gambar 4. Kerangka Berfikir.....	66
Gambar 5. Struktur Organisasi Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta.....	97
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Menu Iga Brongkos.....	104
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Menu Ayam Bakar Kotagede.....	107
Gambar 8. Diagram Alir Pembuatan Menu Ikan Bakar Sambal Matah.....	109

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian	110
Lampiran 2. Surat Pernyataan Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi	111
Lampiran 3. Hasil Validasi Penelitian Tugas Akhir Skripsi	112
Lampiran 4. Kartu Bimbingan Skripsi	113
Lampiran 5. Perhitungan Kecenderungan Kriteria	114
Lampiran 6. Pedoman Wawancara	115
Lampiran 7. Pedoman Observasi Lembar <i>Checklist</i>	116
Lampiran 8. Rubrik Penilaian Penelitian Tugas Akhir Skripsi	117

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pertumbuhan industri menengah berkembang mewarnai perekonomian di daerah. Salah satunya adalah industri kuliner restoran atau makanan dimana keberadaannya menjadi salah satu solusi dalam mengatasi angka pengangguran sekaligus menggerakkan roda perekonomian daerah (Yuyus Suryana, 2013:14).

Manajemen produksi merupakan proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi lain agar mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan (Handoko. 1998:8).

Fungsi terpenting dalam usaha untuk mencapai tujuan perusahaan adalah perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan produksi. Adapun yang dimaksud dengan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan produksi adalah penentuan dan penetapan kegiatan-kegiatan produksi yang akan dilakukan untuk mencapai tujuan perusahaan, dan mengawasi kegiatan pelaksanaan dari proses dan hasil produksi, agar apa yang telah direncanakan dapat terlaksana dan tujuan yang diharapkan dapat tercapai. Jadi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan produksi merupakan kegiatan pengkoordinasian dari bagian-bagian yang ada dalam melakukan proses produksi (Sofyan Assauri, 1990:122).

Indonesia adalah negara dengan luas wilayah terbesar se-Asia Tenggara, jumlah penduduknya kurang lebih 220 juta jiwa, dengan laju pertumbuhan rata-rata 1,5% per tahun yang merupakan negara yang mempunyai beraneka ragam kekayaan alam. Salah satu permasalahan yang paling krusial di Indonesia adalah pemenuhan kebutuhan pangan, terutama kebutuhan protein hewani.

Protein hewani sangat dibutuhkan dalam pertumbuhan, kesehatan dan kecerdasan masyarakat Indonesia. Peran ternak sebagai sumber pangan hewani bagi manusia memberikan kontribusi sangat besar terhadap pemenuhan protein yang sangat diperlukan oleh manusia selama masa pertumbuhannya. Oleh karena itu saat ini dan masa depan terus dikembangkan sumber pangan hewani diantaranya adalah daging, unggas, telur, ikan dan susu.

Pangan hewani tersebut merupakan sumber zat tenaga yang berasal dari karbohidrat dan lemak, zat pembangun atau protein, dan zat pengatur atau sumber vitamin dan mineral. Pangan hewani mempunyai keunggulan dibanding pangan nabati. Keunggulan tersebut adalah cita rasa yang lebih enak, menggugah selera makan sehingga zat gizi lain terpenuhi, mengandung protein tinggi dengan daya cerna yang lebih baik sehingga lebih mudah dicerna dan digunakan tubuh, nilai biologis mineral dan vitamin yang lebih baik sehingga lebih efisien digunakan tubuh, dan mengandung asam amino esensial yang lengkap (Mutiara Nugraheni, 2012:1).

Prospek usaha restoran semakin bagus seiring dengan perkembangan gaya hidup masyarakat sekarang ini. Usaha kuliner adalah peluang usaha yang tidak pernah mati. Usaha kuliner bukan sesuatu hal yang mudah dilaksanakan, akan tetapi usaha ini membutuhkan ketekunan, ketelitian, kecermatan dan kerja keras, bukan sekedar cara memasak saja namun harus diperhatikan juga secara terus-menerus dengan semua bidang yang berkaitan. Pengadaan peralatan, perlengkapan, bahan mentah, pengendalian, kualitas bahan, pengolahan dengan proses dan resep yang standar, merupakan faktor yang penting bagi keberhasilan usaha kuliner (Tenas, 2008:9).

Restoran Sekar Kedhaton yang menyajikan berbagai menu hewani ini merupakan industri yang persaingannya semakin kompetitif sehingga mengharuskan pengelolanya bekerja keras memilih strategi yang tepat untuk menarik konsumen sebanyak-banyaknya, terutama dalam proses produksi, mulai dari bahan baku yang diolah sampai siap untuk dijual. Perencanaan dan pengendalian produksi adalah aktivitas bagaimana mengelola proses produksi tersebut. Produksi adalah suatu proses perubahan bahan baku menjadi produk jadi. Sistem produksi adalah sekumpulan aktivitas untuk pembuatan suatu produk di mana dalam pembuatan ini melibatkan tenaga kerja, bahan baku, peralatan atau mesin, energi, informasi, modal dan tindakan manajemen. Aktifitas dalam sistem produksi dikelompokkan kedalam dua kategori, yaitu proses produksi dan perencanaan dan pengendalian produksi (Baroto, 2002:14).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan sebelum melakukan produksi adalah menyiapkan peralatan yang akan digunakan terlebih dahulu, setelah itu peralatan yang akan digunakan dibersihkan. Menyiapkan bahan, mulai dari menimbang bahan sesuai kebutuhan produksi dalam setiap kali produksi dan mencuci bahan-bahan hingga bersih sebelum diolah. Bahan yang sudah dipersiapkan, lalu masuk ke proses pencampuran dan pengadukan semua bahan jadi satu. Proses perencanaan, pengorganisasian, penggerakan serta pengawasan aktivitas-aktivitas suatu organisasi dalam rangka upaya mencapai suatu koordinasi sumber-sumber daya manusia dan sumber-sumber daya alam sehingga pencapaian bisa secara efektif dan efisien (Winardi, 2004:4).

Restoran Sekar Kedhaton merupakan salah satu restoran yang terletak di Kotagede, kota Yogyakarta yang menyajikan menu Asia dan Eropa atau Western dengan nuansa restoran yang berbeda. Restoran Sekar Kedhaton mempunyai konsep desain interior dan dekorasi etnik Jawa yang sangat kental, memberikan pengalaman yang unik bagi setiap pengunjung yang datang di Restoran Sekar Kedhaton. Selain itu, restoran Sekar Kedhaton juga mempunyai ruang Ballroom yang dapat digunakan untuk keperluan bisnis, seperti *meeting, gala dinner, gathering* hingga *wedding*. Restoran Sekar Kedhaton yang menyajikan berbagai menu hewani ini memerlukan berbagai persiapan yang matang, terutama dalam manajemen produksi.

Perencanaan bertujuan memberi pegangan bagi manager agar mengetahui arah yang hendak dituju, mengurangi dampak perubahan,

mengurangi pemborosan dan kesia-siaan serta menetapkan acuan untuk mempermudah melakukan pengawasan. Ada beberapa tahapan dalam perencanaan sebuah usaha yaitu, 1) menetapkan sasaran atau perangkat tujuan, 2) menentukan situasi sekarang, 3) mengidentifikasi pendukung dan penghambat tujuan, 4) mengembangkan rencana atau perangkat tindakan untuk mencapai tujuan (James Stoner, 2003:128-129).

Pengorganisasian berkaitan erat dengan perencanaan, karena pengorganisasian pun harus direncanakan. Pengorganisasian dalam teori manajemen adalah penentuan sumber daya dan organisasi serta pembagian kerja dan tanggung jawab pada setiap kegiatan usaha. Pelaksanaan proses pengorganisasian yang sukses tercermin pada struktur organisasi sehingga membuat suatu organisasi dapat mencapai tujuan bersama (T Hani Handoko, 2001:24).

Pelaksanaan merupakan inti dari fungsi manajemen. Pelaksanaan merupakan suatu proses yang mengubah rencana menjadi aktivitas yang nyata. Aktivitas dimana semua pimpinan, staff, maupun karyawan mempunyai uraian tugas, tanggung jawab dan wewenang yang jelas tentang keseluruhan pelaksanaan produksi. Semua orang yang terlibat didalam pelaksanaan produksi mempunyai *Job Description* yang berbeda sesuai dengan jabatan dalam organisasi. Kegiatan dalam pelaksanaan meliputi pengarahan (*commanding*), bimbingan (*directing*), dan komunikasi (*communication*) (Hadari Nawawi, 2005:95).

Pengawasan merupakan hal yang sangat penting dalam penyelenggaraan kegiatan produksi agar apa yang sudah direncanakan

dapat berjalan sesuai dengan standar yang ditetapkan. Peranan pengawasan sangat menentukan baik atau buruknya pelaksanaan suatu rencana. Kontrol mempunyai arti sebagai alat ukur (*measurement*) dan penilaian (*evaluating*) tingkat efektifitas kerja personil dan tingkat efisiensi penggunaan sarana kerja dalam memberikan kontribusi pada pencapaian tujuan organisasi. Sedangkan pengawasan itu sendiri bertujuan untuk, 1) supaya proses pelaksanaan dilakukan sesuai dengan ketentuan-ketentuan dari rencana, 2) supaya tujuan yang dihasilkan sesuai dengan rencana, 3) melakukan tindakan perbaikan, jika terdapat penyimpangan (Hadari Nawawi, 2005:115).

Unsur - unsur manajemen untuk mencapai tujuan para manajer yaitu *man* (sumber daya manusia), *materials* (bahan), *machine* (mesin), *methods* (metode). Unsur-unsur ini yang digunakan sebagai landasan manajemen produksi. Untuk memberikan hasil yang terbaik sangat diperlukan manajemen produksi yang tepat, sehingga ini akan berdampak pada hasil produksi menu berbahan dasar hewani tersebut. Proses mengolah dari mulai rasa, penampilan atau penyajian yang sudah seharusnya menarik dan aman untuk digunakan, sanitasi dan *hygienitas* pada saat proses pengolahannya, sampai dengan perhitungan harga yang layak, sehingga tidak terlalu mahal maupun terlalu murah. (Manullang, 2001:5)

Masalah yang sering dihadapi bagian perencanaan dan pengendalian produksi tergantung pada jenis industri dan perusahaannya. Faktor tersebut menentukan posisi pengendalian produksi dalam perusahaan

maupun pabrik. Masalah pengendalian produksi terhadap sistem manufaktur yang *continue* terletak pada: ketersediaan bahan baku pada saat yang tepat dengan jumlah dan jenis yang tepat (Kusuma, 2002:6).

Berdasarkan hasil pengamatan di restoran Sekar Kedhaton, peneliti mengindikasikan bahwa pelaksanaan dan pengelolaan produksi di restoran Sekar Kedhaton kurang maksimal antara lain karyawan produksi dengan kepala dapur belum terlihat perbedaan dalam melaksanakan tugasnya. Peran serta manajer restoran dalam melaksanakan manajemen produksi masih belum maksimal. Kurangnya sosialisasi di restoran mengakibatkan tidak semua karyawan mengerti apa konsep sesungguhnya pada pelaksanaan produksi. Kerjasama antar karyawan restoran yang belum optimal. Secara garis besar pelaksanaan manajemen produksi di restoran Sekar Kedhaton diindikasikan belum sesuai dengan teori-teori manajemen produksi yang sesungguhnya. Selain itu, restoran Sekar Kedhaton belum sepenuhnya menerapkan fungsi manajemen dengan baik, yaitu *planning*, *Organization*, *Actuating* dan *Controlling*.

Sesuai dengan pernyataan di atas, peneliti tertarik melakukan penelitian dan ingin menggali informasi lebih dalam mengenai manajemen produksi khususnya pada menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton, sehingga diharapkan penelitian ini akan bermanfaat khususnya bagi restoran Sekar Kedhaton. Penulis tertarik menulis tugas akhir skripsi dengan judul Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani Di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta karena penulis ingin lebih mengetahui dan memahami manajemen produksi dalam sebuah industri

atau perusahaan sesungguhnya secara langsung dan dapat menerapkan ilmu tersebut jika suatu saat penulis membuka usaha dibidang kuliner.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan diatas, maka dalam penelitian ini dapat dilakukan identifikasi masalah dalam beberapa hal, diantaranya :

1. Banyaknya pesaing dalam bidang kuliner terutama pada usaha restoran.
2. Proses pemilihan bahan baku akan mempengaruhi kualitas produk.
3. Belum diketahuinya perencanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton.
4. Belum diketahuinya pengorganisasian produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton.
5. Belum diketahuinya pelaksanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton.
6. Belum diketahuinya pengawasan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton.

C. Batasan Masalah

Guna mendapatkan penelitian yang mendalam, penelitian ini tidak dimaksudkan untuk mendeskripsikan seluruh permasalahan di atas. Penelitian difokuskan pada masalah-masalah yang terkait langsung dengan pelaksanaan fungsi manajemen produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton yang mencakup proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian batasan masalah diatas dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perencanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton?
2. Bagaimana pengorganisasian produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton?
3. Bagaimana pelaksanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton?
4. Bagaimana pengawasan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton?

E. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui perencanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton
2. Mengetahui pengorganisasian produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton
3. pelaksanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton
4. Mengetahui pengawasan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton

F. Manfaat Penelitian

Penelitian mengenai manajemen produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton mempunyai manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

- a. Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembaca terutama di bidang boga khususnya restoran.
- b. Sebagai sumber informasi bagi pihak-pihak yang berminat untuk melakukan penelitian yang sejenis.

2. Manfaat Praktis

- a. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta penelitian ini dapat menambah koleksi bacaan sehingga dapat digunakan sebagai sasaran acuan dalam meningkatkan dan menambah wawasan.
- b. Bagi masyarakat di tempat penelitian ini dapat memberikan informasi yang terkait dengan restoran yang berada di Kota Yogyakarta.
- c. Bagi industri terkait penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi mengenai manajemen produksi industri beserta permasalahannya dan dapat dijadikan sebagai masukan dalam penyusunan kebijakan selanjutnya.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Pelaksanaan Manajemen

1. Pengertian Manajemen

Manajemen merupakan suatu rangkaian aktivitas yang terdiri dari perencanaan dan pengambilan keputusan, pengorganisasian, kepemimpinan, dan pengendalian yang diarahkan pada sumber-sumber daya organisasi untuk mencapai tujuan organisasi secara efektif dan efisien. Dalam hal ini, efektif berarti membuat keputusan yang tepat dan mengimplementasikannya dengan sukses. Efisien adalah menggunakan berbagai sumber daya secara bijaksana dan dengan cara yang hemat biaya (Ricky W. Griffin, 2004 : 7-8).

2. Manajemen Produksi

Manajemen produksi adalah usaha-usaha pengelolaan secara optimal penggunaan sumber daya (atau lebih sering disebut faktor produksi) tenaga kerja, mesin-mesin, bahan mentah dan sebagainya dalam proses transformasi bahan mentah dan tenaga kerja menjadi berbagai produk atau jasa (Heizer & Render, 2011: 24).

3. Fungsi Manajemen

Fungsi manajemen merupakan salah satu kegiatan yang berhubungan, saling mempengaruhi dan merupakan suatu kesatuan untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Menurut M. Manulang (2006:7) fungsi

manajemen dikalangan para ahli saling berbeda didalam perumusannya antara lain:

- a. Henry Fayol yaitu, *Planning, Organizing, Commanding, Coordinating, Controlling*
- b. Luther Gullich yaitu, *Planning, Organizing, Staffing, Directing, Coordinating, Reporting, Budgeting*
- c. George R. Terry yaitu, *Planning, Organizing, Actuating, Controlling*
- d. Lyndall F. Urwick, yaitu *Forescasting, Planning, Organizing, Commanding, Coordinating, Controlling*

Penggunaan fungsi-fungsi manajemen tersebut disesuaikan dengan sistem manajemen itu sendiri. Semakin besar perusahaan maka seakin kompleks pula pengaturan sistem manajemennya, sehingga fungsi manajemen yang digunakan semakin luas.

a. Perencanaan

Perencanaan adalah proses memutuskan tujuan yang akan dikejar dalam jangka waktu yang akan datang dan apa saja yang harus dilakukan agar tujuan tersebut dapat tercapai. Perencanaan sebagai suatu pendekatan terorganisasi terhadap persoalan-persoalan yang akan datang dan menguraikannya secara lambat laun membentuk pola sekarang untuk tujuan yang akan datang.

Perencanaan efektif haruslah didasarkan atas fakta-fakta dan informasi yang ada, tidak atas emosi dan keinginan. Fakta-fakta yang ada bersangkutan langsung dengan situasi yang dalam pembahasan, dikaitkan dengan pengalaman dan pengetahuan manajer itu. Seorang perencana

harus mampu untuk membayangkan pola kegiatan yang diusulkan dengan jelas. Pada dasarnya perencanaan adalah suatu proses intelektual. Dengan menggunakannya, para manajer mencoba memandang ke depan, menduga-duga kemungkinan yang ada, bersedia siap untuk hal-hal yang tak terduga, memetakan kegiatan-kegiatan, dan mengadakan urutan urutan yang teratur untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Perencanaan yang memadai harus berlangsung sebelum kegiatan (George R. Terry, Leslie W. Rue, 2010 : 43-45).

Seluruh perencanaan pada dasarnya melalui empat tahapan, yaitu :

1) Menetapkan tujuan atau serangkaian tujuan :

Keputusan tentang kebutuhan organisasi atau kelompok kerja merupakan awal dimulainya sebuah perencanaan. Tanpa rumusan tujuan yang jelas, maka organisasi tidak dapat menggunakan sumber daya yang dimiliki secara efektif.

2). Merumuskan keadaan saat ini

Sangat penting mengetahui posisi perusahaan saat ini dari tujuan yang hendak dicapai atau sumber daya yang dimiliki, karena tujuan dan rencana menyangkut waktu yang akan datang. Rencana kegiatan lebih lanjut dapat dirumuskan hanya setelah keadaan perusahaan dianalisa. Tahap kedua ini membutuhkan informasi terutama dari bagian keuangan dan data statistik yang selanjutnya dikomunikasikan dalam organisasi.

3). Mengidentifikasi segala kemudahan dan hambatan

Untuk mengukur kemampuan organisasi dalam mencapai tujuan organisasi perlu mengidentifikasi segala kekuatan dan kelemahan serta

kemudahan dan hambatan. Oleh karena itu, perlu diketahui faktor-faktor lingkungan intern dan ekstern yang dapat membantu organisasi mencapai tujuannya atau yang mungkin menimbulkan masalah.

4). Mengembangkan rencana atau serangkaian kegiatan

Tahap terakhir dalam proses perencanaan adalah pengembangan alternatif kegiatan untuk mencapai tujuan, penilaian alternatif-alternatif tersebut dan pemilihan alternatif terbaik (paling memuaskan) di antara berbagai alternatif yang ada (T. Hani Handoko, 2003 : 79-80).

Perencanaan mempunyai beberapa keuntungan utama, yaitu usaha intensif, ketekunan, pengarahan, dan penyusunan strategi-strategi penugasan. Usaha intensif dapat dilakukan dengan cara manajemen dan karyawan memulai dengan giat ketika mengikuti perencanaan. Manajer memanggil dua orang karyawan, yang masing-masing dari mereka ditugaskan untuk mengerjakan yang terbaik dan perintahkan yang lainnya untuk mencapai dua persen kenaikan produksi setiap bulan.

Perencanaan membutuhkan ketekunan, yaitu merupakan bekerja keras untuk periode yang lama. Sebenarnya, perencanaan mendorong ketekunan meskipun hanya ada kemungkinan kecil sukses jangka pendek. Keuntungan ketiga dari perencanaan adalah pengarahan. Rencana yang telah dibuat mendorong para manajer dan karyawan untuk mengarahkan ketekunan usaha mereka menuju berbagai kegiatan yang mendukung pencapaian tujuan tersebut dan menjauh dari berbagai aktivitas yang tidak mendukung.

Keuntungan keempat perencanaan adalah mendorong perkembangan strategi penugasan. Setelah menentukan tujuan, hal yang wajar jika bertanya "bagaimana rencana ini dapat dicapai?" Perencanaan tidak hanya mendukung orang untuk bekerja keras, lebih tekun, dan terlibat pada perilaku yang secara langsung berhubungan dengan pencapaian tujuan, juga mendorong mereka memikirkan cara yang lebih baik untuk melakukan pekerjaan.

Manfaat terbesar dari perencanaan adalah adanya kerja yang nyata bagi perusahaan dan perorangan. Secara umum, perusahaan perusahaan yang memiliki perencanaan mendapat keuntungan lebih banyak dan dapat berkembang lebih cepat dari pada perusahaan yang tidak memiliki perencanaan. Hal yang sama juga berlaku untuk individu manajer dan karyawan perusahaan itu sendiri (Chuck Williams, 2001 : 144-145).

Tujuan perusahaan didirikan adalah mencari keuntungan sesuai dengan yang direncanakan. Upaya mencapai tujuan tersebut antara lain diperlukan kegiatan yang menunjang kelancaran operasi perusahaan. Kelancaran operasi perusahaan dapat dilaksanakan dengan baik, apabila sebelumnya dilakukan perencanaan yang baik pula. Suatu perencanaan yang baik, apabila dalam proses penyusunannya didasarkan kepada berbagai faktor kualitatif maupun kuantitatif.

Perencanaan produksi adalah perencanaan dan pengorganisasian sebelumnya mengenai orang-orang, bahan-bahan, mesin-mesin, dan peralatan lain, serta barang modal yang diperlukan untuk memproduksi barang-barang pada suatu periode tertentu di masa depan sesuai dengan

yang diperkirakan atau diramalkan (Sofyan Assauri, 2008:129). Berikut ini cara menjalankan perencanaan produksi:

1. *Routing*

Routing dapat diartikan sebagai petunjuk jalan yang secepat-cepatnya yang harus dilalui oleh bahan-bahan mentah di pabrik sampai menjadi barang jadi.

2. *Schedulling*

Schedulling adalah penetapan waktu untuk tiap-tiap bagian dari pekerjaan dan juga waktu yang diperlukan untuk seluruh pekerjaan.

3. *Dispatching*

Dispatching adalah perintah untuk mengerjakan sesuatu pekerjaan tertentu sesuai dengan rencana dan menurut *route* dan waktu yang ditetapkan.

4. Pemeriksaan

Pemeriksaan dilakukan pada waktu pekerjaan sedang dilakukan dan sesudah pekerjaan selesai dikerjakan. Tetapi umumnya juga sebelum pekerjaan dimulai sudah diadakan pemeriksaan akan bahan-bahan yang akan dipergunakan dan apakah alat-alat sudah tersedia sebagaimana yang direncanakan. Apabila pekerjaan sedang dilaksanakan diadakan pula pemeriksaan, dan setelah barang itu selesai dikerjakan diteliti pula, apakah barang yang diproduksi sesuai dengan yang diinginkan atau yang direncanakan di awal (M. Manullang, 2005:83).

b. Pengorganisasian

Pengorganisasian merupakan proses penyusunan struktur organisasi yang sesuai dengan tujuan organisasi, berbagai sumber daya yang dimiliki, dan lingkungan yang melingkupinya. Departementalisasi dan pembagian kerja merupakan dua aspek utama proses penyusunan struktur organisasi. Departementalisasi akan tercermin pada struktur formal suatu organisasi, dan tampak atau ditunjukkan oleh suatu bagan organisasi.

Departementalisasi merupakan pengelompokan kegiatan organisasi, agar kegiatan yang sejenis dan saling berhubungan dapat dilaksanakan secara bersama-sama. Pembagian kerja adalah pemerincian tugas pekerjaan agar setiap individu dalam organisasi dapat bertanggungjawab dalam melaksanakan sekumpulan kegiatan yang terbatas. Suatu organisasi dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan secara efektif dan efisien dengan kedua aspek tersebut yang merupakan dasar proses pengorganisasian (T. Hani Handoko, 2003 : 167).

Pengorganisasian bertujuan mencapai usaha terkoordinasi melalui pendesainan struktur hubungan tugas dan wewenang dengan dua konsep pokok desain dan struktur. Di dalam konteks ini, desain mengimplikasikan bahwa manajer melakukan suatu upaya terlebih dulu untuk menetapkan cara karyawan melakukan pekerjaan. Sama halnya dengan anatomi organisme hidup, struktur organisasi berperan sebagai kerangka kerja yang di dalamnya terdapat aktivitas dinamis dan cara orang yang sedang melaksanakan kerja (James L. Gibson, 1996 : 232).

Struktur organisasi merupakan mekanisme-mekanisme formal dengan mana organisasi dikelola. Dalam suatu organisasi, struktur organisasi menunjukkan kerangka dan susunan perwujudan pola tetap hubungan-hubungan diantara fungsi-fungsi, bagian-bagian atau posisi-posisi, maupun orang-orang yang menunjukkan kedudukan, tugas dan wewenang, serta tanggungjawab yang berbeda. Pembuatan keputusan dan besaran (ukuran) satuan kerja dalam struktur ini mengandung unsur-unsur spesialisasi kerja, standarisasi, koordinasi, sentralisasi atau desentralisasi (T. Hani Handoko, 2003 : 169).

1) Bentuk-bentuk Organisasi

Pada hakikatnya organisasi merupakan suatu bentuk yang dengan sadar diciptakan manusia untuk mencapai tujuan yang sudah diperhitungkan. Secara umum ada tiga bentuk organisasi yang sering dipakai untuk diterapkan yaitu,

a) Organisasi garis

Organisasi garis (hierarki) yang dipelopori oleh H. Fayol merupakan stelsel organisasi yang tertua. Menganut konsep yang bersifat vertical, yaitu dimana setiap perintah, kebijakan, aturan dan petunjuk penugasan bersumber dari atas ke bawah. Penanggungjawab keputusan adalah pimpinan, dan penanggung jawab yang tertinggi adalah pemimpin yang tertinggi, dan seterusnya. Konsep ini sangat simple dan mudah dalam memahaminya, terutama jika ingin mengecek kesalahan atau beberapa hambatan yang terjadi dan siapa yang bertanggungjawab (Irham Fahmi, 2012 : 31-32).

b) Organisasi fungsional

Konsep organisasi fungsional dikembangkan oleh F. W. Taylor, yang mana konsep ini dikembangkan sebagai bentuk penyempurnaan dari konsep organisasi garis. Organisasi fungsional memiliki konsep yang menempatkan pelaksanaan pekerjaan secara terpisah dan setiap bagian memiliki tanggungjawabnya masing-masing, namun tetap melaksanakan koordinasi secara terus menerus dengan tujuan agar pelaksanaan pekerjaan dapat terselesaikan secara sempurna (Irham Fahmi, 2012 : 33).

c) Organisasi garis dan staf

Organisasi garis dan staf merupakan gabungan dari bentuk organisasi garis dan staf dengan mempelajari kelemahan yang timbul pada dua organisasi sebelumnya. H. Emerson telah menyusun stelsel organisasi garis dan staf, yakni suatu organisasi garis yang dilengkapi dengan staf ahli, yang disusun sebagai fungsionaris staf (Irham Fahmi, 2012 : 34).

2) Prinsip-prinsip Organisasi

Suatu organisasi dapat berjalan dengan baik apabila menerapkan prinsip-prinsip organisasi. Dalam menyusun atau membentuk organisasi yang baik, maka perlu diperhatikan atau dipedomani beberapa prinsip organisasi. Ada beberapa prinsip organisasi, yaitu :

a) Perumusan tujuan dengan jelas

Hal pertama yang harus dilakukan saat memulai aktivitas adalah apa yang menjadi tujuan aktivitas tersebut. Demikian pula saat memulai sebuah organisasi atau suatu badan, maka hal pertama yang harus dilakukan adalah mengetahui dengan jelas apa yang menjadi tujuan

organisasi. Tujuan adalah hal-hal yang ingin dicapai berupa materi atau nonmateri dengan melakukan satu atau lebih kegiatan. Dalam sebuah organisasi, tujuan berperan sebagai pedoman untuk menentukan arah kemana organisasi itu akan dibawa, landasan bagi organisasi yang bersangkutan, menentukan berbagai macam aktivitas yang akan dilakukan, serta menentukan program, prosedur, koordinasi, integrasi, simplikasi, sinkronisasi, dan mekanisasi (M. Manullang, 2008 : 64).

b) Pembagian kerja

Pembagian pekerjaan adalah pemerincian tugas pekerjaan agar setiap individu dapat bertanggungjawab dalam mengerjakan tugas masing-masing. Tujuan pembagian kerja adalah agar setiap individu mengetahui dengan siapa mereka bertugas dan bertanggungjawab, apa yang akan dilakukan, bilamana dilakukan, di mana melakukan, bagaimana melakukan, dan bagaimana biaya yang dibutuhkan dalam melaksanakan tugas yang sedang dikerjakan.

Kerja sama antar individu dapat menjadikan sebuah organisasi mencapai tujuannya dengan efektif dan efisien. Orang-orang yang bekerja sama secara kooperatif dan koordinatif dapat melampaui hasil kerja perseorangan. Konsep tersebut disebut dengan konsep sinergi. Orang-orang yang berkumpul dalam suatu organisasi harus dibagi-bagi tugasnya, jika tidak mereka akan kacau balau dalam menangani pekerjaannya. Tugas yang dibagikan kepada setiap individu harus digambarkan dengan jelas dan tegas, agar tidak menimbulkan interpretasi.

Interpretasi yang ditimbulkan dapat mengakibatkan tumpang-tindihnya tugas-tugas dan akhirnya menimbulkan konflik antar anggota organisasi. Pembagian tugas hendaknya dilakukan secara adil dan profesional. Profesional dalam hal ini menempatkan seseorang sesuai dengan masing-masing keahlian, latar belakang pendidikan, dan pengalaman yang dimiliki. Suatu pekerjaan yang dikerjakan oleh seseorang yang bukan ahlinya, maka akan mengalami kehancuran. Peralatan dan teknologi secanggih apapun yang disediakan, namun digunakan oleh orang yang bukan ahlinya akan sia-sia. Peralatan dan teknologi juga tergantung pada manusia yang menggunakannya (Husaini Usman, 2013 : 194-195).

c) Delegasi wewenang

Delegasi dapat diartikan sebagai pelimpahan wewenang dan tanggungjawab formal untuk melaksanakan kegiatan tertentu kepada orang lain. Delegasi wewenang adalah proses di mana seorang manajer mengalokasikan wewenang ke bawah. Delegasi dapat dilakukan ketika pendelegasi menetapkan dan memberikan tugas kepada bawahan, pendelegasi melimpahkan wewenang yang diperlukan untuk mencapai tujuan atau tugas, penerima delegasi menimbulkan kewajiban atau tanggungjawab, baik implisit atau eksplisit, serta pendelegasi menerima pertanggungjawaban bawahan untuk hasil-hasil yang dicapai.

Delegasi dibutuhkan karena seorang manajer tidak selalu mempunyai pengetahuan yang dibutuhkan untuk membuat sebuah keputusan. Seorang manajer mungkin tidak mengetahui hal kecil yang lebih terperinci, sehingga pelaksanaan tugas-tugas tertentu didelegasikan kepada tingkatan

organisasi yang lebih rendah di mana terdapat cukup kemampuan dan informasi untuk menyelesaikannya (T. Hani Handoko, 2003 : 224-225).

d) Rentang kekuasaan

Rentang kekuasaan memiliki beberapa istilah yang berbeda diantaranya, *span of authority*, *span of control* (rentang pengawasan), *span of management*, dan *span managerial responsibilities*. Dalam bahasa Indonesia dapat menggunakan beberapa istilah lain seperti jenjang pengawasan, jenjang kekuasaan, rentang kendali, rentang kontrol, dan rentang kekuasaan. Rentang kekuasaan dimaksudkan agar seorang pemimpin mengetahui berapa banyak bawahan yang harus dipimpinya, sehingga dapat memimpin, membimbing, dan mengawasi secara berhasil dan berdaya guna (Manullang, 2008 : 69).

Seorang konsultan dan ahli matematika dari Prancis, Graicunas menyatakan bahwa untuk memilih rentangan, seorang manajer harus mempertimbangkan bawah. Delegasi dapat dilakukan ketika pendelgasi menetapkan dan memberikan tugas kepada bawahan, pendelegasi melimpahkan wewenang yang diperlukan untuk mencapai tujuan atau tugas, penerima delegasi menimbulkan kewajiban atau tanggungjawab, baik implisit atau eksplisit, serta pendelegasi menerima pertanggungjawaban bawahan untuk hasil-hasil yang dicapai.

Delegasi dibutuhkan karena seorang manajer tidak selalu mempunyai pengetahuan yang dibutuhkan untuk membuat sebuah keputusan. Seorang manajer mungkin tidak mengetahui hal kecil yang lebih terperinci, sehingga pelaksanaan tugas-tugas tertentu didelegasikan kepada tingkatan

organisasi yang lebih rendah di mana terdapat cukup kemampuan dan informasi untuk menyelesaikannya (T. Hani Handoko, 2003 : 224-225).

d) Rentang kekuasaan

Rentang kekuasaan memiliki beberapa istilah yang berbeda diantaranya, *span of authority*, *span of control* (rentang pengawasan), *span of management*, dan *span managerial responsibilities*. Dalam bahasa Indonesia dapat menggunakan beberapa istilah lain seperti jenjang pengawasan, jenjang kekuasaan, rentang kendali, rentang kontrol, dan rentang kekuasaan. Rentang kekuasaan dimaksudkan agar seorang pemimpin mengetahui berapa banyak bawahan yang harus dipimpinya, sehingga dapat memimpin, membimbing, dan mengawasi secara berhasil dan berdaya guna (Manullang, 2008 : 69).

Seorang konsultan dan ahli matematika dari Prancis, Graicunas menyatakan bahwa untuk memilih rentangan, seorang manajer harus mempertimbangkan hubungan mereka dengan bawahan dalam kelompok beranggota dua atau lebih, tidak hanya hubungan satu dengan satu secara langsung dengan bawahan yang diawasi. Seorang manajer dengan tiga bawahan mempunyai hubungan dengan setiap individu dan dengan tiga kelompok yang berbeda, yaitu kombinasi dari setiap dua bawahan dan kelompok yang terdiri dari ketiganya (Usman, 2013 : 197-198).

e) Tingkat-tingkat pengawasan

Menurut prinsip ini, tingkat pengawasan atau pemimpin hendaknya diusahakan sesedikit mungkin. Organisasi harus diusahakan agar sesederhana mungkin, untuk memotivasi bagi setiap orang di dalam

organisasi untuk mencapai tingkat-tingkat tertinggi di dalam struktur organisasi. Di dalam organisasi terdapat berbagai jumlah tingkatan sehubungan dengan prinsip tingkatan-tingkatan pengawasan. Pertama, dua sampai tiga tingkat, biasa disebut dengan organisasi pipih (*flat top organization*). Kedua, empat tingkat, sering disebut dengan struktur organisasi dasar. Ketiga, lima tingkat, sering disebut dengan organisasi curam. Diantara ketiga tingkatan tersebut, jika dilihat dari saluran komunikasi baik ke atas maupun ke bawah jumlah tingkatan dalam suatu organisasi sebaiknya lima tingkat saja (M. Manullang, 2008 : 71).

f) Kesatuan perintah dan tanggungjawab

Menurut prinsip ini tingkat pengawasan atau pemimpin, hendaknya diusahakan sesedikit mungkin. Hal ini memudahkan komunikasi agar ada motivasi bagi setiap orang di dalam organisasi untuk mencapai tingkat-tingkat tertinggi di dalam struktur organisasi. Tingkat pengawasan dalam organisasi terdapat berbagai jumlah tingkatan. Pertama, dua sampai tiga tingkatan atau flat top organization. Kedua, empat tingkat atau sering disebut organisasi datar. Ketiga, lima tingkat sering disebut organisasi curam. Jumlah tingkatan dalam suatu organisasi sebaiknya lima tingkat saja dilihat dari saluran komunikasi baik ke atas maupun ke bawah (M. Manullang, 2003 : 71).

g) Koordinasi

Menurut Chung & Megginson (1981) koordinasi dapat didefinisikan sebagai proses motivasi, memimpin, dan mengkomunikasikan bawahan untuk mencapai tujuan organisasi. Sutisna (1989) mendefinisikan

koordinasi sebagai proses untuk mempersatukan sumbangan-sumbangan dari orang-orang, bahan, dan sumber-sumber lain untuk mencapai maksud atau tujuan yang telah ditetapkan. Berdasarkan pendapat para pakar dapat disimpulkan bahwa koordinasi merupakan proses mengintegrasikan atau memadukan, menyinkronisasi, dan menyederhanakan pelaksanaan tugas yang terpisah secara terus menerus untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien (Husaini Usman, 2013 : 488).

Koordinasi adalah proses pengintegrasian tujuan dan kegiatan dalam suatu organisasi untuk mencapai tujuan organisasi secara efisien. Individu-individu dan departemen-departemen akan kehilangan pegangan atas peranan mereka dalam organisasi jika tanpa koordinasi. Mereka akan mengejar kepentingan sendiri, yang mengakibatkan kerugian pencapaian tujuan organisasi secara keseluruhan. Kebutuhan akan koordinasi tergantung sifat dan kebutuhan dalam pelaksanaan tugas (T. Hani Handoko, 2003 : 195-196).

Koordinasi dapat dilakukan dengan berbagai cara. Ada empat cara utama dalam usaha memelihara koordinasi. Pertama, mengadakan pertemuan resmi antara unsur-unsur atau unit-unit yang harus dikoordinasikan. Dalam pertemuan seperti ini, dengan tujuan mereka akan berjalan seiring dan bergandengan dalam mencapai suatu tujuan, dibahas dan diadakan pertukaran pikiran dari pihak-pihak yang bersangkutan. Kedua, mengangkat seseorang, suatu tim atau panitia koordinator yang khusus bertugas melakukan kegiatan-kegiatan koordinasi, seperti memberi penjelasan, pengarahan, atau bimbingan kepada unsur atau unit yang

dikoordinasikannya. Ketiga, membuat buku pedoman yang berisi penjelasan tugas dari masing-masing unit. Buku pedoman tersebut dibagikan kepada setiap unit untuk dipedomani atau dipelajari agar mengerti akan tugas masing-masing. Keempat, pimpinan atau atasan mengadakan pertemuan informal kepada bawahannya dalam rangka memberi bimbingan, konsultasi, dan pengarahan akan tugas yang pimpinan atau atasan mengadakan pertemuan informal kepada bawahannya dalam rangka memberi bimbingan, konsultasi, dan pengarahan (M. Manullang, 2008 : 72-73).

c. Pelaksanaan

Secara harfiah pelaksanaan dapat diartikan sebagai penggerak. Secara praktis fungsi pelaksanaan merupakan usaha untuk menciptakan kerjasama diantara staf pelaksana program, sehingga tujuan organisasi dapat tercapai secara efektif dan efisien. Pelaksanaan merupakan fungsi utama dari seluruh rangkaian proses manajemen. Fungsi pelaksanaan menekankan pada kegiatan yang berhubungan langsung dengan orang-orang dalam organisasi. Menurut George R. Terry mengemukakan bahwa pelaksanaan merupakan usaha menggerakkan anggota-anggota kelompok sedemikian rupa, sehingga mereka berkeinginan dan berusaha untuk mencapai sasaran perusahaan dan sasaran anggota-anggota perusahaan tersebut.

Menurut Nawawi (2000) pelaksanaan yang dilakukan setelah organisasi memiliki perencanaan dan melakukan pengorganisasian dengan memiliki struktur organisasi termasuk tersedianya personil sebagai pelaksana sesuai dengan kebutuhan unit atau satuan kerja yang dibentuk. Dalam

pelaksanaan terdapat pengarahan, bimbingan dan komunikasi termasuk koordinasi. Menurut Handoko (2000) fungsi pengarahan adalah membuat atau mendapatkan para karyawan melakukan apa saja yang diinginkan dan harus mereka lakukan. Koordinasi sebagai proses pengintegrasian tujuan dan kegiatan pada satuan kerja yang terpisah suatu organisasi untuk mencapai tujuan organisasi secara efisien.

d. Pengawasan

Secara umum pengawasan dapat didefinisikan sebagai suatu cara organisasi mewujudkan kinerja yang efektif dan efisien, serta lebih jauh mendukung terciptanya visi dan misi organisasi.

Menurut G. R. Terry, pengawasan adalah proses penentuan, apa yang harus dicapai yaitu standar apa yang sedang dilakukan, yaitu pelaksanaan, menilai pelaksanaan dan apabila perlu dilakukan perbaikan-perbaikan, sehingga pelaksanaan sesuai dengan rencana yakni selaras dengan standar yang telah ditentukan (Irham Fahmi, 2012 :84).

Robert J. Mockler mengemukakan definisi pengawasan yang telah memperjelas unsur-unsur esensial proses pengawasan. Menurut Robert J. Mockler pengawasan manajemen adalah suatu usaha sistematis untuk menetapkan standar pelaksanaan dengan tujuan-tujuan perencanaan, merancang sistem informasi umpan balik, membandingkan standar yang telah ditetapkan sebelumnya dengan kegiatan nyata, mengukur dan menentukan penyimpangan-penyimpangan, serta mengambil tindakan koreksi yang dibutuhkan untuk menjamin bahwa semua sumber daya

perusahaan dipergunakan untuk mencapai tujuan perusahaan dengan cara yang paling efektif dan efisien (T. Hani Handoko, 2003 : 360-361).

Dalam suatu organisasi pengawasan memiliki peran yang sangat penting terutama untuk memastikan pekerjaan dapat terlaksana sesuai dengan apa yang sudah direncanakan. Pengawasan juga berperan dalam membantu manajer untuk mengawal dan mewujudkan keinginan visi dan misi perusahaan, tidak terkecuali menempatkan manajer sebagai pihak yang memiliki wewenang sentral di suatu organisasi (Irham Fahmi, 2012 : 85-86).

Suatu sistem pengawasan yang efektif diperlukan beberapa prinsip pengawasan. Dua prinsip pokok bagi suatu sistem pengawasan yang efektif adalah adanya rencana tertentu dan adanya pemberian instruksi-instruksi serta wewenang kepada bawahan. Prinsip pokok pertama merupakan alat pengukur atau standar pekerjaan yang dilaksanakan oleh bawahan. Suatu pelaksanaan pekerjaan berhasil atau tidak ditunjukkan dalam rencana tersebut. Prinsip pokok kedua juga merupakan suatu keharusan, agar sistem pengawasan itu memang benar-benar dapat efektif dilaksanakan. Bawahan dapat menjalankan tugas-tugasnya dengan baik dapat diketahui berdasarkan wewenang dan instruksi-instruksi yang diberikan. Setelah kedua prinsip tersebut, maka suatu sistem pengawasan harus mengandung beberapa prinsip yaitu, dapat merefleksir sifat-sifat dan kebutuhan-kebutuhan dari berbagai kegiatan yang harus diawasi, dapat dengan segera melaporkan penyimpangan, fleksibel, dapat merefleksir pola

organisasi, ekonomis, dapat dimengerti, dan dapat menjamin diadakannya tindakan korektif (M. Manullang, 2003 : 173-174).

4. Klasifikasi Sumber Daya Organisasi

Klasifikasi sumber daya organisasi adalah menghubungkan sumber daya yang dimiliki perusahaan beserta fungsi organisasi yang ada di dalam sebuah organisasi perusahaan (Isamil Solihin, 2009 : 19).

a. Sumber Daya Manusia

Manajemen Sumber daya manusia dapat didefinisikan sebagai proses serta upaya untuk merekrut, mengembangkan, memotivasi, serta mengevaluasi keseluruhan sumber daya manusia yang diperlukan perusahaan untuk mencapai tujuannya. Pengertian tersebut mencakup beberapa hal, mulai dari memilih orang yang memiliki kualifikasi untuk menempati posisi dalam perusahaan (*the right man on the right place*) hingga mempertahankan, meningkatkan, dan mengembangkan kualifikasi yang sudah ditetapkan dari waktu ke waktu (Tim Penulis APTIK, 2013 : 185).

Tujuan utama dari manajemen sumber daya manusia adalah memperoleh individu-individu yang akan memiliki nilai ekonomi bagi perusahaan, memiliki produktivitas yang tinggi dan memiliki kepuasan kerja (Daft dan Marcic, 2007 : 332). Perencanaan sumber daya manusia merupakan peramalan kebutuhan jumlah tenaga kerja berikut perkiraan mengenai pasokan tenaga kerja dengan kualifikasi tertentu yang berada di pasar tenaga kerja (Ismail Solihin, 2009 : 105).

Fungsi utama proses manajemen sumber daya manusia ada dua, yaitu perencanaan sumber daya manusia dan penyediaan sumber daya manusia. Perencanaan sumber daya manusia adalah perencanaan strategis untuk mendapatkan dan memelihara kualifikasi sumber daya manusia yang diperlukan bagi organisasi. Proses selanjutnya setelah perencanaan sumber daya manusia adalah penyediaan sumber daya manusia atau tenaga kerja.

Penyediaan tenaga kerja mempunyai tiga aktivitas, di antaranya adalah proses rekrutmen, seleksi, dan penempatan tenaga kerja.

Proses rekrutmen adalah upaya perusahaan untuk mendapatkan tenaga kerja yang diperlukan perusahaan sesuai dengan kualifikasi yang telah ditetapkan dalam perencanaan tenaga kerja. Seleksi adalah upaya memperoleh tenaga kerja yang memenuhi syarat kualifikasi dari sekian banyak pendaftar melalui proses rekrutmen yang dilakukan perusahaan. Penempatan adalah proses pemilihan tenaga kerja yang disesuaikan dengan kualifikasi yang disyaratkan serta menempatkannya pada tugas yang telah ditetapkan (Tim Penulis APTIK, 2013 : 187-188).

Pengembangan karyawan dirasa semakin penting manfaatnya karena tuntutan pekerjaan atau jabatan, sebagai akibat kemajuan teknologi dan semakin ketatnya persaingan diantara perusahaan sejenis. Setiap personel perusahaan dituntut agar dapat bekerja efektif dan efisien agar kualitas dan kuantitas pekerjaannya menjadi lebih baik sehingga daya saing perusahaan semakin besar. Program pengembangan harus berprinsipkan pada peningkatan efektivitas dan efisiensi kerja masing-masing karyawan pada jabatannya. Program pengembangan suatu organisasi hendaknya

diinformasikan secara terbuka kepada semua karyawan atau anggota supaya mereka mempersiapkan dirinya masing-masing. Bentuk pengembangan dikelompokkan atas pengembangan secara informal dan formal (Hasibuan, 2008:72).

Pemberian kompensasi yang tepat akan berpengaruh positif terhadap karyawan karena kompensasi menjadi tujuan utama untuk sebagian besar karyawan yang bekerja di suatu perusahaan. Kompensasi adalah semua pendapatan yang berbentuk uang, barang langsung atau tidak langsung yang diterima karyawan sebagai imbalan atas jasa yang diberikan kepada perusahaan. Setiap perusahaan memiliki indikator yang berbeda-beda dalam proses pemberian kompensasi untuk karyawan (Hasibuan, 2012 : 86). Secara umum ada beberapa indikator kompensasi, yaitu:

1. Gaji
2. Upah
3. Upah intensif
4. Asuransi
5. Fasilitas perusahaan
6. Tunjangan

Dalam suatu perusahaan tidak hanya terdapat penerimaan, pengembangan dan kompensasi SDM, tetapi juga terdapat system pemberhentian untuk karyawan atau tenaga kerja tertentu. Pemutusan Hubungan Kerja (PHK) merupakan pengakhiran hubungan kerja antara pekerja dan pengusaha yang dapat disebabkan oleh berbagai macam

alasan, sehingga berakhir pula hak dan kewajiban di antara mereka (Umar, 2004 : 96).

Pemberhentian Hubungan Kerja (PHK) oleh perusahaan harus dilakukan dengan baik dan sesuai dengan regulasi pemerintah yang masih diberlakukan. Namun karena terkadang pemberhentian terkadang terjadi akibat konflik yang tak terselesaikan maka pemecatan secara terpaksa harus sesuai dengan prosedur sebagai berikut:

- a. Musyawarah karyawan dengan pimpinan perusahaan.
- b. Musyawarah pimpinan serikat buruh dengan pimpinan perusahaan.
- c. Musyawarah pimpinan serikat buruh, pimpinan perusahaan dan wakil dari P3D (Panitia Penyelesaian Perburuhan Daerah).
- d. Musyawarah pimpinan serikat buruh, pimpinan perusahaan dan wakil dari P4P (Panitia Penyelesaian Perburuhan Pusat).
- e. Pemutusan hubungan berdasarkan Keputusan Pengadilan Negeri.

B. MENU

1. Pengertian Menu

Menu berasal dari bahasa Perancis yang berarti kecil atau detail. Menu dapat diartikan sebagai suatu daftar makanan yang bisa dipesan di sebuah restoran atau rumah makan. Menu juga dapat diartikan sebagai daftar makanan yang harus dihidangkan pada suatu pesta atau acara tertentu. Dari kedua definisi tersebut, menu juga dapat dikatakan sebagai susunan hidangan yang disajikan dalam satu kali makan.

Lembaga Makanan Rakyat telah mengeluarkan pedoman atau dasar penyusunan menu sehari-hari yang disebut "empat sehat lima sempurna." Penyusunan empat sehat lima sempurna bertujuan untuk mendapatkan susunan hidangan yang sempurna, untuk memenuhi syarat kesehatan, dan syarat gizi yang diperlukan. Kemampuan khusus sangat diperlukan untuk mencapai syarat gizi yang telah ditentukan, diantaranya pengetahuan tentang resep masakan, pengalaman dalam hal memasak, pengetahuan tentang bahan makanan dan sifat-sifatnya, serta susunan gizi dalam makanan. Kenyataannya, masih banyak masyarakat yang belum mengerti dalam menanggapi dan menerapkan empat sehat lima sempurna. Oleh karena itu, agar penerapannya dapat dimengerti, masyarakat diberi anjuran yang kedua, yaitu pedoman menu seimbang yang oleh WHO dikenal dengan menu seimbang atau Well Balance Diet (Marwanti, 2000 : 13-14).

Menurut Rizqie Auliana (2001 : 63) menu seimbang adalah menu yang disusun menggunakan semua golongan bahan makanan dan penggantinya sehingga susunan makanan tersebut lengkap dan memenuhi kebutuhan akan semua zat-zat gizi untuk mencapai kesehatan optimal. Marwanti (2000 : 14) berpendapat susunan menu yang terdiri atas empat sehat lima sempurna belum tentu seimbang karena mungkin hidangan tersebut terlalu banyak zat tenaga, tetapi kurang akan zat pembangun sehingga menu tersebut menjadi tidak seimbang.

2. Penyusunan Menu

Penyusunan menu penting dilakukan karena memudahkan penyusunan daftar belanja sehingga menghemat waktu, tenaga dan pikiran. Bahan makanan yang tahan lama dapat dibeli sekaligus untuk satu minggu, satu bulan, atau lebih. Hal ini dilakukan untuk menanggulangi kesulitan pada daerah atau kota-kota kecil yang hanya memiliki kesempatan berbelanja lima hari sekali atau lebih (Marwanti, 2000 : 14). Tujuan penyusunan menu sehari-hari menurut Rizqie Auliana (2001 : 64) terdiri dari tujuh hal, diantaranya :

- a) Memudahkan dalam menyiapkan makanan sesuai dengan kebutuhan seluruh anggota keluarga
- b) Memudahkan penyiapan hidangan menjadi lebih bervariasi, misalnya variasi bahan pangan, resep, teknik olah, dan lain-lain.
- c) Menghemat penyediaan waktu dan tenaga dalam persiapan.
- d) Mengurangi pembelian bahan yang tidak perlu karena menu telah ditetapkan sehingga lebih menghemat biaya.
- e) Keinginan dan selera keluarga terpenuhi.
- f) Kualitas dan kuantitas menu lebih terjamin.

C. Bahan Pangan Hewani

Peran ternak sebagai sumber pangan hewani bagi manusia memberikan kontribusi sangat besar terhadap pemenuhan protein yang sangat diperlukan oleh manusia selama masa pertumbuhannya. Oleh karena itu saat ini dan masa depan terus dikembangkan sumber pangan

hewani diantaranya daging, unggas dan ikan (Mutiara Nugraheni, 2013 : 1).

a) Daging

Daging merupakan bahan pangan yang kaya lemak dan protein, zat besi dan beberapa vitamin, terutama vitamin B kompleks. Daging umumnya adalah daging ternak berkaki empat yang berwarna merah seperti daging sapi dan kambing (Agnes Murdiati, 2013 : 71).

Daging tanpa lemak (*lean meat*) adalah daging atau jaringan otot hewan. Komposisinya berbeda dari daging organ internal, seperti ginjal, dan hati, yang secara kolektif merupakan jeroan. Komposisi daging dari bermacam hewan menunjukkan keragaman yang banyak dan bahkan komposisi dari satu jenis daging, seperti daging sapi, akan beragam tergantung dari jenis peranakan, jenis makanannya, dan dari bagian mana daging tersebut berasal (Michael E. J. Lean, 2013 : 323).

Daging sapi adalah daging yang banyak dan mudah ditemui di pasaran. Di pasaran, daging ini dijual dalam bentuk potongan-potongan dengan atau tanpa tulang, baik dan segar, beku, maupun olahannya. Berdasarkan bagian-bagiannya, daging sapi dibedakan menjadi daging gandik, has (dalam dan luar), iga, sanding lamur, sengkel, dan sebagainya. Pembagian potongan daging ini mengikuti aturan tertentu dan masing-masing potongan mempunyai ciri khas dan kualitas tersendiri dalam pengolahan. Potongan karkas sapi dapat dilihat pada Gambar 1:

Has dalam	Has luar	Iga utuh	Lemusir
			
Tanjung	Kelapa	Penutup	Pendasar
			
Gandik	Kijen	Sampil besar	Sampil kecil
			
Sandung Lamur	Sengkel	Daging iga	Samcan
			

Gambar 1. Potongan karkas sapi
Sumber: SNI 3932:2008

Kualitas daging sapi yang baik diperoleh dengan cara memilih daging yang masih berbau segar (tidak busuk atau asam), lembab dan mengkilat, warnanya merah segar, saat dipegang terasa basah namun tidak lengket ditangan, elastis, dan tidak lembek (Agnes Murdiati, 2013 : 73).

Tabel 1 dan 2 menunjukkan tingkatan mutu karkas sapi dan daging sapi.

Tabel 1. Tingkatan Mutu Karkas Sapi

No	Jenis uji	Persyaratan mutu		
		I	II	III
1	Ketebalan lemak	< 12 mm	13 mm - 22 mm	> 22 mm
2	Konformasi	cekung - agak cekung	rata - cembung	sangat cembung
3	Warna	skor 1- 3	skor 4 - 6	Skor 7 - 9
4	Perubahan warna	Bebas dari memar dan <i>freeze burn</i>	Ada satu memar atau <i>freeze burn</i> dengan diameter kurang dari 2 cm di bagian selain daerah <i>prime cut</i>	Ada satu memar atau <i>freeze burn</i> lebih dari 2 cm di bagian selain daerah <i>prime cut</i> dan atau ada lebih dari satu memar dengan diameter kurang dari 2 cm selain pada <i>prime cut</i>

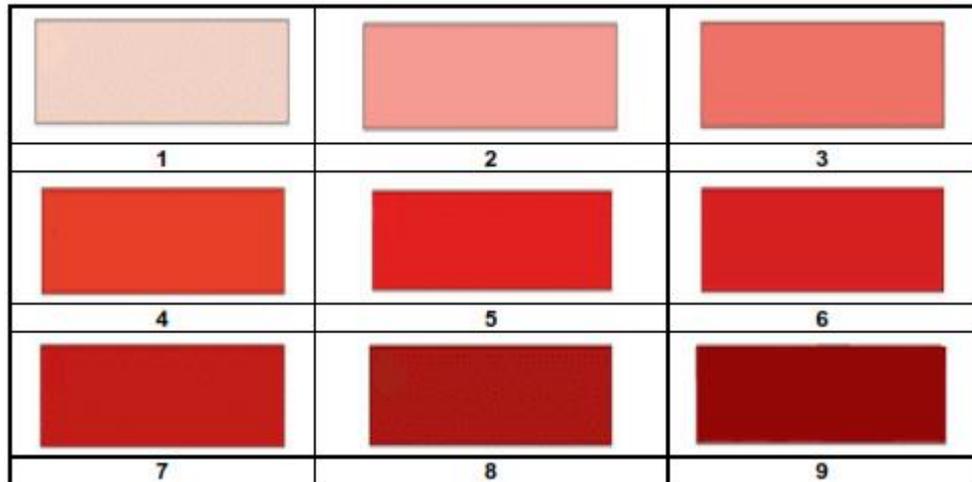
Sumber: Sumber: SNI 3932:2008

Tabel 2. Tingkatan Mutu Daging Sapi

No	Jenis uji	Persyaratan mutu		
		I	II	III
1	Warna daging	Merah terang Skor 1- 5	Merah kegelapan Skor 6 - 7	Merah gelap Skor 8 - 9
2	Warna lemak	Putih Skor 1- 3	Putih kekuningan Skor 4 - 6	Kuning Skor 7 - 9
3	<i>Marbling</i>	Skor 9 - 12	Skor 5 - 8	Skor 1 - 4
4	Tekstur	Halus	Sedang	Kasar

Sumber: SNI 3932:2008

Daging sapi yang baik berwarna merah segar, tidak pucat dan tidak kotor pada permukaan dagingnya. Penilaian warna daging dilakukan dengan melihat warna permukaan otot mata rusuk dengan bantuan cahaya senter dan mencocokkannya dengan standar warna. Nilai skor warna ditentukan berdasarkan skor standar warna yang paling sesuai dengan warna daging. Standar warna daging terdiri atas Sembilan skor mulai dari warna merah muda hingga merah tua sebagaimana terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Standar warna daging sapi

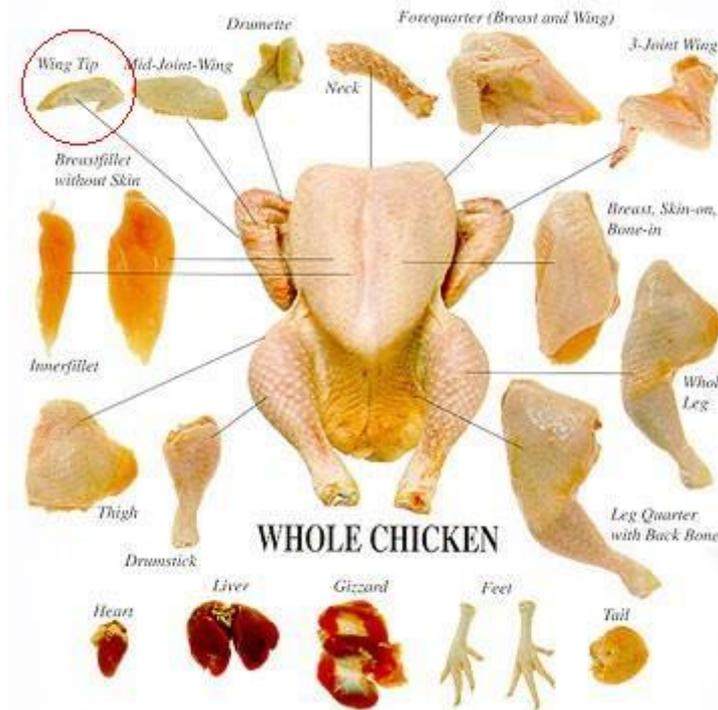
a) Unggas

Daging unggas dapat berupa daging ayam, bebek, entok, angsa, burung, dan lain-lain, tetapi yang paling sering ditemukan di pasaran adalah daging ayam dan bebek. Daging ini termasuk jenis daging putih (Agnes Murdiati, 2013 : 75).

Ayam adalah unggas yang paling sering dikonsumsi, karena dagingnya relatif empuk dengan harga terjangkau dan mudah diperoleh. Daging ayam dapat diperoleh di pasar-pasar tradisional maupun supermarket baik dalam keadaan segar atau dalam keadaan beku. Daging ayam dapat diperoleh dari ayam potong maupun ayam kampung. Ayam potong mempunyai tekstur yang lebih empuk dan berlemak, serta bisa dijual dalam bentuk potongan ataupun utuh. Daging ayam kampung sedikit lebih keras dan mengandung sedikit lemak jika dibandingkan dengan ayam potong. Berbeda dengan ayam potong yang bisa dijual dalam bentuk

potongan atau utuh, ayam kampung biasanya dijual dalam bentuk utuh atau dalam keadaan hidup (Agnes Murdiati, 2013 : 75).

Karkas ayam broiler terdiri dari beberapa bagian, yaitu: dua buah sayap, satu bagian dada, satu bagian punggung dan dua bagian paha yang terdiri dari dua bagian *thigh* dan dua bagian drumstick. Sayap adalah bagian yang terdiri dari tulang radius, *ulna* dan *humerus* dengan tulang-tulang tersebut. Dada terdiri dari tulang-tulang *sternum* dan daging yang melekat padanya. Paha terdiri dari daging yang melekat pada *pelvis* tanpa tulang *pelvis* ditambah daging dan tulang paha. *Thigh* terdiri dari daging yang melekat pada tulang *femur* sampai pertemuan tulang *femur* dengan tulang *tibia* dengan tulangnya. *Drumstick* terdiri dari daging yang melekat pada tulang *tibia* dan tulang *fibula* pada paha dengan tulangnya. Punggung adalah bagian yang memanjang dari pangkat leher sampai pada bagian *pelvis* dengan daging dan tulang yang ada padanya. Gambar potongan ayam dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Potongan ayam

Sumber: <http://anugrahaahmi.blogspot.co.id/2013/05/karkas-daging-ayam.html>

Ayam dapat dimasak dengan berbagai macam cara, bisa direbus, digoreng, dibakar, atau dipanggang. Contoh menu daging ayam yang dapat dipanggang adalah sate ayam panggang. Sate ayam dibuat dari daging ayam mentah yang dibumbui kemudian dihidangkan bersama sambal. Sambal yang dihidangkan dapat berupa sambal kecap ataupun sambal kacang seperti sate Madura (Marwanti, 2000 : 58).

b) Ikan

Salah satu sumber protein dan kalsium dalam menu makanan Indonesia adalah ikan dan hasil laut lainnya. Ikan merupakan bahan makanan yang mudah dicerna dan tidak membutuhkan waktu lama untuk mengolahnya. Sebagai lauk-pauk, ikan dapat dimasak dalam keadaan segar ataupun dalam keadaan yang sudah diawetkan (Marwanti, 2000 : 59).

Ikan merupakan salah satu sumber protein hewani terbaik dan mengandung asam lemak tak jenuh. Asam lemak pada ikan paling banyak terdapat pada bagian perutnya, yaitu asam lemak omega 3, terutama asam *eikosapentaenoat* (EPA), dan asam *dokosaheksaenoat* (DHA) yang baik untuk kekebalan tubuh, menghambat pertumbuhan sel kanker, menurunkan kolesterol jahat (LDL) dan meningkatkan kolesterol baik (HDL), menyehatkan jantung, dan baik untuk perkembangan otak terutama pada balita. Kandungan asam lemak pada ikan bervariasi, tergantung jenisnya. Pada umumnya ikan laut mengandung asam lemak tak jenuh rantai panjang yang relatif lebih banyak dibandingkan dengan ikan air tawar (Agnes Murdiati, 2013 : 77).

Bawal, kakap merah, kembung, kerapu macan, sarden, tenggiri, dan tongkol merupakan jenis ikan laut yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Ikan air tawar atau payau yang memiliki nilai ekonomis tinggi antara lain bandeng, gurame, haruan, jelawat, juara, lele, mas, mujair, nila, patin, dan udang. Kualitas ikan yang baik diperoleh dengan cara memilih ikan yang masih berbau segar, dagingnya kenyal, dinding perutnya kuat, sisiknya kuat dan mengkilat, serta keseluruhan warnanya cemerlang. Ikan yang tidak langsung diolah dapat dibersihkan terlebih dahulu dan disimpan dalam rak daging atau *freezer* dalam lemari es. Ikan dapat langsung dikonsumsi secara segar dengan cara diolah menjadi ikan bakar, garang asem, ikan goreng, gulai ikan, pepes ikan, dan lain-lain. Ikan yang tidak langsung dikonsumsi biasanya diolah menjadi produk fermentasi dan nonfermentasi. Produk fermentasi ikan memiliki sifat dan bentuk yang berbeda dari ikan

segar, sedangkan bentuk produk nonfermentasi ikan memiliki sifat yang tidak berbeda jauh dari bentuk dan sifat awal ikan (Agnes Murdiati, 2013 : 78).

D. Bumbu

a. Pengertian bumbu

Bumbu adalah suatu bahan untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami (Prihastuti, 2008: 63). Bumbu dan rempah merupakan tanaman aromatik yang ditambahkan pada makanan untuk penyedap dan pembangkit selera makan, digunakan dalam keadaan segar dan kering (Erfina, 1996: 3).

b. Fungsi bumbu

- 1) Memberi rasa pada masakan
- 2) Memberi warna pada masakan
- 3) Memberi aroma pada masakan
- 4) Mengawetkan makanan

c. Klasifikasi bumbu

Menurut Prihastuti (2008: 63-64) bumbu Indonesia diklasifikasikan menjadi tiga yaitu :

1) Berdasarkan asalnya

a) Nabati

Bumbu nabati adalah bumbu yang berasal dari tumbuhan. Bumbu ini terbagi lagi menurut bagian tumbuhan seperti buah, bunga, batang/kulit kayu, daun, akar dan umbi, dan biji.

b) Hewani

Bumbu hewani adalah bumbu yang berasal dari hewan seperti :

(1) Ebi

Ebi berasal dari udang segar yang dikupas, dibuang kulitnya, direbus lalu dikeringkan. Warnanya kuning, oranye agak kemerahan. Ebi dapat digunakan utuh dengan cara merendam ebi dalam air panas hingga lunak lalu ditiriskan atau digunakan dalam bentuk halus dengan cara menumbuk ebi.

(2) Terasi

Terasi merupakan hasil fermentasi udang atau rebon. Aroma terasi sangat tajam, bertekstur padat, agak kasar, dan berwarna cokelat keunguan. Terasi dapat menambahkan rasa gurih dan memberikan aroma udang yang kuat dalam masakan. Sebelum dipakai sebaiknya terasi dibakar atau digoreng terlebih dahulu hingga aromanya keluar dan matang.

c) Bumbu buatan seperti gula, garam dan baking powder.

2) Berdasarkan kesegarannya

a) Bumbu segar seperti kelapa, keluak dan temu mangga.

b) Bumbu kering seperti adas, angkak, bumbu spekuk, dan cabe puyang.

c) Bumbu buatan seperti cuka, pewarna dan ragi.

3) Bumbu dasar

Secara garis besar bumbu pada masakan dapat digolongkan menjadi tiga bumbu dasar, yaitu :

a) Bumbu dasar merah

Bumbu dasar merah adalah bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna merah dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan garam. Masakan yang dihasilkan mempunyai rasa pedas dan berwarna merah segar. Bumbu dasar merah digunakan antara lain untuk membuat sambal goreng, rendang, balado, dan lain-lain.

b) Bumbu dasar putih

Bumbu dasar putih adalah bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna putih dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih dan garam. Masakan yang dihasilkan mempunyai rasa gurih dan berwarna putih keruh. Bumbu dasar putih digunakan antara lain untuk membuat sayur lodeh, opor ayam, terik daging, dan lain-lain.

c) Bumbu dasar kuning

Bumbu dasar kuning adalah bumbu dasar masakan Indonesia yang berwarna kuning dengan komposisi dasar bawang merah, bawang putih, kunyit, dan garam. Masakan yang dihasilkan mempunyai rasa gurih dan berwarna kuning cerah. Bumbu dasar kuning dapat dikembangkan menjadi bumbu kari, acar kuning, nasi kuning, ayam goreng, dan lain-lain (Prihastuti, 2008 : 63-64).

E. Porsi

Setiap hidangan mempunyai ukuran masing-masing sesuai fungsinya. Sebagai hidangan pembuka *appetizer* berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum hidangan lainnya dan komposisi *appetizer* sebanyak 50-70 gram. Porsi Komposisi pada hidangan utama (*main course*) untuk bahan pangan hewani berupa daging, unggas

dan ikan adalah 175-225 gram, untuk sayuran adalah 75 gram dan untuk *garniture* adalah 75 gram (Kokom Komariah, 2012 : 58-59).

F. Peralatan memasak

Dalam operasional di kitchen, kelengkapan peralatan memegang peranan penting yang digunakan pada saat operasional. Berikut ini adalah peralatan – peralatan yang digunakan pada saat operasional di kitchen:

a. Kitchen Equipment

Kitchen equipment adalah peralatan besar (peralatan berat) yang fungsinya untuk mengolah (memasak) dan menyimpan bahan – bahan makanan yang masih mentah ataupun sudah matang. Peralatan ini dapat digolongkan sebagai peralatan mesin, serta peralatan ini tidak bias atau tidak mudah untuk di pindahkan.

1. *Deep Fat Fryer*

Adalah suatu alat untuk menggoreng dengan menggunakan minyak goreng yang cukup banyak. Sumber panas dapat diatur dengan menggunakan system thermostat sesuai dengan yang diinginkan, yaitu bervariasi antara 90 c sampai 220 c. *Deep Fat Fryer* pada umumnya digunakan untuk menggoreng makanan, seperti : *French fried potatoes*

2. *Oven*

Adalah suatu alat yang khusus digunakan untuk membakar (*baking*) atau memasak (*cooking*) dengan panas dari atas bawah. Oven dibedakan menjadi 2 (dua), yaitu :

i. *Baking Oven*

Oven yang digunakan untuk membakar roti dan kue

ii. *Cooking Oven*

Oven yang digunakan untuk memasak makanan, misalnya *roast chicken*.

3. *Range Tops*

Adalah alat memasak dengan sumber panas yang dihasilkan dari gas, listrik. Suatu alat (kompor) yang digunakan untuk memasak dengan dikombinasikan dengan oven.

4. *Salamander*

Adalah suatu alat yang digunakan untuk memanaskan atau memanggang makanan dengan panas dari atas, misalnya pizza, pie dan sebagainya.

5. *Griller*

Adalah suatu alat yang digunakan untuk memanggang suatu makanan tertentu, umumnya daging. dengan sumber panas dari bawah, misalnya: *beef steak*, salmon steak, dan lain-lain.

6. *Rice cooker*

Adalah suatu alat yang digunakan untuk menanak nasi dengan proses penguapan (*steamed*).

7. *Steamheated boiling pan*

Adalah suatu alat yang digunakan untuk merebus (*boiling*) dan sekaligus dapat juga untuk menyaring (*simmering*), dengan system pemanas dari uap.

8. *Hot food table*

Adalah meja dengan system pemanas (dari gas atau listrik) yang digunakan untuk menyimpan makanan matang sebelum disajikan restaurant.

9. *Microwave*

Adalah suatu alat yang digunakan untuk memasak (menghangatkan) makanan yang beku dengan menggunakan tenaga listrik yang diubah menjadi gelombang mikro.

b. *Cutter Kichen Equipment*

1. *Vegetable Cutter*

Adalah mesin yang digunakan untuk memotong segala jenis sayuran, dengan ketebalan sampai dengan 30 mm.

2. *Meat Chopper*

Adalah mesin untuk menggiling daging dengan jumlah yang banyak, hasil dari gilingan dapat diatur.

3. *Meat grinder*

Adalah alat yang digunakan untuk menggiling daging atau juga menghaluskan daging

4. *High Speed Cutter*

Adalah mesin ini pada umumnya digunakan untuk mencincang atau menghaluskan bahan – bahan sayuran.

5. *Sharpener*

Adalah mesin pengasah yang digerakkan oleh listrik, biasanya digunakan untuk menajamkan pisau – pisau dan peralatan sejenis yang digunakan di dapur.

c. *Kitchen Utensil*

Kitchen utensil adalah peralatan kecil yang fungsinya untuk mengolah bahan mentah menjadi bahan matang atau hidangan. Peralatan ini tidak dapat digolongkan sebagai peralatan mesin, serta peralatan ini mudah untuk dipindahkan –pindahkan. Contoh dari peralatan kecil (*kitchen utensil*) yaitu:

1. *Grati Dish*

Adalah alat masak yang terbuat dari logam tahan panas (*api*) yang berguna sebagai mengolah makanan dengan memanaskannya bersama dengan tempatnya langsung di oven atau di salamander. Bentuknya ada dua macam yaitu oval dan bulat.

2. *Cocotte*

Adalah alat masak yang terbuat dari logam tahan panas (*api*) yang fungsinya sama dengan *gratin dish*. Alat ini juga dapat digunakan sebagai tempat untuk mencetak suatu jenis makanan.

3. *Bain Marie Pot*

Adalah suatu yang terbuat dari logam tahan panas, *bain marie pot* sejenis *panic* dengan dua pegangan. Fungsinya sebagai tempat menyimpan makanan yang sudah matang.

4. *Stock Pot*

Adalah yang terbuat dari logam tahan panas (*api*), *stock pot* semacam *panic* besar dengan dua pegangan serta tutupnya dan fungsinya untuk memasak makanan yang berkuah, merebus makanan, membuat soup maupun kaldu dan lain sebagainya.

5. *Marmite*

Adalah suatu yang terbuat dari logam tahan panas (api) fungsinya untuk tempat memasak atau merebus dan untuk menggoreng (menumis) makanan. Marmite sejenis stock pot hanya lebih pendek.

6. *Roasting Pan*

Adalah suatu yang terbuat dari logam tahan panas, yang digunakan untuk tempat mengolah makanan dengan cara "roasting" yaitu memanggang langsung di oven.

7. *Braising Pan*

Adalah sama halnya dengan poasting pan, maka braising pan ini juga digunakan untuk tempat mengolah makanan, tetapi dengan cara "braising", yaitu makanan tersebut dimatangkan dengan cara diungkep.

8. *Frying Pan*

Adalah penggorengan dengan satu tangkai atau pegangan. Penggorengan ini hanya khusus digunakan untuk menggoreng dengan menggunakan minyak goreng sedikit.

9. *Saute Pan (Sauteuse)*

Adalah penggorengan dengan satu pegangan. Penggorengan ini hanya khusus digunakan untuk menggoreng dengan minyak goreng sedikit. Hanya bentuknya lebih cekung.

10. *Wok (wajan)*

Adalah penggorengan cekung dengan dua pegangan, fungsinya untuk menggoreng dengan minyak goreng yang banyak.

11. *Crepe pan*

Adalah juga semacam penggorengan kecil yang khusus digunakan untuk membuat *crepe* (adonan yang digoreng tipis).

12. *Grill Pan*

Adalah juga semacam penggorengan, pada umumnya digunakan untuk memanggang. Penggorengan ini juga dilengkapi dengan tutup, sehingga mempercepat dalam proses pemanggang.

13. *Fried Egg pan*

Adalah penggorengan yang khusus digunakan untuk menggoreng telur.

14. *Pressed Cooker*

Adalah alat yang dilengkapi dengan tutup serta alat untuk mengeluarkan asap yang ditimbulkan dari pengolahan makanan dengan system mirip peluit (alat akan berbunyi bila makanan yang ada didalamnya sudah matang).

15. *Mixing Bowl*

Adalah semacam panik tanpa pegangan, yang umumnya digunakan untuk mencampur suatu bahan makanan untuk persiapan pengolahan.

16. *Whisking Bowl*

Adalah hamper sama dengan *mixing bowl*, hanya mempunyai dua pegangan dan mengaduknya harus menggunakan adukan (*whisk*).

17. *Colander*

Adalah semacam panci dengan dua pegangan dan dilengkapi dengan saringan dibawahnya, *colander* biasanya digunakan di dapur untuk meniriskan suatu bahan makanan yang telah dicuci.

18. Dandang

Adalah alat yang sudah umum digunakan, baik di rumah tangga maupun di hotel atau restaurant. Alat ini digunakan untuk menanak nasi dengan cara proses penguapan.

G. Teknik Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau oleh industri pengolahan makanan (Winarno, 1993).

1. Teknik Memasak Panas Basah (*Moist Heat Cooking*)

Metode memasak ini dikelompokkan dalam beberapa teknik yang menggunakan bahan dasar cairan untuk mematangkannya. Cairan yang digunakan juga bervariasi seperti susu, air, kaldu atau anggur. Dalam teknik ini suhu air tidak pernah lebih dari suhu didih. Yang termasuk teknik ini adalah:

a. *Boiling*

Merebus adalah memasak bahan makanan dalam cairan hingga titik didih (100 derajat celcius). Cairan yang digunakan berupa air, kaldu, susu.

b. *Poaching*

Cara memasak bahan makanan dalam bahan cair dengan api kecil yang jumlahnya tidak terlalu banyak atau hanya sebatas menutupi bahan makanan yang direbus. Bahan makanan yang di poach ini adalah bahan makanan yang lunak atau lembut dan tidak memerlukan waktu lama

dalam memasaknya seperti telur, ikan dan buah – buahan. Dalam merebus sistem poaching ini air direbus dibawah titik didih (92-96 derajat C) dan direbus secara perlahan dengan api yang kecil.

c. *Braising*

Hampir sama dengan menyetup namun bahan makanan yang digunakan lebih besar dari teknik menyetup, beberapa daging yang digunakan biasanya direndam terlebih dahulu. Biasanya jenis bahan makanan yang diolah dengan teknik ini adalah daging dan sayuran.

d. *Stewing*

Stewing atau menyetup adalah memasak secara perlahan dengan bahan makanan yang telah dipotong – potong menjadi potongan yang lebih kecil seperti daging, ayam dengan menggunakan air yang tidak terlalu banyak atau hampir sama dengan jumlah bahan, waktu yang diperlukan juga lama.

e. *Simmering*

Teknik simmering ini adalah teknik memasak bahan makanan dengan sauce atau bahan cair lainnya yang dididihkan dahulu baru api dkecilkan dibawah titik didih dan direbus lama, dimana dipermukaannya muncul gelembung – gelembung kecil.

f. *Steaming.*

Steaming atau mengukus adalah memasak bahan makanan dengan uap air mendidih. Meskipun bahan makanan tidak berhubungan atau kontak langsung dengan air mendidih namun masih tetap termasuk dalam teknik memasak basah.

2. Teknik Memasak Panas Kering (*Dry Heat Cooking*)

Teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*) adalah mengolah makanan tanpa bantuan cairan. Misalnya: *deep frying, shallow frying, roasting, baking, dan grilling*.

a. *Deep frying*

Adalah mengolah makanan dengan menggoreng menggunakan minyak dalam jumlah banyak. Pada teknik ini yang digoreng betul-betul tenggelam dalam minyak dan memperoleh hasil yang krispi atau kering.

b. *Shallow frying*

Adalah proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit.

c. *Roasting*

Adalah teknik mengolah bahan makanan dengan cara memanggang bahan makanan dalam bentuk besar didalam oven. *Roasting* bentuk seperti oven. Sumber panasnya berasal dari kayu bakar, arang, gas, listrik, atau microwave oven. Waktu *meroasting* sumber panas berasal dari seluruh arah oven.

d. *Baking*

Adalah pengolahan bahan makanan didalam oven dengan panas dari segala arah. Dalam teknik baking ini ada yang menggunakan loyang yang berisi air didalam oven, yaitu bahan makanan diletakkan dalam loyang.

e. *Grilling*

Adalah teknik mengolah makanan diatas lempengan besi panas (*griddle*) atau diatas pan dadar (teflon) yang diletakkan diatas perapian. Suhu yang dibutuhkan untuk grill sekitar 292 °c. Grill juga dapat dilakukan diatas bara langsung dengan jeruji panggang atau alat bantu lainnya.

H. Penyimpanan Bahan Baku

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan, syarat penyimpanan bahan makanan adalah:

1. Adanya sistem penyimpanan barang.
2. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
3. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Dalam penataan atau penempatan barang, bahan makanan harus disusun peraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Bahan makanan yang peraturannya cepat, diletakkan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus dipisahkan dn tidak berdekatan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan.

Berikut ini indikator syarat penyimpanan bahan makanan:

- a) Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur menurut macam, golongan ataupun urutan pemakaian bahan makanan.
- b) Menggunakan bahan yang diterima lebih dahulu (FIFO= *first in first out*). Untuk mengetahui bahan makanan yang diterima diberi tanda tanggal penerimaan.
- c) Pemasukan dan pengeluaran bahan makanan serta berbagai pembukuan di bagian penyimpanan bahan makanan ini, termasuk kartu stock bahan makanan harus segera diisi tanpa ditunda, diletakkan pada tempatnya, diperiksa dan diteliti secara kontinyu.
- d) Kartu/buku stock dan pengeluaran bahan makanan, harus segera diisi dan diletakkan pada tempatnya
- e) Gudang dibuka pada waktu yang telah ditentukan.
- f) Semua bahan makanan ditempatkan dalam tempat tertutup, terbungkus rapat dan tidak berlobang. Di letakkan di atas rak bertingkat yang cukup kuat dan tidak menempel pada dinding.
- g) Pintu harus selalu terkunci pada saat tidak ada kegiatan serta dibuka pada waktu-waktu yang ditentukan. Pegawai yang masuk dan keluar gudang juga hanya pegawai yang ditentukan.
- h) Suhu ruangan harus kering hendaknya berkisar antara 19-21
- i) Pembersihan ruangan secara periodik, 2 kali seminggu.
- j) Penyemprotan ruangan dengan insektisida hendaknya dilakukan secara periodik dengan mempertimbangkan keadaan ruangan.

- k) Semua lubang yang ada di gudang harus berkasa, serta bila terjadi pengrusakan oleh binatang pengerat, harus segera diperbaiki (Depkes RI, 2007).

I. Sanitasi dan *Hygiene*

1. Sanitasi

a) Pengertian

Sanitasi adalah 1) suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia, 2) upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan agar higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya, 3) sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat, 4) sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan, 5) sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Sri Mulyanti, 2012 : 58).

b) Ruang Lingkup Sanitasi

Ruang lingkup kegiatan sanitasi meliputi aspek sebagai berikut:

1) Penyediaan air bersih/ air minum (*water supply*)

Meliputi hal-hal sebagai berikut:

a) Pengawasan terhadap kualitas dan kuantitas

- b) Pemanfaatan air
 - c) Penyakit-penyakit yang ditularkan melalui air
 - d) Cara pengolahan
 - e) Cara pemeliharaan
- 2) Pengolahan sampah (*refuse disposal*)

Meliputi hal-hal berikut :

- a) Cara/system pembuangan
 - b) Peralatan pembuangan dan cara penggunaannya serta cara pemeliharaannya
- 3) Pengolahan makanan dan minuman (*food sanitation*)

Meliputi hal-hal sebagai berikut:

- a) Pengadaan bahan makanan/bahan bak
 - b) Penyimpanan bahan makanan/bahan baku
 - c) Pengolahan makanan
 - d) Pengangkutan makanan
 - e) Penyimpanan makanan
 - f) Penyajian makanan
- 4) Pengawasan/pengendalian serangga dan binatang pengerat (*insect and rodent control*)

Meliputi :cara pengendalian vector

- 5) Kesehatan dan keselamatan kerja

Meliputi hal-hal sebagai berikut:

- a) Tempat/ruang kerja
- b) Pekerjaan

- c) Cara kerja
- d) Tenaga kerja/pekerja

2. *Hygiene*

a) Pengertian

Hygiene sangat erat hubungannya dengan makanan dan minuman serta individu. Makanan dan minuman yang di masak oleh penjamah makanan/individu yang sehat maka akan mempengaruhi hasil makanan dan minuman dapat terhindar dari penyakit. Kesehatan penjamah makanan saat pengolahan makanan sangat perlu diperhatikan, bila terjadi sakit akibatnya adalah makanan yang diolah memungkinkan terdapat suatu penyakit (Suwantini, 2004:61).

b) Ruang Lingkup *Hygiene* dibidang makanan

Ruang lingkup *hygiene* makanan tidak dapat dilepaskan dari sanitasi karena *hygiene* dan sanitasi dilaksanakan secara bersamaan.

Ruang lingkup *hygiene* yaitu:

1) *Hygiene* perorangan

Hygiene perorangan mencakup semua segi kebersihan dan pribadi karyawan (penjamah makanan). *Hygiene* perorangan dapat dilihat dari kebiasaan-kebiasaan penjamah makanan seperti cara makan, mandi, pakaian yang digunakan setiap hari, dan lain sebagainya. Kesehatan perorangan meliputi:

a) Rambut

Rambut penjamah makanan hendaknya selalu rapi dan tidak panjang, biasakan selalu mencuci secara teratur agar selalu

bersih, dan gunakan topi cook/penutup kepala pada waktu bekerja. Sehelai rambut yang terdapat pada makanan sangat mengerikan bagi pelanggan karena dapat diartikan betapa joroknya para penjamah makanan dan makanan tersebut tidak sehat.

b) Wajah

Wajah dirias seperlunya dan untuk menjaga kesehatan makanan maka jangan menggunakan kosmetik secara berlebihan dan jangan menyeka wajah dengan tangan pada waktu mengolah makanan gunakan sapu tangan atau tissue.

c) Hidung

Penjamah makanan hendaknya jangan memegang lubang hidung saat bekerja sebab pada lubang hidung terdapat kotoran yang dapat menimbulkan penyakit, gunakan sapu tangan atau tissue untuk menutup hidung pada waktu bersin, dan jika sedang sakit batuk pilek gunakan masker untuk menutup hidung.

d) Mulut

Kesehatan mulut dan gigi dijaga dengan baik, biasakan menyikat gigi sehabis makan secara teratur. Penjamah makanan dilarang merokok saat bekerja untuk mencegah perpindahan bakteri. Jika mencicipi makanan harus menggunakan alat yang bersih seperti sendok dan piring kecil.

e) Telinga

Telinga dibersihkan secara teratur agar selalu dalam keadaan bersih dan jangan memegang telinga sewaktu bekerja.

f) Kuku Tangan dan Kaki

Tangan adalah anggota tubuh yang paling sering menyentuh makanan dalam pengolahan makanan, dengan demikian tangan memegang peranan penting sebagai perantara dalam perpindahan bakteri dari suatu tempat kepada makanan. Kaki menjadi tumpuan waktu penjamah makanan bekerja, maka kebersihan dan kesehatan kaki sangat penting, gunakan sepatu yang bertumit pendek dan tidak licin. Menjaga kebersihan kuku merupakan salah satu aspek penting dalam mempertahankan perawatan diri karena kuman dapat masuk ke dalam tubuh melalui kuku. Perawatan memotong kuku jari tangan dan jari kaki dapat mencegah masuknya mikroorganisme ke dalam kuku yang panjang.

g) Kesegaran jasmani

Manusia mempunyai keterbatasan dalam bekerja secara efektif dan efisien. Jika jasmani penjamah makanan dijaga agar tetap segar maka akan mempunyai semangat kerja yang tinggi. Untuk itu perlu menjaga kesegaran jasmani dengan cara minum air putih yang cukup, istirahat yang cukup teratur, berolahraga secara teratur, dan hindari rasa cemas dalam diri

J. Restoran Sekar Kedhaton

Restoran Sekar Kedhaton berdiri di sebuah bangunan yang memiliki nilai historis yang cukup tinggi. Bangunan kompleks Sekar Kedhaton

merupakan perpaduan arsitektur Jawa, China, Portugis dan Belanda. Restoran ini mempunyai layanan khusus bernama *Rijtafel service*. *Rijtafel* adalah layanan versi Belanda dengan makanan Indonesia yang terdiri dari pelayanan bermacam-macam lauk pauk dan sayuran seperti udang bakar, sate sapi, bunthil papaya, ayam bakar dan buah-buahan yang dipadukan dengan pelayanan yang memuaskan. Restoran Sekar Kedhaton juga menyediakan berbagai menu pilihan a'la carte yang bervariasi dalam penyajiannya, antara lain menu Iga Brongkos, Ayam Bakar Kotagede dan Ikan Bakar Sambal Matah. Untuk memberikan kepuasan terhadap pengunjung yang datang, restoran Sekar Kedhaton juga selalu melakukan perbaikan pada manajemen produksi untuk menjaga kualitas dan penyajian terutama pada pengolahan Iga Brongkos, Ayam Bakar Kotagede, dan Ikan Bakar Sambal Matah.

K. Hasil Penelitian yang Relevan

1. Penelitian relevan yang dilakukan oleh Chandra Septianingrum (2014) dengan judul "Manajemen *Cafeteria* sebagai Model *Teaching Factory* di Jurusan Jasa Boga SMKN 3 Klaten". Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan *Teaching Factory* di Jurusan Jasa Boga SMK N 3 Klaten. Hasil dari penelitian ini adalah perencanaan *Cafeteria* SMK N 3 Klaten yang meliputi perencanaan SDM, pemasaran, produksi dan keuangan sudah dilaksanakan dengan baik dilihat dari kesesuaian teori. Pengorganisasian *Cafeteria* SMK N 3 Klaten telah dilaksanakan dengan cukup baik, pelaksanaan *Cafeteria* SMK N 3 Klaten telah dilaksanakan dengan baik.

Pengawasan *Cafeteria* SMK N 3 Klaten telah sesuai dengan tindakan pengawasan yang meliputi *measurement*, *evaluating*, dan tingkat efisiensi dalam mencapai tujuan bersama. Secara garis besar manajemen Cafeteria SMK N 3 Klaten telah dilaksanakan dengan baik, *Cafeteria* SMK N 3 Klaten sebagai wujud dari kegiatan *Teaching Factory* telah sesuai dengan tujuan *Teaching Factory* itu sendiri.

2. Penelitian relevan yang dilakukan oleh Ariniy Nuur Al Faaizati (2015) dengan judul "Pelaksanaan Manajemen Makan Siang Siswa Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil Karanganyar." Penelitian ini bertujuan mengetahui perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan manajemen makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil. Hasil dari penelitian ini adalah manajemen makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil yang meliputi manajemen sumber daya menu, SDM, dan biaya sudah dilaksanakan dengan baik. Kondisi baik ini dilihat dari kategori tinggi, cukup, rendah dan kurang pada pelaksanaan manajemen makan siang siswa di Sekolah Dasar Islam Terpadu Insan Kamil.

3. Penelitian relevan yang dilakukan oleh Efa Animatus Sholikhah (2013) dengan judul "Manajemen Produksi Usaha Wingko Khas Kota Babat Di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan (Studi Di Pabrik Wingko Loe Lan Ing Babat)." Penelitian ini bertujuan melihat penerapan fungsi dan unsur manajemen produksi usaha wingko aneka rasa di pabrik Loe Lan Ing Babat. Penerapan fungsi yang dilihat dalam penelitian ini meliputi perencanaan, pengorganisasian, penggerakan dan pengawasan, sedangkan

unsur yang diterapkan diantaranya manusia, uang, bahan, peralatan, teknik dan pasar. Hasil dari penelitian ini adalah di pabrik wingko Loe Lan Ing sudah melakukan perencanaan dalam setiap proses produksi, pengawasan proses produksi dipegang langsung oleh pemilik usaha wingko Loe Lan Ing ini yaitu Bapak Supriyadi Gondokusumo. Pengendalian dan pengorganisasian sudah dilakukan secara langsung oleh karyawan Loe Lan Ing setiap hari pada saat proses produksi wingko Loe Lan Ing.

I. Kerangka Berfikir

Pertumbuhan industri menengah salah satunya adalah industri kuliner restoran atau makanan keberadaannya menjadi salah satu solusi dalam mengatasi angka pengangguran sekaligus menggerakkan roda perekonomian daerah.

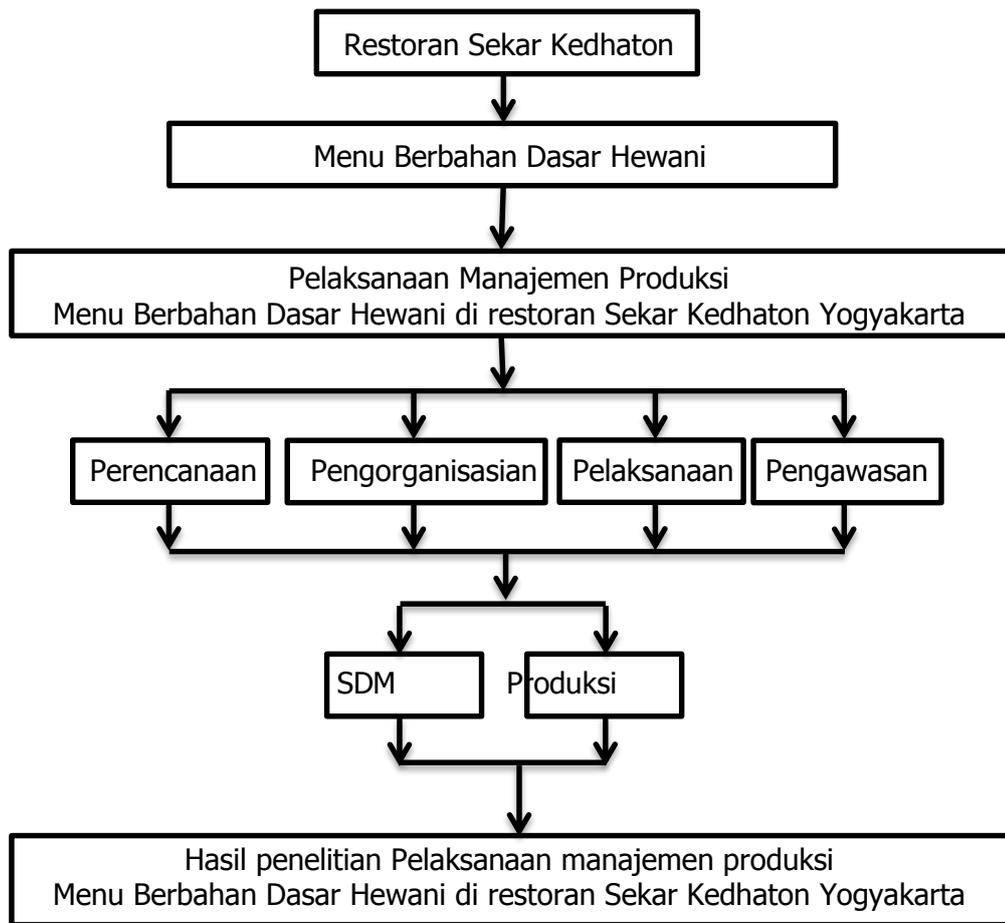
Fungsi terpenting dalam usaha untuk mencapai tujuan perusahaan adalah perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan produksi. Adapun yang dimaksud dengan perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan produksi adalah penentuan dan penetapan kegiatan-kegiatan produksi yang akan dilakukan untuk mencapai tujuan perusahaan, dan mengawasi kegiatan pelaksanaan dari proses dan hasil produksi.

Salah satu permasalahan yang paling krusial di Indonesia adalah pemenuhan kebutuhan pangan, terutama kebutuhan protein hewani. Protein hewani sangat dibutuhkan dalam pertumbuhan, kesehatan dan kecerdasan manusia Indonesia. Peran ternak sebagai sumber pangan hewani bagi manusia memberikan kontribusi sangat besar terhadap

pemenuhan protein yang sangat diperlukan oleh manusia selama masa pertumbuhannya. Oleh karena itu saat ini dan masa depan terus dikembangkan sumber pangan hewani diantaranya adalah daging, unggas, telur, ikan dan susu.

Restoran Sekar Kedhaton yang menyajikan berbagai menu hewani merupakan industri yang persaingannya semakin kompetitif sehingga mengharuskan pengelolanya bekerja keras memilih strategi yang tepat untuk menarik konsumen sebanyak-banyaknya, terutama dalam proses produksi, mulai dari bahan baku yang diolah sampai siap untuk dijual.

Kerangka berfikir mempunyai fungsi sebagai araham dalam penalaran secara rasional untuk menjelaskan langkah-langkah penelitian. Terkait pernyataan di atas dan judul yang diangkat oleh peneliti yaitu "Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta" disusunlah kerangka pemikiran bahwa tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui fungsi manajemen yaitu perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan produksi. Kerangka berfikir dapat diilustrasikan pada Gambar 1.



Gambar 4. Kerangka Berfikir

Keterangan: = Diteliti

J. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan-pertanyaan penelitian diperlukan penulis sebagai acuan dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan dalam pengumpulan data. Rumusan pertanyaan tersebut antara lain :

1. Bagaimana perencanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton?
2. Bagaimana pengorganisasian produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton?
3. Bagaimana pelaksanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton?
4. Bagaimana pengawasan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Menurut Cholid Narbuko, (2010: 44), penelitian deskriptif yaitu penelitian yang berusaha untuk menuturkan pemecahan masalah yang sekarang berdasarkan data-data, jadi ia juga menyajikan data, menganalisis dan menginterpretasi. Menurut Sugiyono, (2006:11), penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independent) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang bertujuan menggambarkan secara sistematis, faktual, dan akurat tentang suatu situasi, keadaan atau bidang kajian yang menjadi obyek penelitian. Hasil deskripsi dapat bersifat kuantitatif (menggunakan angka-angka) maupun kualitatif.

Berdasarkan kedua pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan pada variabel mandiri, tanpa membuat perbandingan dengan variabel lain dengan menggambarkan keadaan yang sedang berlangsung secara sistematis, akurat sesuai fakta yang terjadi tanpa melakukan pengujian hipotesis. Penelitian ini dilakukan untuk menggambarkan keadaan obyek dan fakta- fakta yang bersangkutan serta tidak bermaksud untuk menguji hipotesis tetapi hanya menggambarkan apa adanya tentang pelaksanaan manajemen produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan mulai dari bulan Januari 2017 sampai dengan bulan Agustus tahun 2017. Penelitian ini dilakukan di restoran Sekar Kedhaton di Jalan Tegalendu no. 28, Kotagede, Yogyakarta.

C. Subjek Penelitian

Subjek penelitian merupakan sumber data yang dimintai informasinya sesuai dengan masalah penelitian. Adapun yang dimaksud sumber data dalam penelitian adalah subjek dari mana data diperoleh (Suharsimi Arikunto, 2002:107). Untuk mendapat data yang tepat maka perlu ditentukan informan yang memiliki kompetensi dan sesuai dengan kebutuhan data (purposive). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bentuk perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan dalam produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta. Oleh karena itu, diperlukan subjek yang memenuhi parameter yang dapat mengungkap hal di atas sehingga memungkinkan data dapat diperoleh. Parameternya adalah sebagai berikut:

- 1) Mengetahui perencanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton
- 2) Mengetahui pengorganisasian produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton
- 3) Mengetahui pelaksanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton
- 4) Mengetahui pengawasan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton

Dari parameter di atas, subjek penelitian yang dianggap memenuhi karakteristik yaitu *Purchasing*, *Human Resource Development (HRD)*, *Head Chef* dari restoran Sekar Kedhaton dan karyawan restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta

1. Bagian pengadaan bahan baku (*Purchasing*)

Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian besar produk jadi, bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau hasil pengolahan sendiri (Masiyal Kholmi, 2003:29). Bahan baku memiliki beberapa faktor yang perlu diperhatikan, yaitu:

1) Perkiraan pemakaian

Merupakan perkiraan tentang jumlah bahan baku yang akan digunakan oleh perusahaan untuk proses produksi pada periode yang akan datang.

2) Harga bahan baku

Merupakan dasar penyusunan perhitungan dari perusahaan yang harus disediakan untuk investasi dalam bahan baku tersebut.

3) Biaya-biaya persediaan

Merupakan biaya-biaya yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk pengadaan bahan baku

4) Kebijakan pembelanjaan

Merupakan faktor penentu dalam menentukan berapa besar persediaan bahan baku yang akan mendapatkan dana dari perusahaan.

5) Pemakaian sesungguhnya

Merupakan pemakaian bahan baku yang sesungguhnya dari periode lalu dan merupakan salah satu faktor yang perlu diperhatikan.

6) Waktu tunggu

Merupakan tenggang waktu yang tepat maka perusahaan dapat membeli bahan baku pada saat yang tepat pula, sehingga resiko penumpukan ataupun kekurangan persediaan dapat ditekan seminimal mungkin (Masiyal Kholmi, 2003:172).

2. *Human Resource Development (HRD)*

Human Resource Development (HRD) atau Sumber Daya Manusia mengandung dua pengertian. Pertama, adalah usaha kerja atau jasa yang dapat diberikan dalam proses produksi. Dalam hal lain SDM mencerminkan kualitas usaha yang diberikan oleh seseorang dalam waktu tertentu untuk menghasilkan barang dan jasa. Pengertian kedua, SDM menyangkut manusia yang mampu bekerja untuk memberikan jasa atau usaha kerja tersebut. Mampu bekerja berarti mampu melakukan kegiatan yang mempunyai kegiatan ekonomis, yaitu bahwa kegiatan tersebut menghasilkan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan atau masyarakat (Sonny Sumarsono, 2003:4).

3. *Head Chef / Executive Chef*

Head Chef biasa disebut juga *Chef De Cuisin* atau kepala dapur. Pekerjaan seorang *chef* lebih banyak bersifat administratif. Di restoran, seorang kepala dapur masih dituntut untuk turun tangan mengolah makanan. Tugas dan tanggung jawab seorang *Chef* antara lain:

- 1) Mengelola dapur yang menjadi tanggung jawabnya.
- 2) Menyusun menu
- 3) Membuat standar resep beserta *food cost* nya
- 4) Membuat *purchase order* (bahan-bahan)
- 5) Membuat perkiraan (*forecast*) yang akan dicapai
- 6) Memimpin staff dan bawahannya
- 7) Mengawasi jalannya operasional dapur terutama pada saat hotel atau restoran buka (Sofian Assauri, 2008 : 223).

4. Karyawan

Karyawan adalah tenaga kerja yang melakukan pekerjaan dan memberikan hasil kerjanya kepada pengusaha dan mengerjakan dimana hasil karyanya itu sesuai dengan profesi atau pekerjaan atas dasar keahlian sebagai mata pencahariannya. Senada dengan hal tersebut menurut Undang-Undang No. 14 Tahun 1969 tentang Pokok Tenaga kerja, tenaga kerja adalah tiap orang yang mampu melaksanakan pekerjaan, baik di dalam maupun di luar hubungan kerja guna menghasilkan jasa atau barang untuk memenuhi kebutuhan masyarakat (Manulang, 2002 : 3).

D. Obyek Penelitian Subjek Penelitian

Menu andalan atau terfavorit hewani yang ada di restoran Sekar Kedhaton ada beberapa macam antara lain Iga Brongkos, Ayam Bakar Kotagede, Ikan Bakar Sambal Matah dan *Imported Beef Rib Eye*. Tetapi pada penelitian ini hanya dibatasi dengan meneliti menu Iga Brongkos, Ayam Bakar Kotagede dan Ikan Bakar Sambal Matah, karena mayoritas konsumen di restoran Sekar Kedhaton adalah wisatawan lokal, sedangkan untuk menu *Imported Beef Rib Eye*

merupakan menu favorit yang lebih banyak diminati oleh wisatawan asing yang berkunjung di Yogyakarta.

E. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Pelaksanaan manajemen produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton adalah pelaksanaan manajemen produksi yang dilakukan secara tetap untuk jangka waktu yang tidak terbatas. Pelaksanaan manajemen produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton dalam penelitian ini dilihat dari proses perencanaan yaitu proses memutuskan tujuan yang akan dikejar dalam jangka waktu yang akan datang dan apa saja yang harus dilakukan agar tujuan tersebut dapat tercapai, pengorganisasian merupakan proses penyusunan struktur organisasi yang sesuai dengan tujuan organisasi, berbagai sumber daya yang dimiliki, dan lingkungan yang melingkupinya, pelaksanaan merupakan usaha untuk menciptakan kerjasama diantara staf pelaksana program, sehingga tujuan organisasi dapat tercapai secara efektif dan efisien. Pelaksanaan merupakan fungsi utama dari seluruh rangkaian proses manajemen, pengawasan dapat didefinisikan sebagai suatu cara organisasi mewujudkan kinerja yang efektif dan efisien, serta lebih jauh mendukung terciptanya visi dan misi organisasi

F. Teknik dan Instrumen Penelitian

1. Teknik Pengumpulan Data

Data sangat diperlukan dalam melakukan suatu penelitian. Untuk mendapatkan data yang akurat dibutuhkan pemilihan metode yang tepat. Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara, kuisisioner dan penggunaan dokumen.

1. Observasi

Observasi adalah cara yang dilakukan untuk mendapatkan data secara langsung dari pengamatan dan pranalar peneliti selama penelitian. Observasi dalam penelitian ini tidak dapat digunakan secara otentik sebagai sumber data utama, observasi hanya digunakan sebagai sumber data pendukung dan pembanding antara data yang diambil dari wawancara. Metode ini dilakukan dengan melakukan pengamatan terhadap fenomena yang akan diteliti. Dimana dilakukan pemusatan terhadap objek melalui seluruh indera yang ada.

Dalam penelitian ini akan digunakan teknik observasi non partisipasi pasif (*passive non participation*). Artinya, peneliti datang di tempat kegiatan yang diamati, tetapi tidak ikut terlibat dalam kegiatan tersebut (Suharsimi Arikunto, 2010:312). Peneliti mengamati kondisi fisik maupun non fisik manajemen produksi menu berbahan dasar hewani yaitu berupa Iga Brongkos, Ayam Bakar Kotagede dan Ikan Bakar Sambal Matah di restoran Sekar Kedhaton

Kondisi fisik tersebut meliputi kondisi bahan dan peralatan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton, sarana prasarana, bangunan, performa yang ditampilkan pengelola dan karyawan produksi pada saat bekerja di dapur produksi restoran Sekar Kedhaton. Sedangkan non fisik berupa kegiatan produksi menu berbahan dasar hewani yaitu berupa menu Iga Brongkos, Ayam Bakar Kotagede dan Ikan Bakar Sambal Matah. Dengan demikian, peneliti akan mendapatkan data yang sesuai dengan keadaan yang sebenarnya tanpa ada penambahan atau pengurangan terhadap realita yang terjadi.

2. Wawancara

Wawancara adalah metode yang digunakan untuk memperoleh data secara otentik langsung kepada subjek penelitian. Data ini diperoleh dengan adanya *face to face* atau pembicaraan langsung dengan tatap muka dari peneliti kepada subjek penelitian.

Pada penelitian ini akan digunakan wawancara yang menggunakan pertanyaan-pertanyaan tertulis. Peneliti menetapkan sendiri pertanyaan-pertanyaan yang akan diajukan yang dirumuskan kedalam pedoman wawancara. Pokok-pokok penelitian tidak ditanyakan secara berurutan melainkan menyesuaikan dengan keadaan informan. Selain itu peneliti dapat mengembangkan sendiri pertanyaan dari pedoman penelitian pada saat wawancara berlangsung.

Hasil dari wawancara tidak dapat berkembang baik jika peneliti tidak menimbulkan suatu kondisi wawancara yang nyaman, yaitu jika peneliti tidak menguasai teori, pedoman wawancara yang akan diajukan tidak baik, dan tidak tersediannya alat perekam. Jika penelitian berlangsung dengan baik maka subjek dapat dengan loyal memberikan data yang luas mengenai penelitian ini.

3. Penggunaan dokumen

Dokumen merupakan suatu bentuk pengumpulan data kualitatif yang digunakan untuk menggambarkan dan menafsirkan data yang sudah berlalu. Dokumen yang digunakan adalah dokumen resmi. Mengacu pendapat Lexy J Moelong (2007:217), dokumen dan record digunakan untuk keperluan penelitian karena alasan-alasan yang dapat dipertanggungjawabkan sebagai berikut :

- a. Dokumen dan record digunakan karena merupakan sumber yang stabil, kaya dan mendorong.
- b. Berguna sebagai bukti untuk suatu pengujian
- c. Keduanya sesuai dengan penelitian kualitatif karena sifatnya alamiah, sesuai dengan konteks lahir dan berada dalam konteks
- d. Record relatif lebih murah dan tidak sukar diperoleh tetapi dokumen harus dicari dan ditemukan.
- e. Keduanya tidak reaktif sehingga tidak sukar ditemukan dengan teknik kajian isi.
- f. Hasil pengkajian isi akan membuka kesempatan untuk lebih memperluas tubuh penegetahuan terhadap sesuatu yang diselidiki.

Berdasarkan rumusan kemanfaatan diatas dapat disimpulkan bahwa penggunaan dokumen digunakan untuk melengkapi atau memperkuat data agar data benar-benar valid karena sifatnya yang dapat dipertanggungjawabkan. Dokumen yang telah diperoleh kemudian dianalisis (diurai), dibandingkan dan dipadukan (sintesis) membentuk satu hasil kajian yang sistematis, padu dan utuh. Setelah semua proses selesai data dilaporkan dalam penelitian yang berupa hasil analisis terhadap dokumen-dokumen tersebut.

2. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati (Sugiyono, 2006:305). Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini antara lain adalah:

- a. Pedoman Wawancara

Pedoman wawancara yang digunakan untuk mengumpulkan data tentang menu berbahan dasar hewani dan pengurus produksi restoran Sekar Kedhaton berupa pertanyaan-pertanyaan secara mendalam. Daftar pertanyaan merupakan aspek-aspek yang akan digali, sedangkan penjabaran lebih jauh dapat terjadi ketika wawancara berlanjut. Pertanyaan tersebut dikembangkan dari kisi-kisi yang terdapat pada tabel 3, tabel 4 dan tabel 5.

Tabel 3. Kisi-kisi Pedoman Wawancara Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani Kepada Bagian *Human Resource Development (HRD)*

Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir Pertanyaan
<i>Planning</i>	Perencanaan SDM	- proses penerimaan SDM	1
		- proses pengembangan SDM	2
		- proses kompensasi SDM	3
		- proses pemberhentian SDM	4
		- persiapan karyawan produksi	5
<i>Organizing</i>	Pengorganisasian SDM	- struktur organisasi produksi restoran sekar kedhaton	6
<i>Actuating</i>	Pelaksanaan SDM	- proses penerimaan SDM	7
		- proses pengembangan SDM	8
		- proses kompensasi SDM	9
		- proses pemberhentian SDM	10
		- persiapan karyawan produksi	11
		- jumlah karyawan produksi	12
		- kesesuaian karyawan produksi terhadap <i>job desk</i>	13
<i>Controlling</i>	Pengawasan SDM	- pelaku pengawasan	14

Tabel 4. Kisi-kisi Pedoman Wawancara Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani Kepada Bagian Pengadaan Bahan Baku (*Purchasing*)

Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir Pertanyaan
<i>Planning</i>	Perencanaan Produksi	Menu Iga Brongkos	
		- pengadaan bahan baku	1
		- laporan pengadaan bahan	2
		Menu Ayam Bakar Kotagede	
		- pengadaan bahan baku	3
		- laporan pengadaan bahan	4
Menu Ikan Bakar Sambal Matah			
- pengadaan bahan baku	5		
- laporan pengadaan bahan	6		

<i>Organizing</i>	Pengorganisasian Produksi	- jadwal kegiatan produksi	7
		- alur pengadaan bahan baku	8
		- penyimpanan bahan baku basah	9
		- penyimpanan bahan baku kering	10

Tabel 5. Kisi-kisi Pedoman Wawancara Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani Kepada Bagian Kepala Dapur (*Head Chef*) dan Karyawan Dapur produksi

Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir Pertanyaan
<i>Planning</i>	Perencanaan Produksi	Menu Iga Brongkos	
		- standar bahan baku utama (tulang iga)	1
		- kriteria warna tulang iga	2
		- bumbu yang digunakan	3
		- teknik olah yang digunakan	4
		- waktu yang diperlukan dalam pengolahan	5
		- tingkat kematangan	6
		- alat masak yang digunakan	7
		- alat saji yang digunakan	8
		- porsi penyajian	9
		- kriteria hasil yang diharapkan	10
		Menu Ayam Bakar Kotagede	
		- standar bahan baku utama (ayam)	11
		- bagian potongan yang digunakan	12
		- bumbu yang digunakan	13
		- teknik olah yang digunakan	14
		- waktu yang diperlukan dalam pengolahan	15
		- tingkat kematangan	16
		- alat masak yang digunakan	17
		- alat saji yang digunakan	18
		- porsi penyajian	19
		- kriteria hasil yang diharapkan	20
		Menu Ikan Bakar Sambal Matah	
		- standar bahan baku utama (ikan)	21
		- bumbu yang digunakan	22
		- teknik olah yang digunakan	23
		- jenis ikan yang digunakan	24
		- waktu yang diperlukan dalam pengolahan	25
		- tingkat kematangan	26
- alat masak yang digunakan	27		
- alat saji yang digunakan	28		
- porsi penyajian			
- kriteria hasil yang diharapkan	29		
<i>Actuating</i>	Pelaksanaan Produksi	Menu Iga Brongkos	
		- penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah	30
		- teknik olah yang digunakan	31
		- waktu yang diperlukan dalam	32

		<ul style="list-style-type: none"> pengolahan - tingkat kematangan 33 - alat masak yang digunakan 34 - alat saji yang digunakan 35 - porsi penyajian 36 - kriteria hasil yang didapatkan 37 	
		<p>Menu Ayam Bakar Kotagede</p> <ul style="list-style-type: none"> - penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah 38 - teknik olah yang digunakan 39 - waktu yang diperlukan dalam pengolahan 40 - tingkat kematangan 41 - alat masak yang digunakan 42 - alat saji yang digunakan 43 - porsi penyajian 44 - kriteria hasil yang didapatkan 45 	
		<p>Menu Ikan Bakar Kotagede</p> <ul style="list-style-type: none"> - penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah 46 - teknik olah yang digunakan 47 - jenis ikan yang digunakan 48 - waktu yang diperlukan dalam pengolahan 49 - tingkat kematangan 50 - alat masak yang digunakan 51 - alat saji yang digunakan 52 - porsi penyajian 53 - kriteria hasil yang didapatkan 54 	
<i>Controlling</i>	Pengawasan produksi	<ul style="list-style-type: none"> - perlakuan terhadap sisa bahan pada produksi menu Iga Brongkos 55 - perlakuan terhadap sisa bahan pada produksi menu Ayam Bakar Kotagede 56 - perlakuan terhadap sisa bahan pada produksi menu Ikan Bakar Sambal matah 57 - pengawasan yang dilakukan selama proses produksi berlangsung 58 - hasil yang diharapkan dari pengawasan produksi 59 	

b. Observasi

Pedoman observasi Pedoman observasi dibuat dengan melihat tujuan penelitian agar terjadi efisiensi dan efektifitas dalam melakukan pengamatan terhadap subjek dan objek yang diteliti. Berikut ini adalah pedoman observasi

Tabel 6. Pedoman Observasi Pada Bagian *Human Resource Departement (HRD)*

No.	Sub Variabel	Indikator	Situasi yang Diamati
1.	<i>Planning</i>	Perencanaan SDM	- <i>Uniform</i> karyawan
2.	<i>Organizing</i>	Pengorganisasian SDM	- Bagan struktur organisasi
3.	<i>Actuating</i>	Pelaksanaan SDM	- Kegiatan masing-masing karyawan produksi
4.	<i>Controlling</i>	Pengawasan SDM	- Absen karyawan

Tabel 7. Pedoman Observasi Pada Bagian *Purchasing*

No.	Sub Variabel	Indikator	Situasi yang Diamati
1.	<i>Planning</i>	Perencanaan Produksi	- Buku / kartu laporan permintaan bahan baku - Buku / kartu laporan penerimaan bahan baku
2.	<i>Organizing</i>	Pengorganisasian Produksi	- Papan jadwal produksi - Tempat penyimpanan bahan kering - Tempat penyimpanan bahan basah

Tabel 8. Pedoman Observasi Pada Bagian Kepala Dapur (*Head Chef*) dan Karyawan Dapur Produksi

No.	Sub Variabel	Indikator	Situasi yang Diamati
1.	<i>Planning</i>	Perencanaan Produksi	- Bahan baku utama Tulang iga - Bahan baku utama Daging ayam - Bahan baku utama Ikan - Bahan bumbu
2.	<i>Actuating</i>	Pelaksanaan Produksi	- Perlakuan terhadap bahan baku (tulang iga, daging ayam dan ikan) sebelum diolah - Bumbu - Saat melakukan teknik pengolahan - Warna bahan baku utama setelah diolah - Alat masak - Alat hidang - Porsi penyajian
3.	<i>Controlling</i>	Pengawasan Produksi	- Sisa bahan produksi - Sanitasi hygiene pada peralatan setelah digunakan

			- Sanitasi hygiene pada penyajian
--	--	--	-----------------------------------

c. Alat rekam

Alat perekam sangat membantu peneliti dalam melakukan proses wawancara karena pada saat wawancara berlangsung tidak perlu jeda untuk mencatat jawaban dari subjek penelitian. Hal ini dimaksudkan agar tercipta nuansa wawancara yang nyaman sehingga subjek dapat memberikan data secara loyal. Selain itu alat rekam digunakan sebagai alat bantu agar tidak ada informasi yang terlewatkan dan memudahkan peneliti mengulang kembali hasil wawancara agar diperoleh data yang utuh sesuai dengan yang disampaikan narasumber. Hal tersebut untuk mengurangi ketidak subjektifan peneliti karena keterbatasan peneliti.

G. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Penelitian kualitatif harus mengungkap kebenaran yang objektif. Karena itu validitas data dalam sebuah penelitian kualitatif sangat penting. Melalui validitas data kredibilitas (kepercayaan) penelitian kualitatif dapat tercapai. Dalam penelitian ini untuk mendapatkan validitas dan reliabilitas data dilakukan dengan triangulasi. Adapun triangulasi adalah teknik pemeriksaan validitas dan reliabilitas data yang memanfaatkan sesuatu yang lain diluar data itu untuk keperluan pengecekan atau sebagai pembanding terhadap data itu (Moleong, 2007: 330).

Dalam memenuhi keabsahan data penelitian ini dilakukan triangulasi sumber. Menurut Patton, triangulasi dengan sumber berarti membandingkan dan mengecek balik derajat kepercayaan suatu informasi yang diperoleh

melalui waktu dan alat yang berbeda dalam penelitian kualitatif (Molelong, 2007 : 29).

Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. (Sugiyono, 2012: 173). Instrumen yang reliabel adalah instrumen yang bila digunakan beberapa kali untuk mengukur obyek yang sama, akan menghasilkan data yang sama. Dengan menggunakan instrumen yang valid dan reliabel dalam pengumpulan data, maka diharapkan dihasilkan hasil penelitian akan menjadi valid dan reliabel.

1. Uji Validitas

Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan sesuatu instrumen (Suharsimi Arikunto, 2006:168). Validitas digunakan untuk mengetahui valid atau tidak suatu item dalam instrumen yang telah dibuat. Instrumen dikatakan valid apabila instrumen mempunyai ketelitian terhadap aspek yang hendak diukur.

a. Pengujian Validitas Konstruk

Uji Validitas Konstruk yang digunakan adalah validitas (*content validity*), diperoleh dengan cara uji validitas oleh ahli (*expert judgment*) yaitu dosen Program Studi Pendidikan Teknik Boga. Cara ini untuk menganalisa dan mengevaluasi secara sistematis apakah butir instrumen telah memenuhi hal yang akan diukur. Instrumen penelitian berupa angket dan pedoman wawancara. Tahapan pengujian validitas instrumen merupakan pengukuran butir-butir kuesioner variabel pelaksanaan manajemen makan siang siswa. Butir-butir kuesioner tersebut disusun dan diuji validitasnya apakah butir-butir tersebut valid (reliabel) atau tidak valid (tidak reliabel). Apabila terdapat butir

kuesioner yang tidak valid, maka butir kuesioner tersebut gugur dan tidak digunakan. Dalam hasil validasi konstruk (*expert judgement*) terdapat satu kali revisi oleh Dosen Pendidikan Teknik Boga, yaitu untuk memperbaiki dan menyesuaikan beberapa item.

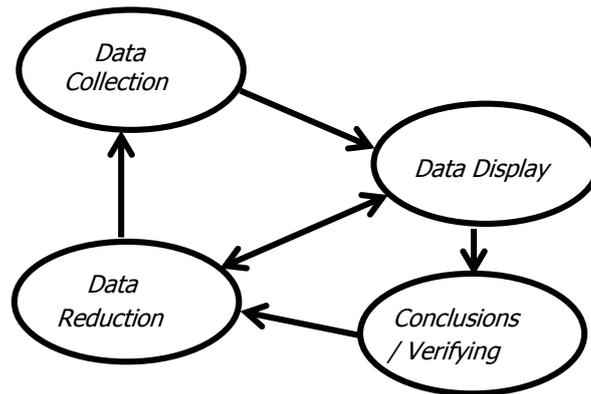
b. Pengujian Validitas Isi

Pengujian validitas isi merupakan pengujian yang dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan materi yang ada. Angket diuji validitas butir-butir instrumen lebih lanjut, maka setelah dikonsultasikan dengan ahli, maka selanjutnya diujicobakan (Sugiyono, 2012:177).

H. Teknik Analisis Data

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan lebih banyak bersifat uraian hasil wawancara, observasi dan dokumentasi. Data yang telah diperoleh akan dianalisis secara kualitatif seta diuraikan dalam bentuk deskriptif. Menurut Bogdan dan Biklen dalam Lexy Moleong (2009: 248), analisis data kualitatif adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mensintesiskannya, mencari dan menemukan pola, menentukan apa yang penting dan apa yang dipelajari dan memutuskan apa yang dapat diceritakan.

Teknik-teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan langkah-langkah seperti yang dikemukakan oleh Miles dan Michael Huberman dalam Sugiyono (2008: 246). Komponen dalam analisis data dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 5. Komponen Dalam Analisis Data (Sugiyono, 2006 : 338)

1. Pengumpulan Data (*Data Collection*)

Pengumpulan data adalah suatu usaha untuk menghimpun informasi yang berhubungan dengan penelitian. Pengumpulan data dilakukan secara serentak dengan komponen yang lain selama kegiatan berlangsung dengan menggunakan satu atau lebih teknik pengumpulan data. Pada waktu data mulai terkumpul, saat itu juga peneliti sudah mulai memaknai dari setiap data yang ada selanjutnya memberikan penjelasan yang mudah dipahami dan ditafsirkan untuk menjawab dari setiap pertanyaan yang muncul.

2. Reduksi Data (*Data Reduction*)

Reduksi data merupakan proses pemilihan, pemusatan perhatian atau penyederhanaan, pengabstrakan dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan lapangan. Reduksi data ini merupakan bentuk analisis yang menajamkan, menggolongkan, mengarahkan, membuang yang tidak perlu dan mengorganisasikan data dengan cara sedemikian rupa sehingga bisa ditarik kesimpulan akhir.

3. Penyajian Data (*Data Display*)

Penyajian data ini dibatasi dengan sekumpulan informasi tersusun yang memberikan kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Dalam penyajian data cenderung mengarah pada kognitif manusia, yaitu menyederhanakan informasi yang kompleks ke dalam kesatuan yang mudah dipahami dalam bentuk uraian deskriptif yang bersifat naratif.

4. Penarikan Kesimpulan (*Verification*)

Penarikan kesimpulan adalah kegiatan mencari arti, mencatat keteraturan, pola-pola, penjelasan, konfigurasi-konfigurasi, yang mungkin alur sebab akibat, dan proposisi. Kesimpulan juga diverifikasi melalui pemikiran kembali yang melintas dalam pikiran penganalisis selama penyimpulan, tinjauan ulang pada catatan-catatan lapangan, meminta respons atau komentar kepada responden yang telah dijaring datanya untuk membaca kesimpulan yang telah disimpulkan peneliti, kekokohnya dan kecocokannya.

Pertama-tama peneliti melakukan penelitian di lapangan dengan mengadakan wawancara, observasi dan dokumentasi yang disebut tahap pengumpulan data. Karena data yang dikumpulkan banyak maka diadakan reduksi data yaitu proses pemilihan dan pemusatan pada penyederhanaan data yang muncul dari catatan tertulis di lapangan kemudian digunakan untuk penarikan kesimpulan dan verifikasi.

Tingkat besaran statistik deskriptif kuantitatif berupa rata-rata (*mean*), nilai tengah (*median*), frekuensi terbanyak (*mode*), dan simpangan baku (*standard deviation*) kemudian penentuan kecenderungan variabel. Pengkategorian data dilakukan berdasarkan *Mean Ideal* dan *Standard*

Deviation Ideal yang didapatkan. Pembagian kategori dapat dibagi menjadi empat kriteria yaitu sangat baik, baik, tidak baik, dan sangat tidak baik (Anas Sudijono 2011:170).

Skala likert adalah suatu skala psikometrik yang umum digunakan dalam riset berupa survey. Sewaktu menanggapi pertanyaan dalam skala Likert, responden menentukan tingkat persetujuan mereka terhadap suatu pernyataan dengan memilih salah satu dari pilihan yang tersedia.

Berikut ini adalah hasil analisis peneliti dengan lembar observasi *checklist* terhadap aspek *planning, organizing, actuating* dan *controlling*.

No.	Ragam Situasi yang Diamati	Jawaban				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Keadaan fisik					
	a) Situasi lingkungan restoran Sekar Kedhaton			v		
	b) Sarana dan prasarana pelaksanaan produksi			v		
2.	Fungsi manajemen produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton:					
	a. <i>Planning</i> (Perencanaan):					
	i. Sumber Daya Manusia (SDM)					
	- proses penerimaan sdm				v	
	- proses pengembangan sdm		v			
	- proses kompensasi sdm			v		
	- proses pemberhentian sdm			v		
	- persiapan karyawan produksi			v		
	ii. Produksi					
	Menu Iga Brongkos					
	- pengadaan bahan baku			v		
	- laporan pengadaan bahan			v		
	- laporan pengadaan alat	v				
	Menu Ayam Bakar Kotagede					
	- pengadaan bahan baku			v		
	- laporan pengadaan bahan			v		
	- laporan pengadaan alat	v				
	Menu Ikan Bakar Sambal Matah					
	- pengadaan bahan baku			v		
	- laporan pengadaan bahan			v		
	- laporan pengadaan alat	v				
	b. <i>Organizing</i> (Pengorganisasian):					
	i. Sumber Daya Manusia (SDM)					
	- struktur organisasi produksi restoran Sekar Kedhaton			v		
	ii. Produksi					
	- jadwal kegiatan produksi				v	
	- alur pengadaan bahan baku				v	
	- penyimpanan bahan baku basah			v		
	- penyimpanan bahan baku kering			v		
	c. <i>Actuating</i> (Pelaksanaan):					
	i. Sumber Daya Manusia (SDM)					
	- jumlah karyawan produksi			v		
	- kesesuaian karyawan produksi terhadap <i>job desk</i>			v		
	ii. Produksi					
	Menu Iga Brongkos					
	- penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah		v			
	- teknik olah yang digunakan		v			
	- waktu yang diperlukan dalam pengolahan		v			
	- tingkat kematangan			v		
	- alat masak yang digunakan			v		
	- alat saji yang digunakan			v	v	
	- porsi penyajian			v		
	- kriteria hasil yang didapatkan				v	
	Menu Ayam Bakar Kotagede					
	- penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah		v			
	- teknik olah yang digunakan			v		
	- waktu yang diperlukan dalam pengolahan		v			
	- tingkat kematangan			v		

	<ul style="list-style-type: none"> - alat masak yang digunakan - alat saji yang digunakan - porsi penyajian - kriteria hasil yang didapatkan <p>Menu Ikan Bakar Kotagede</p> <ul style="list-style-type: none"> - penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah - teknik olah yang digunakan - jenis ikan yang digunakan - waktu yang diperlukan dalam pengolahan - tingkat kematangan - alat masak yang digunakan - alat saji yang digunakan - porsi penyajian - kriteria hasil yang didapatkan 			<ul style="list-style-type: none"> v v v v v v v v v 	<ul style="list-style-type: none"> v v v v v 	
	<p>d. <i>Controlling</i> (Pengawasan):</p> <p>i. Sumber Daya Manusia (SDM)</p> <ul style="list-style-type: none"> - pelaku pengawasan <p>ii. Produksi</p> <ul style="list-style-type: none"> - perlakuan terhadap sisa bahan pada produksi menu Iga Brongkos - perlakuan terhadap sisa bahan pada produksi menu Ayam Bakar Kotagede - perlakuan terhadap sisa bahan pada produksi menu Ikan Bakar Sambal matah - pengawasan yang dilakukan selama proses produksi - hasil yang diharapkan dari pengawasan produksi 	<ul style="list-style-type: none"> v v 		<ul style="list-style-type: none"> v v 	<ul style="list-style-type: none"> v v 	

Perhitungan data observasi dengan lembar *checklist* oleh peneliti dapat diperoleh sebagai berikut :

SKALA PENILAIAN :

4 = Sangat baik

3 = Baik

2 = Tidak Baik

1 = Sangat Tidak Baik

Sangat baik = $> (Mi + 1,5 SDi)$

Baik = $(Mi + 0 SDi)$ sampai dengan $(Mi + 1,5 SDi)$

Tidak baik = $(Mi - 1,5 SDi)$ sampai dengan $(Mi + 0,0 SDi)$

Sangat tidak baik = $< (Mi - 1,5)$

Keterangan :

1. M_i = Rerata / Mean Ideal

2. SD_i = Standar deviasi Ideal

Sedangkan dalam penentuan besar mean ideal (M_i) dan standar deviasi ideal

(SD_i):

$M_i = \frac{1}{2}$ (skor ideal tertinggi + skor ideal terendah)

$SD_i = \frac{1}{6}$ (skor ideal tertinggi – skor ideal terendah)

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

1. Profil restoran Sekar Kedhaton

Restoran Sekar Kedhaton berdiri pada tahun 2004 dengan menempati bangunan yang usianya mencapai 200 tahun di kawasan Kotagede dan mempunyai slogan "*A Luxurious Touch Of The Royal Majesty*" yang berarti sebuah sentuhan mewah dari keagungan kerajaan. Sekar Kedhaton mempunyai restoran cabang di Mungkid, Magelang yang berdiri pada tanggal 15 Desember 2007. Bangunan dua lantai ini memadukan unsur arsitektur Jawa, Portugis, Belanda dan Tionghoa. Restoran Sekar Kedhaton dapat menampung sekitar 350 orang. Ciri khas dari restoran Sekar Kedhaton adalah pelayanan bernama *Rijstafel service*, yaitu pelayanan versi Belanda dengan makanan Indonesia yang terdiri dari berbagai macam lauk dan sayuran.

Menu yang disajikan di restoran Sekar Kedhaton berupa masakan Jawa, Asia dan Barat. Terdapat *lounge* di lantai 2 restoran Sekar Kedhaton dan *boutique residence* yang terdiri dari 3 kamar dengan interior Jawa. Terdapat *ballroom* yang biasa digunakan untuk keperluan bisnis seperti *meeting*, *gala dinner*, *ghatering* dan *wedding*. Pelayanan tambahan yang dilakukan di restoran Sekar Kedhaton antara lain *afternoon tea*, *fruit basket*, dan *breakfast* untuk 2 orang.

Restoran Sekar Kedhaton memiliki visi dan misi, yaitu:

Visi:

- Menjadi salah satu tempat tujuan wisata yang ada di Yogyakarta baik untuk turis asing maupun turis domestik.
- Akan selalu dikenal sebagai tempat yang unik dan bersejarah karena mempunyai struktur bangunan dengan gaya ciri khas Keraton Yogyakarta.
- Mempunyai ciri khas makanan yang otentik *javanese style* dipadukan dengan masakan nusantara dan Eropa

- Misi:

Product

- Menyediakan makanan dengan presentasi yang unik di Yogyakarta.
- Menyediakan makanan dengan kualitas tinggi dan konsisten di Yogyakarta.
- Dikenang sebagai restoran yang berkualitas dan inovatif di bidang makanan dan minuman di Yogyakarta.

Service

- Memberikan pelayanan yang sangat ramah oleh staff Sekar Kedhaton.
- Memberikan pelayanan yang cepat, tepat dan elegan.
- Memberikan pelayanan yang unik (*parade service Rijsttafel*).
- Memberikan pelayanan yang penuh perhatian dan bersahabat.

2. Profil Narasumber

Informan dalam penelitian ini meliputi bagian *Human Resource Development (HRD)*, *Purchasing*, kepala dapur (*head chef*) dan karyawan dapur restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta. Seperti yang sudah dijelaskan pada bab 3, instrumen penelitian berbentuk pedoman wawancara dilakukan pada ketiga informan tersebut, sedangkan instrumen penelitian observasi berbentuk *check list* dilakukan sendiri oleh peneliti. Data utama dari penelitian pelaksanaan

manajemen produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton ini merupakan hasil wawancara oleh *Human Resource Development (HRD)*, *Purchasing* dan kepala dapur, sedangkan data pendukung dari penelitian ini diperoleh dari hasil observasi di restoran Sekar Kedhaton oleh peneliti. Berikut adalah profil informan utama penelitian ini:

a. Informan 1

Nama : Sony Kertawijaya

Jabatan : HRD restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta

b. Informan 2

Nama : Hendra

Jabatan : Kepala bagian *Purchasing* restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta

c. Informan 3

Nama : Yuntoro

Jabatan : Kepala dapur restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta

d. Informan 4

Nama : Nana

Jabatan : Karyawan dapur restoran Sekar Kedhaton

B. Hasil Penelitian

Keterlaksanaan manajemen produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta diungkap melalui keterlaksanaannya fungsi-fungsi manajemen. Fungsi manajemen dalam penelitian ini mengacu pada fungsi manajemen dari George R Terry yang meliputi fungsi perencanaan, fungsi pengorganisasian, fungsi pelaksanaan dan fungsi pengawasan. Hal ini selaras dengan fungsi manajemen yang digunakan oleh restoran Sekar Kedhaton

Yogyakarta karena masih dalam lingkup sederhana. Berikut hasil observasi, wawancara dan studi dokumen dari penelitian dapat dilihat sebagai berikut:

1. Perencanaan (*Planning*)

a) Sumber Daya Manusia (SDM)

1) Proses penerimaan SDM

Berdasarkan hasil wawancara dengan bagian *Human Resource Development* (HRD), penerimaan SDM di restoran Sekar Kedhaton adalah dengan *recruitment* dan *interview* yang dilakukan oleh HRD kepada calon tenaga kerja. Penerimaan SDM dilakukan berdasarkan pengalaman sebelumnya di bidang jasa boga, cara berkomunikasi yang baik dan sikap calon tenaga kerja tersebut. Kemudian, calon karyawan restoran yang dianggap memenuhi kriteria melakukan masa *training* selama tiga bulan. Apabila kinerja calon karyawan selama masa *training* dinilai bagus, kuantitas dan kualitas dinilai baik, maka calon karyawan tersebut akan diangkat menjadi karyawan dan bergabung dengan tim produksi restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta.

2) Proses Pengembangan SDM

Pengembangan SDM yang dilakukan di restoran Sekar Kedhaton adalah dengan dilakukan *briefing* setiap hari secara rutin oleh semua divisi restoran. *Briefing* dilakukan untuk mengetahui permasalahan yang ada pada semua divisi restoran. Setelah diketahui permasalahan dari masing-masing divisi, kemudian dilakukan pemecahan masalah atau solusi dari permasalahan tersebut bersama-sama.

3) Proses Kompensasi SDM

Proses kompensasi SDM di restoran Sekar Kedhaton diberikan berdasarkan sikap dan kualitas karyawan selama bekerja. Karyawan yang mempunyai sikap dan kualitas bekerja yang baik akan diberikan *reward* berupa uang prestasi setiap bulannya. Kemudian, setiap tahun diadakan pemilihan *employee of the year* bagi karyawan yang mempunyai loyalitas dan kualitas bekerja yang tinggi. Pemberian penghargaan *employee of the year* ini dilakukan untuk memberikan motivasi kepada para karyawan di semua divisi restoran Sekar Kedhaton.

4) Proses Pemberhentian SDM

Pemberhentian SDM di restoran Sekar Kedhaton dilakukan apabila karyawan melakukan kesalahan yang dinilai berat, misalnya karyawan melakukan tindakan kriminal dan menggunakan narkoba. Selama permasalahan atau kesalahan dinilai dapat dimaafkan, maka tidak perlu diberhentikan. Sebelum dilakukannya pemberhentian, pihak Sekar Kedhaton akan memberikan peringatan satu, peringatan dua, hingga peringatan tiga. Setelah tiga kali peringatan, maka akan diberikan surat pernyataan untuk pengunduran diri dari restoran Sekar Kedhaton.

5) Persiapan Karyawan Produksi

Persiapan karyawan produksi yang berlangsung di restoran Sekar Kedhaton selama ini memegang prinsip "*prepare before operation*". Segala sesuatu yang akan dilakukan dalam proses produksi disiapkan dengan matang. Karyawan produksi sebelum bekerja mencuci tangan dan menggunakan *uniform* sesuai ketentuan dari restoran Sekar Kedhaton. Kemudian dilakukan juga persiapan produksi seperti contoh persiapan bahan baku disesuaikan dengan

banyaknya jumlah reservasi pada hari tersebut, kemudian waktu produksi disesuaikan dengan kapan waktu datangnya tamu yang sudah melakukan reservasi supaya makanan dapat datang tepat waktu.

b) Produksi

1) Menu Iga Brongkos

- Standar bahan baku utama (tulang iga)

Pada pembuatan menu Iga Brongkos, standar bahan baku tulang iga yang digunakan di restoran Sekar Kedhaton adalah panjang 5 cm – 7 cm yang diambil dari bagian tengah pada iga.

- Kriteria warna tulang iga

Kriteria warna iga yang digunakan dalam pembuatan menu iga brongkos adalah berwarna merah segar dan tidak terlihat pucat.

- Bumbu yang digunakan

Bahan bumbu dasar yang digunakan dalam pembuatan menu iga brongkos antara lain kluwak, bawang merah, bawang putih, kelapa, garam, gula jawa.

- Teknik olah yang digunakan

Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan menu iga brongkos yaitu *sauting, blanching, dan boiling*.

- Waktu yang diperlukan dalam pengolahan

Waktu yang diperlukan untuk membuat menu iga brongkos bisa dikatakan cukup lama yaitu \pm 15 jam.

- Tingkat kematangan

Daging pada tulang iga empuk dan dapat terlepas dari tulang iga, namun saat disajikan tidak dipisahkan dengan tulang iganya.

- Alat masak

Peralatan masak yang umum digunakan di dapur produksi restoran Sekar Kedhaton dalam pembuatan menu iga brongkos yaitu kompor, *microwave*, wajan, spatula, *cooking pot*, *leadle*, kom stainless, pisau, blender.

- Alat hidang

Alat hidang yang digunakan dalam penyajian menu iga brongkos menggunakan *soup bowl* dan *soup spoon*.

- Porsi penyajian

Porsi penyajian untuk menu iga brongkos yaitu \pm 150 gr

- Kriteria hasil yang diharapkan

Kriteria hasil yang diharapkan dari pembuatan menu iga brongkos adalah kuah berwarna coklat, tidak beraroma gosong, daging pada tulang iga empuk dan dapat terlepas dari tulang iga, namun saat disajikan tidak dipisahkan dengan tulang iganya.

2) Menu Ayam Bakar Kotagede

- Standar bahan baku utama (ayam)

Standar bahan baku ayam yang digunakan di restoran Sekar Kedhaton adalah menggunakan jenis ayam potong atau ayam petelur yang masih segar dan tidak beraroma busuk.

- Bagian potongan yang digunakan

Bagian potongan ayam yang digunakan dalam pembuatan menu ayam bakar kotagede adalah dada dan paha.

- Bumbu yang digunakan

Bahan bumbu yang digunakan dalam pembuatan menu ayam bakar kotagede antara lain bawang merah, bawang putih, kemiri, daun salam, daun jeruk, ketumbar, lada, gula jawa, penyedap, garam.

- Teknik olah yang digunakan

Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan menu ayam bakar kotagede yaitu *sauting*, *boiling* dan *stewing*.

- Waktu yang diperlukan dalam pengolahan

Waktu yang diperlukan dalam pengolahan menu ayam bakar kotagede \pm 45 menit.

- Tingkat kematangan

Tingkat kematangan menu ayam bakar kotagede adalah daging berwarna putih matang dan tidak terlihat ada darah pada daging ayam.

- Alat masak yang digunakan

Alat masak yang digunakan dalam pembuatan menu ayam bakar kotagede yaitu kompor, *microwave*, wajan, spatula, *leadle*, kom *stainless*, pisau, blender.

- Alat hidang yang digunakan

Alat hidang yang digunakan adalah *dinner plate*, *dinner fork* dan *dinner spoon*.

- Porsi penyajian

Porsi penyajian menu ayam bakar kotagede \pm 600 gr

- Kriteria hasil yang diharapkan

Kriteria hasil yang diharapkan dalam pembuatan menu ayam bakar kotagede adalah aroma khas ayam bakar dan bumbu, permukaan kulit ayam coklat tetapi tidak gosong, daging ayam berwarna putih matang dan tidak ada darah.

3) Ikan Bakar Sambal Matah

- Standar bahan baku utama (ikan)

Warna ikan yang digunakan dalam pembuatan menu ikan bakar sambal matah adalah berwarna putih segar dan tidak beraroma busuk.

- Bumbu yang digunakan

Bahan bumbu dasar yang digunakan dalam pembuatan menu ikan bakar sambal matah untuk marinasi dan olesan (*basting*) saat membakar ikan adalah jeruk nipis, lada, garam, penyedap, minyak goreng dan *chop onion*.

- Teknik olah yang digunakan

Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan menu ikan bakar sambal matah yaitu *marinade* dan *grilling*

- Jenis ikan yang digunakan

Jenis ikan yang digunakan untuk membuat menu ikan bakar sambal matah yaitu ikan kakap putih.

- Waktu pengolahan

Waktu pengolahan menu ikan bakar sambal matah \pm 15 menit.

- Tingkat kematangan

Tingkat kematangan menu ikan bakar sambal matah yaitu daging ikan berwarna putih matang, permukaan tidak gosong dan tidak ada aroma amis dari ikan.

- Alat masak yang digunakan

Peralatan masak yang umum digunakan di dapur produksi restoran Sekar Kedhaton dalam pengolahan ikan bakar sambal matah yaitu kom *stainless, microwave, grill pan, tounge*.

- Alat hidang

Alat hidang yang digunakan untuk menyajikan menu ikan bakar sambal matah yaitu *dinner plate*. Alat makan yang digunakan yaitu *dinner fork* dan *dinner knife*.

Berikut ini adalah hasil perhitungan dari observasi aspek *planning* dengan lembar *checklist* oleh peneliti:

Tabel 9. Hasil perhitungan dari observasi aspek *planning*

No.	Kriteria Penilaian	Kategori	Hasil Analisis
1.	Sangat baik	$X \geq 45,5$	7,14 %
2.	Baik	$35 \leq X < 45,5$	64,28 %
3.	Tidak baik	$24,5 \leq X < 35$	7,14 %
4.	Sangat tidak baik	$X < 24,5$	21,42 %

Berdasarkan perhitungan dari hasil observasi oleh peneliti diperoleh nilai skor rata-rata aspek *planning* sebesar 36,0, nilai ini masuk dalam kriteria $35 \leq X < 45,5$ dengan persentase 65,62 % yang berarti aspek *planning* dapat dikategorikan "Baik". Namun masih ada beberapa hal yang perlu diperbaiki yaitu laporan pengadaan alat supaya alat dapat terinventori dengan baik. Dan pada

pengembangan karyawan sebaiknya tidak hanya diberikan *training* saja, ditambah dengan pelatihan khusus untuk karyawan atau calon karyawan.

2. Pengorganisasian (*Organizing*)

a) SDM (Sumber Daya Manusia)

- Struktur organisasi restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta secara keseluruhan dapat dilihat pada gambar 6.

b) Produksi

- Jadwal kegiatan produksi

Pembuatan jadwal produksi dilakukan satu hari sebelum dilakukannya produksi. Penjadwalan dilakukan untuk mempermudah mempersiapkan jumlah bahan yang akan digunakan dan melakukan permintaan bahan kepada *supplier* sesuai dengan jadwal reservasi yang ada.

- Alur pengadaan bahan baku

Alur pengadaan bahan baku restoran Sekar Kedhaton yaitu dimulai dari karyawan dapur membuat *list* bahan baku yang dibutuhkan dan kemudian diajukan kepada bagian *purchasing*, kemudian dari bagian *purchasing* akan dimintakan bahan baku ke pasar atau *supplier*.

- Penyimpanan bahan baku basah

Penyimpanan bahan baku basah seperti daging, ayam dan ikan disimpan di dalam *chiller*, untuk bahan bumbu segar seperti cabe, tomat, mentimun, daun bawang, bawang merah, bawang putih, kemiri, bawang bombay di simpan dalam *refrigerator*.

- Penyimpanan bahan baku kering

Penyimpanan bahan kering seperti ketumbar bubuk, lada, garam, lengkuas, daun serai, keluwak dan jinten sebagian disimpan dirak bahan dan sebagian disimpan dalam wadah dan diletakkan dibawah meja *stainless* atau meja kerja.

Berikut ini adalah hasil perhitungan dari observasi aspek *organizing* dengan lembar *checklist* oleh peneliti:

Tabel 10. Hasil perhitungan dari observasi aspek *organizing*

No.	Kriteria Penilaian	Kategori	Hasil Analisis
1.	Sangat baik	$X \geq 16,25$	7,14 %
2.	Baik	$12,5 \leq X < 16,25$	60 %
3.	Tidak baik	$8,75 \leq X < 12,5$	
4.	Sangat tidak baik	$X < 8,75$	

Berdasarkan perhitungan dari hasil observasi oleh peneliti diperoleh nilai skor rata-rata aspek *organizing* sebesar 17,0, dengan persentase 85 % nilai ini masuk dalam kriteria "Sangat Baik".

3. Pelaksanaan (*Actuating*)

a) SDM (Sumber Daya Manusia)

1) Proses penerimaan SDM

Berdasarkan hasil observasi langsung yang dilakukan oleh peneliti ke bagian *Human Resource Development* (HRD), penerimaan SDM di restoran Sekar Kedhaton adalah dengan *recruitment* dan *interview* yang dilakukan oleh HRD kepada calon tenaga kerja. Penerimaan SDM dilakukan berdasarkan pengalaman sebelumnya di bidang jasa boga, cara berkomunikasi yang baik dan sikap calon tenaga kerja tersebut. Kemudian, calon karyawan restoran yang dianggap memenuhi kriteria melakukan masa *training* minimal selama tiga bulan. Apabila kinerja calon karyawan selama masa *training* dinilai bagus, kuantitas dan kualitas dinilai baik, maka calon karyawan tersebut akan diangkat menjadi karyawan dan bergabung dengan tim produksi restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta.

2) Proses Pengembangan SDM

Pengembangan SDM yang dilakukan di restoran Sekar Kedhaton belum sesuai karena *briefing* dilaksanakan dalam kurun waktu dua minggu sekali rutin oleh divisi produksi restoran Sekar Kedhaton. *Briefing* dilakukan untuk mengetahui permasalahan yang ada pada setiap divisi restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta khususnya divisi produksi. Setelah diketahui permasalahan dari setiap divisi, kemudian dilakukan pemecahan masalah atau solusi dari permasalahan tersebut bersama-sama.

3) Proses Kompensasi SDM

Proses kompensasi SDM di restoran Sekar Kedhaton diberikan berdasarkan sikap dan kualitas karyawan selama bekerja. Kompensasi yang diberikan kepada karyawan yaitu berupa gaji pokok, uang makan dan *reward* berupa uang prestasi setiap bulannya. Kemudian, setiap tahun diadakan pemilihan *employee of the year* bagi karyawan yang mempunyai loyalitas dan kualitas bekerja yang tinggi. Pemberian penghargaan *employee of the year* ini dilakukan untuk memberikan motivasi kepada para karyawan di semua divisi restoran Sekar Kedhaton.

4) Proses Pemberhentian SDM

Pemberhentian SDM di restoran Sekar Kedhaton dilakukan apabila karyawan melakukan kesalahan yang dinilai berat, misalnya karyawan melakukan tindakan kriminal dan menggunakan narkoba. Selama permasalahan atau kesalahan dinilai dapat dimaafkan, maka tidak perlu diberhentikan. Sebelum dilakukannya pemberhentian, pihak Sekar Kedhaton akan memberikan peringatan satu, peringatan dua, hingga peringatan tiga. Setelah tiga kali peringatan, maka akan diberikan surat pernyataan untuk pengunduran diri dari

restoran Sekar Kedhaton. Pemberhentian karyawan restoran Sekar Kedhaton dilakukan dengan musyawarah yang jelas antara karyawan dengan pimpinan.

b) Pelaksanaan Produksi

Pelaksanaan merupakan proses yang mengubah rencana menjadi aktivitas nyata. Secara umum pelaksanaan produksi menu Iga Brongkos, Ayam Bakar Kotagede dan Ikan Bakar Sambal Matah sesuai dengan menu yang telah direncanakan. Dalam pelaksanaannya, tidak banyak terjadi perubahan. Berikut ini pembahasan tentang pelaksanaan produksi menu Iga Brongkos, Ayam Bakar Kotagede dan Ikan Bakar Sambal Matah.

1) Menu Iga Brongkos

- Penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah

Sebelum diolah bahan baku utama yaitu tulang iga tidak dibersihkan namun hanya dicuci saja, karena tulang iga dari supplier sudah kondisi potongan dan siap untuk digunakan.

- Teknik olah yang digunakan

Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan menu iga brongkos yaitu *sauting, blanching, dan boiling.*

- Waktu yang diperlukan dalam pengolahan

Waktu yang diperlukan untuk membuat menu iga brongkos masih kurang sesuai, karena pada saat pelaksanaan produksi dari bahan mentah menjadi matang waktu mencapai lebih dari 20 jam. Namun jika mendapat bahan baku tulang iga dari sapi glonggongan maka, waktu yang diperlukan untuk memasak akan jauh lebih lama. Pada saat pelaksanaan produksi menu iga brongkos, setelah pembuatan bumbu iga brongkos

tidak langsung dilakukan proses pengolahan selanjutnya, tetapi bumbu yang sudah matang didiamkan hingga dingin terlebih dahulu. Dan selain proses pematangan tulang iga yang lama, setelah dimasak dan matang menjadi iga brongkos maka didiamkan selama satu malam, tujuan didiamkan satu malam supaya bumbu iga brongkos dapat lebih meresap ke dalam tulang iga dan daging pada tulang iga akan lebih empuk. Setelah itu iga brongkos dikemas (*packing*) dan disimpan ke dalam *chiller* supaya *frozen*. Setelah itu jika iga brongkos akan disajikan kepada tamu, maka dimasukkan ke dalam *microwave* terlebih dahulu \pm 5 menit supaya iga brongkos tidak terlalu *frozen*, setelah itu dipanaskan dengan panci lalu dihidangkan dan diberi pelengkap yaitu tahu magel, telur ayam, kacang kedelai hitam dan cabe teropong merah atau hijau.

- Tingkat kematangan

Tingkat kematangan iga brongkos sudah sesuai yaitu daging pada tulang iga empuk dan dapat terlepas dari tulang iga, namun saat disajikan tidak dipisahkan dengan tulang iganya.

- Alat masak

Peralatan masak yang digunakan di dapur produksi restoran Sekar Kedhaton dalam pembuatan menu iga brongkos sudah sesuai yaitu kompor wok, *microwave*, wajan, spatula, *cooking pot*, *leadle*, kom stainless, pisau, blender.

- Alat hidang

Alat hidang yang digunakan dalam penyajian menu iga brongkos sudah sesuai yaitu menggunakan *soup bowl* dan *soup spoon*.

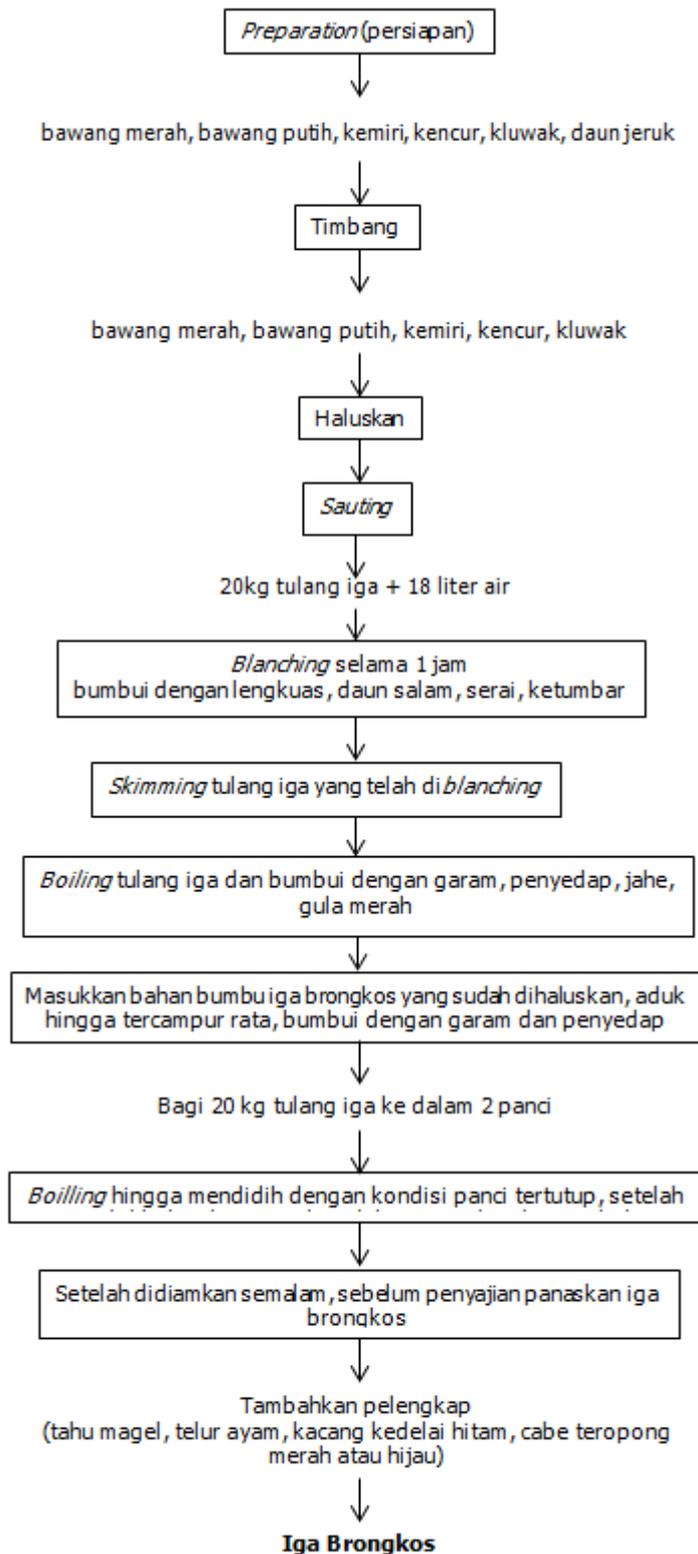
- Porsi penyajian

Porsi penyajian untuk menu iga brongkos masih belum sesuai karena berat sesungguhnya tulang iga hanya 60 gr dan belum sesuai dengan standar porsi untuk kriteria hidangan daging.

- Kriteria hasil yang diharapkan

Kriteria hasil yang diharapkan dari pembuatan menu iga brongkos sudah sesuai yaitu kuah berwarna coklat, tidak beraroma gosong, daging pada tulang iga empuk dan dapat terlepas dari tulang iga, namun saat disajikan tidak dipisahkan dengan tulang iganya.

Berikut ini adalah gambar digram alir proses pembuatan iga brongkos:



Gambar 6. Diagram alir pembuatan menu iga brongkos

2) Menu Ayam Bakar Kotagede

- Penanganan bahan baku sebelum diolah

Sebelum diolah bahan baku utama yaitu ayam tidak dibersihkan namun hanya dicuci dan dipotong menjadi 4 bagian saja untuk mendapatkan 2 bagian paha dan 2 bagian dada.

- Teknik olah yang digunakan

Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan menu ayam bakar kotagede yaitu *sauting*, *boiling* dan *stewing*.

- Waktu yang diperlukan dalam pengolahan

Waktu pelaksanaan pembuatan menu ayam bakar kotagede masih belum sesuai karena pada pelaksanaan waktu produksi mulai dari bahan mentah hingga matang mencapai lebih dari 20 jam karena setelah ayam dimasak matang dengan bumbu, ayam didiamkan selama satu malam supaya bumbu lebih meresap dan tekstur lebih empuk. Setelah didiamkan satu malam, ayam dikemas (*packing*) dan disimpan ke dalam *chiller* supaya *frozen*. Setelah itu jika ayam akan disajikan kepada tamu, maka dimasukkan ke dalam *microwave* terlebih dahulu \pm 5 menit supaya ayam tidak terlalu *frozen*, setelah itu dibakar diatas *grill pan* dan dioles dengan kuah yang berasal dari hasil dari rebusan ayam dengan bumbu.

- Tingkat kematangan

Tingkat kematangan menu ayam bakar kotagede sudah sesuai yaitu daging berwarna putih matang, permukaan tidak gosong dan tidak terlihat ada darah pada daging ayam.

- Alat masak yang digunakan

Alat masak yang digunakan dalam pembuatan menu ayam bakar kotagede sudah sesuai yaitu kompor, *microwave*, wajan, spatula, *leadle*, kom *stainless*, pisau, blender.

- Alat hidang yang digunakan

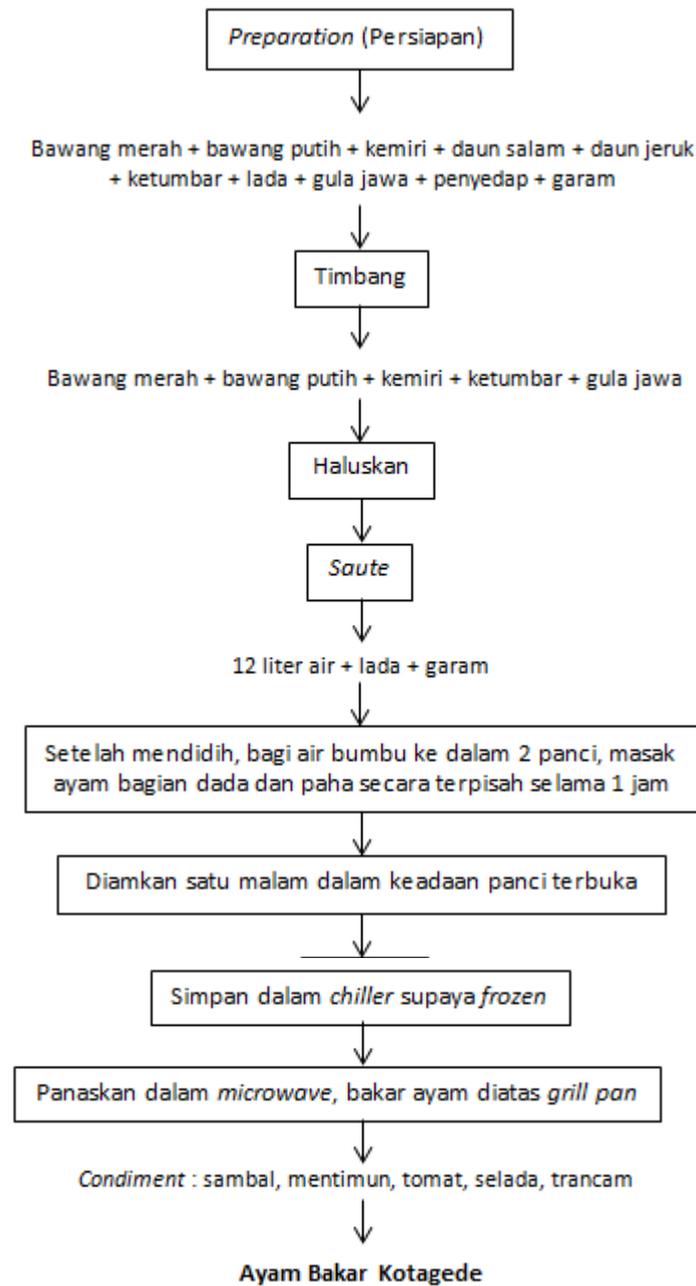
Alat hidang yang digunakan untuk menyajikan ayam bakar kotagede sudah sesuai yaitu *dinner plate*, *dinner fork* dan *dinner spoon*.

- Porsi penyajian

Porsi penyajian menu ayam bakar kotagede sudah sesuai yaitu 600 gr.

- Kriteria hasil yang diharapkan

Kriteria hasil yang diharapkan dalam pembuatan menu ayam bakar kotagede sudah sesuai yaitu aroma khas ayam bakar dan bumbu, permukaan kulit ayam coklat tetapi tidak gosong, daging ayam berwarna putih matang dan tidak ada darah. Berikut ini adalah gambar diagram alir proses pembuatan ayam bakar kotagede:



Gambar 7. Diagram alir pembuatan menu ayam bakar kotagede

3) Ikan Bakar Sambal Matah

- Penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah

Sebelum diolah, ikan kakap putih yang digunakan dipotong sesuai standar porsi yang digunakan di restoran Sekar Kedhaton, dibersihkan dan dicuci.

- Teknik olah yang digunakan

Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan menu ikan bakar sambal matah sudah sesuai yaitu *marinade* dan *grilling*.

- Jenis ikan yang digunakan

Jenis ikan yang digunakan untuk membuat menu ikan bakar sambal matah sudah sesuai yaitu ikan kakap putih.

- Waktu pengolahan

Waktu pengolahan menu ikan bakar sambal matah belum sesuai, karena untuk pengolahan mulai dari bahan mentah hingga matang mencapai lebih dari 1 jam. Pemotongan ikan dilakukan sendiri oleh karyawan dapur produksi restoran Sekar Kedhaton, setelah dipotong ikan dibersihkan kemudian di *marinade* dengan *chop garlic*, minyak goreng, jeruk nipis, lada dan garam. Setelah di *marinade*, ikan di *packing* kemudian ayam dikemas (*packing*) dan disimpan ke dalam *chiller* supaya *frozen*. Setelah itu jika ayam akan disajikan kepada tamu, maka dimasukkan ke dalam *microwave* terlebih dahulu \pm 5 menit supaya ikan tidak terlalu *frozen*, setelah itu dibakar diatas *grill pan* dan dioles dengan bumbu yang berasal dari sisa marinasi ikan.

- Tingkat kematangan

Tingkat kematangan menu ikan bakar sambal matah sudah sesuai yaitu daging ikan berwarna putih matang, permukaan tidak gosong dan tidak ada aroma amis dari ikan.

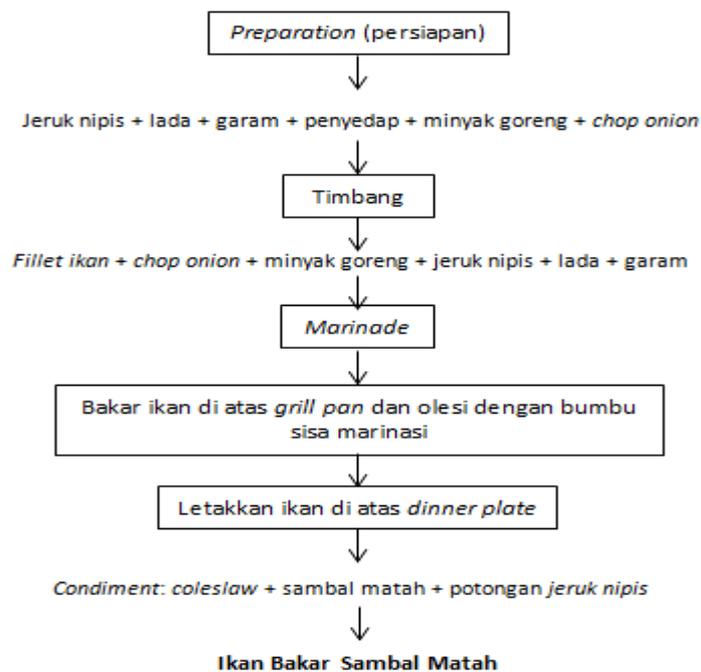
- Alat masak yang digunakan

Peralatan masak yang umum digunakan di dapur produksi restoran Sekar Kedhaton dalam pengolahan ikan bakar sambal matah sudah sesuai yaitu kom *stainless, microwave, grill pan, tounge*.

- Alat hidang

Alat hidang yang digunakan untuk menyajikan menu ikan bakar sambal matah sudah sesuai yaitu *dinner plate*. Alat makan yang digunakan yaitu *dinner fork* dan *dinner knife*.

Berikut ini adalah gambar diagram alir proses pembuatan ikan bakar sambal matah:



Gambar 8. Diagram alir pembuatan menu ikan bakar sambal matah

Berikut ini adalah hasil perhitungan dari observasi aspek *actuating* dengan lembar *checklist* oleh peneliti:

Tabel 11. Hasil perhitungan dari observasi aspek *actuating*

No.	Kriteria Penilaian	Kategori	Hasil Analisis
1.	Sangat baik	$X \geq 87,75$	22,22 %
2.	Baik	$67,5 \leq X < 87,75$	51,85 %
3.	Tidak baik	$47,25 \leq X < 67,5$	25,92 %
4.	Sangat tidak baik	$X < 47,25$	

Berdasarkan perhitungan dari hasil observasi oleh peneliti diperoleh nilai skor rata-rata aspek *actuating* sebesar 80,0 dengan persentase 74 %, nilai ini masuk dalam kriteria "Baik". Namun ada hal yang harus diperbaiki yaitu penggunaan wadah untuk bumbu yang masih ada menggunakan kardus supaya diganti dengan toples atau wadah yang lebih layak, dan waktu pengolahan, supaya lebih memperhatikan bahan bakar agar tidak mengalami gas habis disaat proses pengolahan berlangsung.

4. Pengawasan (*controlling*)

a) Sumber Daya Manusia (SDM)

- Pelaku Pengawasan

Pengawasan produksi dilakukan oleh pihak kepala dapur restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta. Kepala dapur mengawasi pada saat proses produksi berlangsung hingga selesai. Pengawasan yang dilakukan antara lain kualitas dan kuantitas dalam bekerja, penggunaan *uniform* dan penyajian makanan supaya tidak ada penyajian yang masih mentah dan kotor seperti terdapat rambut ke dalam makanan yang akan disajikan kepada tamu restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta.

b) Produksi

- Perlakuan terhadap sisa bahan baku
Perlakuan terhadap sisa bahan baku hanya dilakukan pada ikan saja. Sisa kepala ikan kakap diolah menjadi gulai kepala ikan dan digunakan sebagai lauk makan siang karyawan.
- Pengawasan yang dilakukan selama produksi
Pengawasan dilakukan mulai dari pemilihan bahan, pengolahan, penyajian makanan dan kebersihan makanan. Apabila terdapat masakan yang kurang layak disajikan seperti terdapat gosong atau masih ada bahan baku yang mentah, maka karyawan produksi diminta untuk membuat kembali hidangan tersebut yang lebih layak disajikan.
- Hasil yang diharapkan dari pengawasan
Hasil yang diharapkan dari pengawasan adalah supaya dapat konsisten dalam mengolah dan menyajikan hidangan yang baik kepada tamu restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta.

Berikut ini adalah hasil perhitungan dari observasi aspek *controlling* dengan lembar *checklist* oleh peneliti:

Tabel 12. Hasil perhitungan dari observasi aspek *controlling*

No.	Kriteria Penilaian	Kategori	Hasil Analisis
1.	Sangat baik	$X \geq 19,5$	33,33 %
2.	Baik	$15 \leq X < 19,5$	33,33 %
3.	Tidak baik	$10,5 \leq X < 15$	
4.	Sangat tidak baik	$X < 10,5$	33,33 %

Berdasarkan perhitungan dari hasil observasi oleh peneliti diperoleh nilai skor rata-rata aspek *controlling* sebesar 16,0 dengan persentase 66,67 %, nilai ini masuk dalam kriteria "Baik".

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Mengacu pada tujuan penelitian, berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta, dapat ditarik kesimpulan bahwa pelaksanaan manajemen produksi sudah sesuai. Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta terdiri dari perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan pengawasan:

1. Perencanaan

Perencanaan Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta mulai dari perencanaan SDM dan produksi sudah dilaksanakan sesuai dengan apa yang direncanakan. Hanya saja pada bahan baku iga tidak terkadang mendapat iga dari sapi glonggongan sehingga mengandung banyak air dan warna iga menjadi lebih pucat. Berdasarkan perhitungan diperoleh nilai skor rata-rata aspek *planning* sebesar 36,0 dengan persentase 65, 62 %, nilai ini masuk dalam kriteria $35 \leq X < 45,5$ yang berarti aspek *planning* dapat dikategorikan "Baik".

2. Pengorganisasian

Pengorganisasian Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta mulai dari perencanaan SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan baik. Hanya saja, pada penyimpanan bahan baku kering masih ada yang menggunakan kardus

sebagai wadah, bukan dengan wadah dari bahan plastik atau *stainless*. Berdasarkan perhitungan diperoleh nilai skor rata-rata aspek organizing sebesar 17,0 dengan persentase 85 %, nilai ini masuk dalam kriteria $X \geq 16,25$ yang berarti aspek organizing dapat dikategorikan "Sangat Baik".

3. Pelaksanaan

Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta mulai dari perencanaan SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan baik. Hanya saja, pada saat pengolahan sempat mengalami gas habis di tengah-tengah perebusan sehingga perlu ditambahkan waktu lebih lama dari standar waktu awal. Berdasarkan perhitungan diperoleh nilai skor rata-rata aspek *actuating* sebesar 80,0 dengan persentase 74 %, nilai ini masuk dalam kriteria $X \geq 71,5$ yang berarti aspek *actuating* dapat dikategorikan "Baik".

4. Pengawasan

Pengawasan Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta mulai dari perencanaan SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan baik. Berdasarkan perhitungan diperoleh nilai skor rata-rata aspek controlling sebesar 16,0 dengan persentase 66, 67 %, nilai ini masuk dalam kriteria $X \geq 19,5$ yang berarti aspek *controlling* dapat dikategorikan "Baik".

B. SARAN

Berdasarkan hasil keseluruhan dalam penelitian ini, maka dapat diberikan saran untuk restora Sekar Kedhaton Yogyakarta sebagai berikut:

1. Lebih meningkatkan kualitas bahan baku yang digunakan.

2. Penyimpanan bahan baku terutama bahan baku kering sebaiknya menggunakan toples plastik atau kom *stainless*.
3. Sebaiknya lebih dikontrol untuk penggunaan gas supaya tidak kehabisan gas di tengah proses produksi.
4. Persiapan produksi yang lebih matang supaya dapat meningkatkan kualitas produksi.
5. Lebih mengedepankan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) supaya tidak terjadi kecelakaan kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Ahyari. (1998). *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Amat Jaedun. (2012). *Pelaksanaan Sistem Manajemen Mutu (SMM) ISO 9001: 2008 Di SMK NEGERI 2 PENGASIH Kulon Progo tahun 2012*. JPTK UNY
- Anonim. (2015). *Pengertian dan Ruang Lingkup Manajemen*. Diakses dari <http://kangirva.blogspot.co.id/2015/01/pengertian-dan-ruang-lingkup-manajemen.html> pada tanggal 10 Mei 2016, pukul 16.00 WIB
- Cholid Narbuko dan Abu Achmadi. (2010). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Griffin, Ricky W. (2004). *Manajemen Jilid 1*. Jakarta : Penernit Erlangga.
- Irham Fahmi. (2012). *Manajemen : Teori, Kasus, dan Solusi*. Bandung: Alfabeta.
- Ismail Solihin. (2009). *Pengantar Manajemen*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- James L. Gibson. (1996). *Manajemen Jilid 2*. Jakarta : Penerbit Erlangga.
- Manulang, M. (2006). *Dasar-Dasar Manajemen*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta : Adicita Karya Nusa.
- Mutiara Nugraheni. (2013). *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purawidjaja. (1995). *Enam Prinsip Dasar Penyediaan Makan di Hotel, Restoran dan Jasaboga*. Bandung: Alfabeta
- Sondang P. Siagan. (2004). *Manajemen Abad 21*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Syahrina Ramadhina. (2015). *Efektivitas Unit Produksi sebagai Sumber Belajar Kewirausahaan di SMK Kota Yogyakarta*. JPTK UNY

- Hani Handoko, T. (2003). *Manajemen*. Yogyakarta: BPFE – Yogyakarta.
- Terry, George R. & Rue, Leslie W. (2010). *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tim Penulis APTIK. (2013). *Manajemen Dalam Konteks Indonesia*. Yogyakarta: Penerbit PT Kanisius.
- W. Gulo. (2000). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Grasindo.
- Williams, Chuck. (2001). *Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.

LAMPIRAN

Informan 1

Nama : Sony Kertawijaya

Jabatan : HRD restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta

Informan 2

Nama : Hendra

Jabatan : Kepala bagian *Purchasing* restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta

Informan 3

Nama : Yuntoro

Jabatan : Kepala dapur restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta

Informan 4

Nama : Nana

Jabatan : Karyawan dapur restoran Sekar Kedhaton

Perhitungan Kecenderungan Kriteria

Planning		
Skor maksimal	: $14 \times 4 = 56$	
Skor minimal	: $14 \times 1 = 14$	
Mi	: $70 / 2 = 35$	
Sdi	: $42 / 6 = 7$	
Sangat baik	$X \geq Mi + 1,5 (SDi)$	$X \geq 45,5$
Baik	$Mi + 0 (SDi) \leq X < Mi + 1,5 (SDi)$	$35 \leq X < 45,5$
Tidak baik	$Mi - 1,5 (SDi) \leq X < Mi + 0 (SDi)$	$24,5 \leq X < 35$
Sangat tidak baik	$X < Mi - 1,5 (SDi)$	$X < 24,5$
Rerata	$\frac{\text{jumlah skor}}{\text{jumlah responden}} = 36$	Baik

Organizing		
Skor maksimal	: $5 \times 4 = 20$	
Skor minimal	: $5 \times 1 = 5$	
Mi	: $25 / 2 = 12,5$	
Sdi	: $15 / 6 = 2,5$	
Sangat baik	$X \geq Mi + 1,5 (SDi)$	$X \geq 16,25$
Baik	$Mi + 0 (SDi) \leq X < Mi + 1,5 (SDi)$	$12,5 \leq X < 16,25$
Tidak baik	$Mi - 1,5 (SDi) \leq X < Mi + 0 (SDi)$	$8,75 \leq X < 12,5$
Sangat tidak baik	$X < Mi - 1,5 (SDi)$	$X < 8,75$
Rerata	$\frac{\text{jumlah skor}}{\text{jumlah responden}} = 17$	Sangat Baik

Actuating		
Skor maksimal	: $27 \times 4 = 108$	
Skor minimal	: $27 \times 1 = 27$	
Mi	: $135 / 2 = 67,5$	
Sdi	: $81 / 6 = 13,5$	
Sangat baik	$X \geq Mi + 1,5 (SDi)$	$X \geq 87,75$
Baik	$Mi + 0 (SDi) \leq X < Mi + 1,5 (SDi)$	$67,5 \leq X < 87,75$
Tidak baik	$Mi - 1,5 (SDi) \leq X < Mi + 0 (SDi)$	$47,25 \leq X < 67,5$
Sangat tidak baik	$X < Mi - 1,5 (SDi)$	$X < 47,25$
Rerata	$\frac{\text{jumlah skor}}{\text{jumlah responden}} = 80$	Baik

Controlling		
Skor maksimal	: $6 \times 4 = 24$	
Skor minimal	: $6 \times 1 = 6$	
Mi	: $30 / 2 = 15$	
Sdi	: $18 / 6 = 3$	
Sangat baik	$X \geq Mi + 1,5 (SDi)$	$X \geq 19,5$
Baik	$Mi + 0 (SDi) \leq X < Mi + 1,5 (SDi)$	$15 \leq X < 19,5$
Tidak baik	$Mi - 1,5 (SDi) \leq X < Mi + 0 (SDi)$	$10,5 \leq X < 15$
Sangat tidak baik	$X < Mi - 1,5 (SDi)$	$X < 10,5$
Rerata	$\frac{\text{jumlah skor}}{\text{jumlah responden}} = 16$	Baik

ANALISIS DATA

PLANNING

Nilai 4 ; $\frac{1}{14} \times 100 \% = 7,14 \%$
Nilai 3 ; $\frac{9}{14} \times 100 \% = 64,28 \%$
Nilai 2 ; $\frac{1}{14} \times 100 \% = 7,14 \%$
Nilai 1 ; $\frac{3}{14} \times 100 \% = 21,42 \%$

ORGANIZING

Nilai 4 ; $\frac{2}{5} \times 100 \% = 40 \%$
Nilai 3 ; $\frac{3}{5} \times 100 \% = 60 \%$

ACTUATING

Nilai 4 ; $\frac{6}{27} \times 100 \% = 22,22 \%$
Nilai 3 ; $\frac{14}{27} \times 100 \% = 51,85 \%$
Nilai 2 ; $\frac{7}{27} \times 100 \% = 25,92 \%$

CONTROLLING

Nilai 4 ; $\frac{2}{6} \times 100 \% = 33,33 \%$
Nilai 3 ; $\frac{2}{6} \times 100 \% = 33,33 \%$
Nilai 1 ; $\frac{2}{6} \times 100 \% = 33,33 \%$

Lampiran 2. Instrumen Penelitian

PEDOMAN WAWANCARA PELAKSANAAN MANAJEMEN PRODUKSI MENU BERBAHAN DASAR HEWANI DI RESTORAN SEKAR KEDHATON YOGYAKARTA

Wawancara kepada *HRD (Human Resource Development)*

Indikator	Sub Indikator	Nomor butir pertanyaan
<i>Planning</i>	SDM	<ol style="list-style-type: none">1. Bagaimana proses penerimaan SDM yang selama ini berlangsung di restoran Sekar Kedhaton?2. Bagaimana proses pengembangan SDM yang selama ini berlangsung di restoran Sekar Kedhaton?3. Bagaimana proses kompensasi SDM yang selama ini berlangsung di restoran Sekar Kedhaton?4. Bagaimana proses pemberhentian SDM yang selama ini berlangsung di restoran Sekar Kedhaton?5. Bagaimana persiapan yang dilakukan oleh tenaga kerja dapur produksi sebelum melakukan kegiatan di dapur produksi restoran Sekar Kedhaton?
<i>Organizing</i>	SDM	<ol style="list-style-type: none">6. Bagaimana struktur organisasi produksi di restoran Sekar Kedhaton?
<i>Actuating</i>	SDM	<ol style="list-style-type: none">7. Berapa jumlah karyawan yang terlibat dalam pelaksanaan produksi?8. Bagaimana kesesuaian SDM dengan <i>job desk</i> yang ada?
<i>Controlling</i>	SDM	<ol style="list-style-type: none">9. Siapa yang berwenang melakukan pengawasan produksi?

**PEDOMAN WAWANCARA
PELAKSANAAN MANAJEMEN PRODUKSI MENU BERBAHAN DASAR
HEWANI
DI RESTORAN SEKAR KEDHATON YOGYAKARTA**

Wawancara kepada bagian *Purchasing* (Pengadaan bahan baku)

Indikator	Sub Indikator	Nomor butir pertanyaan
<i>Planning</i>	Produksi	<p>Perencanaan produksi menu Iga Brongkos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Darimana bahan baku untuk produksi menu Iga Brongkos diperoleh? 2. Apakah terdapat laporan khusus untuk bahan apa saja yang akan diperlukan sebelum proses produksi menu Iga Brongkos? 3. Apakah terdapat laporan khusus untuk peralatan apa saja yang akan diperlukan sebelum proses produksi menu Iga Brongkos? <p>Perencanaan produksi menu Ayam Bakar Kotagede</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Darimana bahan baku untuk produksi menu Ayam Bakar Kotagede diperoleh? 5. Apakah terdapat laporan khusus untuk bahan apa saja yang akan diperlukan sebelum proses produksi menu Ayam Bakar Kotagede? 6. Apakah terdapat laporan khusus untuk peralatan apa saja yang akan diperlukan sebelum proses produksi menu Ayam Bakar Kotagede? <p>Perencanaan produksi menu Ikan Bakar Sambal Matah</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Darimana bahan baku untuk melakukan produksi menu Ikan Bakar Sambal Matah diperoleh? 8. Apakah terdapat laporan khusus untuk bahan apa saja yang akan diperlukan sebelum proses produksi menu Ikan Bakar Sambal Matah? 9. Apakah terdapat laporan khusus untuk peralatan apa saja yang akan diperlukan sebelum proses produksi menu Ikan Bakar Sambal Matah?
<i>Organizing</i>	Produksi	<ol style="list-style-type: none"> 10. Kapan dilakukan penjadwalan produksi secara tertulis? 11. Bagaimana alur pengadaan bahan baku? 12. Bagaimana penyimpanan untuk bahan baku basah? 13. Bagaimana penyimpanan untuk bahan baku kering?

**PEDOMAN WAWANCARA
PELAKSANAAN MANAJEMEN PRODUKSI MENU BERBAHAN DASAR
HEWANI
DI RESTORAN SEKAR KEDHATON YOGYAKARTA**

Wawancara kepada *Head Chef (kepala dapur)*

Indikator	Sub Indikator	Pertanyaan
	Produksi	<p>Perencanaan produksi menu Iga Brongkos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana standar bahan baku utama yaitu tulang iga yang baik yang akan digunakan dalam pembuatan menu Iga Brongkos? 2. Bagaimana kriteria warna tulang iga yang baik yang akan digunakan dalam pembuatan menu Iga Brongkos? 3. Apa saja bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan menu Iga Brongkos? <p>Perencanaan produksi menu Ayam Bakar Kotagede</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Bagaimana standar bahan baku utama yaitu daging ayam yang baik yang akan digunakan dalam pembuatan menu Ayam Bakar Kotagede? 5. Bagaimana potongan ayam yang digunakan dalam pembuatan menu Ayam Bakar Kotagede? 6. Apa saja bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan menu Ayam Bakar Kotagede? <p>Perencanaan produksi menu Ikan Bakar Sambal Matah</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Bagaimana standar bahan baku utama yaitu ikan yang baik yang akan digunakan dalam pembuatan menu Ikan Bakar Sambal Matah? 8. Apa saja bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan menu Ikan Bakar Sambal Matah?
<i>Actuating</i>	Produksi	<p>Pelaksanaan produksi menu Iga Brongkos</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Penanganan apa yang dilakukan terhadap bahan dan peralatan sebelum proses pembuatan menu Iga Brongkos? 10. Teknik olah apa saja yang digunakan pada pembuatan menu Iga Brongkos? 11. Berapa lama waktu yang diperlukan dalam pembuatan menu Iga Brongkos? 12. Bagaimana tingkat kematangan Iga Brongkos yang tepat?

		<p>13. Peralatan apa saja yang digunakan selama pembuatan menu Iga Brongkos?</p> <p>14. Apa peralatan yang digunakan untuk menyajikan menu Iga Brongkos?</p> <p>15. Berapa berat setiap porsi menu Iga Brongkos?</p> <p>Pelaksanaan produksi menu Ayam Bakar Kotagede</p> <p>16. Penanganan apa yang dilakukan terhadap bahan dan peralatan sebelum proses pembuatan menu Ayam Bakar Kotagede?</p> <p>17. Teknik olah apa saja yang dilakukan pada pembuatan menu Ayam Bakar Kotagede?</p> <p>18. Berapa lama waktu yang diperlukan dalam pembuatan menu Ayam Bakar Kotagede?</p> <p>19. Bagaimana tingkat kematangan Ayam Bakar Kotagede yang tepat?</p> <p>20. Peralatan apa saja yang digunakan selama proses pembuatan menu Ayam Bakar Kotagede?</p> <p>21. Apa peralatan yang digunakan untuk menyajikan menu Ayam Bakar Kotagede?</p> <p>22. Berapa berat setiap porsi menu Ayam Bakar Kotagede?</p> <p>Pelaksanaan produksi menu Ikan Bakar Sambal Matah</p> <p>23. Penanganan apa yang dilakukan terhadap bahan dan peralatan sebelum proses pembuatan menu Ikan Bakar Sambal Matah?</p> <p>24. Teknik olah apa saja yang dilakukan pada pembuatan menu Ikan Bakar Sambal Matah?</p> <p>25. Berapa lama waktu yang diperlukan dalam setiap proses pembuatan menu Ikan Bakar Sambal Matah?</p> <p>26. Bagaimana tingkat kematangan Ikan Bakar Sambal Matah yang tepat?</p> <p>27. Peralatan apa saja yang digunakan selama proses pembuatan Ikan Bakar Sambal Matah?</p> <p>28. Apa peralatan yang digunakan untuk menyajikan menu Ikan Bakar Sambal Matah?</p> <p>29. Berapa berat setiap porsi menu Ikan Bakar Sambal Matah?</p>
Controlling	Produksi	<p>30. Bagaimana jika ada sisa dari pemotongan tulang iga yang belum akan digunakan dalam proses</p>

		<p>pembuatan menu Iga Brongkos?</p> <ol style="list-style-type: none">31. Bagaimana jika ada sisa dari pemotongan ayam yang belum akan digunakan dalam proses pembuatan menu Ayam Bakar Kotagede?32. Bagaimana jika ada sisa dari pemotongan ikan yang belum akan digunakan dalam proses pembuatan menu Ikan Bakar Sambal Matah?33. Apa saja yang di awasi selama proses produksi?34. Apa hasil yang diharapkan dari pengawasan produksi?
--	--	--

**PEDOMAN OBSERVASI
PELAKSANAAN MANAJEMEN PRODUKSI MENU BERBAHAN DASAR
HEWANI
DI RESTORAN SEKAR KEDHATON YOGYAKARTA**

No.	Ragam Situasi yang Diamati	Jawaban				Keterangan
		1	2	3	4	
1.	Keadaan fisik c) Situasi lingkungan restoran Sekar Kedhaton			v		
	d) Sarana dan prasarana pelaksanaan produksi			v		
2.	Fungsi manajemen produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton: e. <i>Planning</i> (Perencanaan): i. Sumber Daya Manusia (SDM) - proses penerimaan sdm - proses pengembangan sdm - proses kompensasi sdm - proses pemberhentian sdm - persiapan karyawan produksi		v		v	
	ii. Produksi Menu Iga Brongkos - pengadaan bahan baku - laporan pengadaan bahan - laporan pengadaan alat Menu Ayam Bakar Kotagede - pengadaan bahan baku - laporan pengadaan bahan - laporan pengadaan alat Menu Ikan Bakar Sambal Matah - pengadaan bahan baku - laporan pengadaan bahan - laporan pengadaan alat	v		v		
	f. <i>Organizing</i> (Pengorganisasian): i. Sumber Daya Manusia (SDM) - struktur organisasi produksi restoran Sekar Kedhaton ii. Produksi - jadwal kegiatan produksi - alur pengadaan bahan baku - penyimpanan bahan baku basah - penyimpanan bahan baku kering g. <i>Actuating</i> (Pelaksanaan): i. Sumber Daya Manusia (SDM) - jumlah karyawan produksi - kesesuaian karyawan produksi terhadap <i>job desk</i>			v	v	
	ii. Produksi Menu Iga Brongkos - penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah - teknik olah yang digunakan - waktu yang diperlukan dalam pengolahan - tingkat kematangan - alat masak yang digunakan - alat saji yang digunakan - porsi penyajian		v		v	

RUBRIK PENILAIAN
PELAKSANAAN MANAJEMEN PRODUKSI MENU BERBAHAN DASAR
HEWANI
DI RESTORAN SEKAR KEDHATON YOGYAKARTA

HUMAN RESOURCE DEVELOPMENT (HRD)

No.	Aspek yang dinilai	Skor Maksimal	Pedoman penskoran
1.	penerimaan SDM	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika penerimaan SDM dilakukan berdasarkan kualifikasi, seleksi dan penempatan - 3; jika penerimaan SDM dilakukan berdasarkan kualifikasi dan seleksi saja - 2; jika penerimaan SDM dilakukan hanya berdasarkan satu komponen saja (kualifikasi/seleksi/penempatan) - 1; jika tidak ada pertimbangan apapun dalam penerimaan SDM
2.	pengembangan SDM	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika dilakukan <i>training</i>, pelatihan dan monitoring karyawan setiap bulan - 3; jika dilakukan pelatihan dan monitoring karyawan saja setiap bulan - 2; jika hanya dilakukan <i>training</i> saja - 1; jika tidak dilakukan <i>training</i>, pelatihan maupun monitoring karyawan setiap bulan
3.	kompensasi SDM	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika ada kompensasi gaji, uang makan, bonus dan asuransi - 3; jika hanya ada tiga komponen kompensasi (gaji/uang makan/bonus/asuransi) - 2; jika hanya ada dua komponen kompensasi (gaji/uang makan/bonus/asuransi) - 1; jika hanya ada satu komponen kompensasi (gaji/uang makan/bonus/asuransi)
4.	pemberhentian SDM	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika pemberhentian berdasarkan undang-undang dan musyawarah yang jelas antara karyawan dengan pimpinan - 3; jika pemberhentian berdasarkan musyawarah yang jelas antara karyawan dengan pimpinan tetapi tidak berdasarkan undang-undang - 2; jika pemberhentian tidak berdasarkan musyawarah dan undang-undang - 1; jika selalu ada pemberhentian sepihak
5.	persiapan karyawan produksi	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika sebelum bekerja karyawan mencuci tangan, kuku pendek dan

			<p><i>uniform</i> lengkap (kerpus, baju <i>cook</i>, <i>apron</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3; jika sebelum bekerja karyawan mencuci tangan, kuku pendek, tetapi tidak memakai kerpus atau <i>apron</i> - 2; jika sebelum bekerja karyawan tidak mencuci tangan, kuku panjang tetapi <i>uniform</i> lengkap (kerpus, baju <i>cook</i>, <i>apron</i>) - 1; jika sebelum bekerja karyawan tidak mencuci tangan, kuku panjang dan <i>uniform</i> tidak lengkap
6.	struktur organisasi	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika terdapat struktur organisasi di setiap divisi - 3; jika terdapat satu struktur organisasi saja - 2; jika struktur organisasi belum lengkap - 1; jika tidak ada struktur organisasi di semua divisi
7.	jumlah karyawan produksi	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika jumlah karyawan sudah mencukupi - 3; jika jumlah karyawan tidak tentu setiap harinya - 2; jika jumlah karyawan belum mencukupi - 1; jika jumlah karyawan sangat kurang mencukupi
8.	kesesuaian karyawan produksi terhadap <i>job desk</i>	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika karyawan produksi sudah bekerja sesuai <i>job desk</i> masing-masing - 3; jika terdapat lebih dari dua karyawan produksi yang belum bekerja sesuai <i>job desk</i> masing-masing - 2; jika jika masih ada karyawan yang merangkap <i>job desk</i> karyawan lain - 1; jika tidak ada karyawan produksi yang bekerja sesuai <i>job desk</i> masing-masing
9.	pelaku pengawasan	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika pengawasan dilakukan oleh kepala dapur (<i>Head Chef</i>) dan HRD - 3; jika pengawasan dilakukan oleh kepala dapur saja - 2; jika yang melakukan pengawasan setiap hari tidak menentu - 1; jika tidak ada pelaku pengawasan produksi

PURCHASING

No.	Aspek yang dinilai	Skor Maksimal	Pedoman penskoran
1.	pengadaan bahan baku	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika sudah ada persediaan di gudang dan <i>supplier</i> untuk semua bahan baku - 3; jika sudah ada persediaan di gudang dan ada <i>supplier</i> untuk beberapa bahan baku saja - 2; jika tidak ada persediaan di gudang dan beberapa bahan baku tidak tersedia dari <i>supplier</i> - 1; jika bahan baku selalu mengalami kekurangan
2.	laporan pengadaan bahan	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika terdapat laporan setiap kali produksi, lengkap dan rapi - 3; jika terdapat laporan produksi tetapi tidak untuk semua menu - 2; jika terkadang terdapat laporan terkadang tidak - 1; jika sama sekali tidak terdapat laporan setiap kali produksi
3.	laporan pengadaan alat	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika terdapat laporan setiap kali produksi, lengkap dan rapi - 3; jika terdapat laporan produksi tetapi tidak untuk semua menu - 2; jika terkadang terdapat laporan terkadang tidak - 1; jika sama sekali tidak terdapat laporan setiap kali produksi
4.	jadwal kegiatan produksi	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika ada penjadwalan untuk semua produk setiap hari - 3; jika ada penjadwalan hanya untuk beberapa produk saja - 2; jika ada penjadwalan hanya kadang-kadang saja - 1; jika tidak pernah ada penjadwalan produksi setiap harinya
5.	alur pengadaan bahan baku	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika terdapat analisa kebutuhan bahan, pemesanan, penerimaan bahan, pengeluaran bahan dan pembuatan laporan - 3; jika terdapat analisa kebutuhan bahan, pemesanan, penerimaan bahan, pengeluaran bahan tetapi tidak ada pembuatan laporan - 2; jika tidak terdapat analisa kebutuhan bahan tetapi langsung pemesanan, penerimaan bahan, pengeluaran bahan dan pembuatan laporan - 1; jika tidak ada alur pengadaan bahan baku yang jelas
6.	penyimpanan bahan baku basah	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika bahan terpisah sesuai jenisnya, penyimpanan tidak

			<p>terlalu padat dan jauh dari kontaminasi lantai</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3; jika bahan terpisah sesuai jenisnya, penyimpanan tidak terlalu padat tetapi dekat kontaminasi dari lantai - 2; jika bahan tidak terpisah sesuai jenisnya, penyimpanan terlalu penuh tetapi jauh dari kontaminasi lantai - 1; jika bahan tidak terpisah sesuai jenisnya, penyimpanan terlalu penuh dan dekat dari kontaminasi lantai
7.	penyimpanan bahan baku kering	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika bahan terpisah sesuai jenisnya, penyimpanan tidak terlalu padat dan jauh dari kontaminasi lantai - 3; jika bahan terpisah sesuai jenisnya, penyimpanan tidak terlalu padat tetapi dekat kontaminasi dari lantai - 2; jika bahan tidak terpisah sesuai jenisnya, penyimpanan terlalu penuh tetapi jauh dari kontaminasi lantai - 1; jika bahan tidak terpisah sesuai jenisnya, penyimpanan terlalu penuh dan dekat dari kontaminasi lantai

HEAD CHEF

No.	Aspek yang dinilai	Skor Maksimal	Pedoman penskoran
1.	standar bahan baku utama (tulang iga)	4	<ul style="list-style-type: none">- 4; jika daging pada tulang iga masih kenyal, tidak berlendir dan aroma khas daging sapi segar- 3; jika daging pada tulang iga sudah keras tetapi aroma masih khas daging sapi segar- 2; jika daging pada tulang iga sudah keras dan terdapat aroma busuk- 1; jika daging pada tulang iga sudah keras, aroma busuk dan berlendir
2.	kriteria warna tulang iga	4	<ul style="list-style-type: none">- 4; jika daging pada tulang iga sapi berwarna merah, tidak kotor dan segar- 3; jika daging pada tulang iga sapi berwarna merah, tidak kotor tetapi kurang sedikit segar- 2; jika daging pada tulang iga sapi berwarna merah, tidak kotor tetapi kurang sedikit segar- 1; jika daging pada tulang iga sapi berwarna merah pucat, tidak kotor tetapi tidak segar
3.	bumbu yang digunakan (Iga Brongkos)	4	<ul style="list-style-type: none">- 4; jika terdapat empat komponen bumbu pokok (kluwak, daun salam, santan dan lengkuas)- 3; jika hanya terdapat tiga komponen bumbu pokok saja (kluwak/daun salam/santan/lengkuas)- 2; jika hanya terdapat dua komponen bumbu pokok saja (kluwak/daun salam/santan/lengkuas)- 1; jika hanya terdapat satu komponen bumbu pokok saja (kluwak/daun salam/santan/lengkuas)
4.	standar bahan baku utama (ayam)	4	<ul style="list-style-type: none">- 4; jika warna daging ayam putih, bersih dan segar- 3; jika warna daging ayam putih, bersih tetapi kurang segar- 2; jika warna daging ayam pucat tetapi bersih dan kurang segar- 1; jika warna daging ayam pucat, kurang bersih
5.	potongan ayam	4	<ul style="list-style-type: none">- 4; jika jenis potongan yang digunakan selalu konsisten, dan proporsional- 3; jika jenis potongan ayam yang digunakan selalu konsisten tetapi tidak proporsional- 2; jika jenis potongan yang digunakan tidak konsisten tetapi proporsional- 1; jika jenis potongan yang digunakan tidak konsisten dan tidak proporsional
6.	bumbu yang digunakan (Ayam Bakar Kotagede)	4	<ul style="list-style-type: none">- 4; jika terdapat empat komponen bumbu pokok (bawang putih, bawang merah, gula jawa, lada)- 3; jika hanya terdapat empat komponen bumbu pokok saja (bawang putih/bawang merah/gula jawa/lada)- 2; jika hanya terdapat dua komponen bumbu

			<p>pokok saja (bawang putih/bawang merah/gula jawa/lada)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1; jika hanya terdapat satu komponen bumbu pokok saja (bawang putih/bawang merah/gula jawa/lada)
7.	standar bahan baku utama (Ikan)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika kulit ikan cerah, mata segar, aroma khas ikan dan tidak berlendir - 3; jika kulit ikan cerah, mata segar, aroma khas ikan tetapi sedikit berlendir - 2; jika kulit ikan cerah, mata segar, tidak berlendir tetapi aroma asam dan busuk - 1; jika kulit ikan tidak cerah, mata tidak segar tetapi aroma khas ikan dan berlendir
8.	bumbu yang digunakan (Ikan Bakar Sambal Matah)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika terdapat empat komponen bumbu pokok (bawang merah, bawang putih, jahe, cabai) - 3; jika hanya terdapat tiga komponen bumbu pokok saja (bawang merah/bawang putih/ jahe/cabai) - 2; jika hanya terdapat dua komponen bumbu pokok saja (bawang merah/bawang putih/ jahe/cabai) - 1; jika hanya terdapat satu komponen bumbu pokok saja (bawang merah/bawang putih/ jahe/cabai)
9.	penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah (Iga Brongkos)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika sebelum digunakan bahan baku segar dibersihkan dan dicuci - 3; jika sebelum digunakan bahan baku segar dibersihkan tetapi tidak dicuci - 2; jika sebelum digunakan bahan baku segar tidak dibersihkan tetapi dicuci - 1; jika sebelum digunakan bahan baku segar tidak dicuci dan tidak dibersihkan
10.	teknik olah yang digunakan (Iga Brongkos)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika menggunakan empat teknik olah dengan benar (merebus, menggoreng, menumis, menyetup) - 3; jika hanya menggunakan tiga teknik olah dengan benar (merebus/menggoreng/menumis/menyetup) - 2; jika hanya menggunakan dua teknik olah dengan benar (merebus/menggoreng/menumis/menyetup) - 1; jika hanya menggunakan dua teknik olah dengan benar (merebus/menggoreng/menumis/menyetup)
11.	waktu pengolahan (Iga Brongkos)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika waktu pengolahan kurang dari 15 menit - 3; jika waktu pengolahan lebih dari 15 menit - 2; jika waktu pengolahan lebih dari 20 menit - 1; jika waktu pengolahan tidak tentu

12.	tingkat kematangan (Iga brongkos)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika daging pada iga empuk, mudah terlepas dari tulang iga dan tidak ada aroma bumbu mentah - 3; jika tidak ada aroma bumbu mentah, daging pada iga empuk tetapi belum mudah terlepas dari tulang iga - 2; jika daging pada iga masih alot, belum mudah terlepas dari tulang iga tetapi tidak ada aroma bumbu mentah - 1; jika daging pada iga masih alot, belum mudah terlepas dari tulang iga dan masih ada aroma bumbu mentah
13.	alat masak yang digunakan (Iga Brongkos)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika menggunakan 4 peralatan pokok (<i>frying pan, braising pan, leadle, sauté pan</i>) - 3; jika hanya menggunakan 3 peralatan pokok saja (<i>frying pan/braising pan/leadle/sauté pan</i>) - 2; jika hanya menggunakan 2 peralatan pokok saja (<i>frying pan/braising pan/leadle/sauté pan</i>) - 1; jika hanya menggunakan 1 peralatan pokok saja (<i>frying pan/braising pan/leadle/sauté pan</i>)
14.	alat hidang yang digunakan (Iga Brongkos)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika menggunakan alat hidang <i>soup bowl</i> dan peralatan tampak bersih - 3; jika menggunakan alat hidang <i>soup cup</i> dan peralatan bersih - 2; jika menggunakan alat hidang <i>soup bowl</i> tetapi peralatan tampak kotor - 1; jika menggunakan alat hidang <i>suop cup</i> tetapi peralatan tampak kotor
15.	porsi penyajian (Iga Brongkos)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika porsi cukup, tidak terlalu banyak dan tidak terlalu sedikit - 3; jika porsi terlalu banyak, mendekati bibir alat hidang - 2; jika porsi terlalu sedikit, kurang dari setengah bagian alat hidang - 1; jika porsi penyajian tidak konsisten
16.	penanganan terhadap bahan baku sebelum diolah (Ayam Bakar Kotagede)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika sebelum digunakan bahan baku segar dibersihkan dan dicuci - 3; jika sebelum digunakan bahan baku segar dibersihkan tetapi tidak dicuci - 2; jika sebelum digunakan bahan baku segar tidak dibersihkan tetapi dicuci - 1; jika sebelum digunakan bahan baku segar tidak dicuci dan tidak dibersihkan
17.	teknik olah yang digunakan (Ayam Bakar Kotagede)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika menggunakan empat teknik olah dengan benar (<i>marinade, sauting, stewing dan grilling</i>) - 3; jika hanya menggunakan tiga teknik olah dengan benar (<i>marinade/sauting/stewing/grilling</i>) - 2; jika hanya menggunakan dua teknik olah dengan benar (<i>marinade/sauting/stewing/grilling</i>) - 1; jika hanya menggunakan dua teknik olah dengan benar (<i>marinade/sauting/stewing/grilling</i>)

18.	waktu pengolahan (Ayam Bakar Kotagede)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika waktu pengolahan kurang dari 15 menit - 3; jika waktu pengolahan lebih dari 15 menit - 2; jika waktu pengolahan lebih dari 20 menit - 1; jika waktu pengolahan tidak tentu
19.	tingkat kematangan (Ayam Bakar Kotagede)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika daging ayam berwarna putih matang, aroma bumbu matang, permukaan tidak gosong - 3; jika daging ayam berwarna putih matang, aroma bumbu matang tetapi sedikit gosong - 2; jika masih ada bagian daging ayam yang mentah, aroma bumbu matang tetapi permukaan tidak gosong - 1; jika masih ada bagian daging ayam yang mentah, aroma bumbu mentah dan permukaan gosong
20.	alat masak (Ayam Bakar Kotagede)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika menggunakan 4 peralatan pokok dengan benar (<i>sauté pan, braising pan, grill pan dan tounge</i>) - 3; jika hanya menggunakan 3 peralatan pokok dengan benar (<i>sauté pan/braising pan/ grill pan/ tounge</i>) - 2; jika hanya menggunakan 2 peralatan pokok dengan benar (<i>sauté pan/braising pan/ grill pan/ tounge</i>) - 1; jika hanya menggunakan 1 peralatan pokok dengan benar (<i>sauté pan/braising pan/ grill pan/ tounge</i>)
21.	alat hidang yang digunakan (Ayam Bakar Kotagede)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika menggunakan <i>dinner plate</i> dan kondisi alat bersih - 3; jika tidak menggunakan <i>dinner plate</i> dan kondisi alat bersih - 2; jika menggunakan <i>dinner plate</i> dan kondisi alat kotor - 1; jika tidak menggunakan <i>dinner plate</i> dan kondisi alat kotor
22.	porsi penyajian	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika porsi cukup, tidak terlalu banyak dan tidak terlalu sedikit - 3; jika porsi terlalu banyak, mendekati bibir alat hidang - 2; jika porsi terlalu sedikit, kurang dari setengah bagian alat hidang - 1; jika porsi penyajian tidak konsisten
23.	penanganan terhadap bahan baku utama (Ikan) sebelum diolah	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika sebelum digunakan bahan baku segar dibersihkan dan dicuci - 3; jika sebelum digunakan bahan baku segar dibersihkan tetapi tidak dicuci - 2; jika sebelum digunakan bahan baku segar tidak dibersihkan tetapi dicuci - 1; jika sebelum digunakan bahan baku segar tidak dicuci dan tidak dibersihkan
24.	teknik olah yang digunakan (Ikan Bakar Sambal Matah)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika menggunakan dua teknik olah dengan benar (<i>marinade, grilling</i>) - 3; jika menggunakan satu teknik olah dengan benar (<i>marinade/grilling</i>) - 2; jika tidak menggunakan dua teknik olah dengan benar (<i>marinade/grilling</i>)

			<ul style="list-style-type: none"> - 1; jika teknik olah yang digunakan tidak tepat
25.	waktu pengolahan (Ikan Bakar Sambal Matah)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika waktu pengolahan kurang dari 15 menit - 3; jika waktu pengolahan lebih dari 15 menit - 2; jika waktu pengolahan lebih dari 20 menit - 1; jika waktu pengolahan tidak tentu
26.	tingkat kematangan (Ikan Bakar Sambal Matah)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika daging ikan berwarna putih matang, aroma bumbu matang dan tidak gosong - 3; jika daging ikan berwarna putih matang, aroma bumbu matang tetapi sedikit gosong - 2; jika masih ada bagian daging ikan yang mentah, aroma bumbu matang tetapi permukaan tidak gosong - 1; jika masih ada bagian daging ikan yang mentah, aroma bumbu mentah dan permukaan gosong
27.	alat masak (Ikan Bakar Sambal Matah)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika menggunakan 4 peralatan pokok dengan benar (<i>kom stainless sauté pan, grill pan dan tounge</i>) - 3; jika menggunakan 3 peralatan pokok dengan benar (<i>kom stainless/sauté pan/grill pan dan tounge</i>) - 2; jika menggunakan 1 peralatan pokok dengan benar (<i>kom stainless/sauté pan/grill pan dan tounge</i>) - 1; jika menggunakan 1 peralatan pokok dengan benar (<i>kom stainless/sauté pan/grill pan dan tounge</i>)
28.	alat hidang (Ikan Bakar Sambal Matah)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika menggunakan <i>dinner plate</i> dan kondisi alat bersih - 3; jika tidak menggunakan <i>dinner plate</i> dan kondisi alat bersih - 2; jika menggunakan <i>dinner plate</i> dan kondisi alat kotor - 1; jika tidak menggunakan <i>dinner plate</i> dan kondisi alat kotor
29.	porsi penyajian (Ikan Bakar Sambal Matah)	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika porsi cukup, tidak terlalu banyak dan tidak terlalu sedikit - 3; jika porsi terlalu banyak, mendekati bibir alat hidang - 2; jika porsi terlalu sedikit, kurang dari setengah bagian alat hidang - 1; jika porsi penyajian tidak konsisten
30.	perlakuan terhadap sisa bahan pada produksi menu Iga Brongkos	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika bahan yang masih tahan lama disimpan, dan yang tidak tahan lama diolah kembali - 3; jika bahan yang masih tahan disimpan dan yang tidak tahan lama tidak disimpan - 2; jika bahan yang masih tahan tidak disimpan dan yang tidak tahan lama disimpan - 1; jika sisa bahan yang masih tahan lama mau pun tidak, sama-sama tidak disimpan

31.	perlakuan terhadap sisa bahan pada produksi menu Ayam Bakar Kotagede	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika bahan yang masih tahan lama disimpan, dan yang tidak tahan lama diolah kembali - 3; jika bahan yang masih tahan disimpan dan yang tidak tahan lama tidak disimpan - 2; jika bahan yang masih tahan tidak disimpan dan yang tidak tahan lama disimpan - 1; jika sisa bahan yang masih tahan lama mau pun tidak, sama-sama tidak disimpan
32.	perlakuan terhadap sisa bahan pada produksi menu Ikan Bakar Sambal Kotagede	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika bahan yang masih tahan lama disimpan, dan yang tidak tahan lama diolah kembali - 3; jika bahan yang masih tahan disimpan dan yang tidak tahan lama tidak disimpan - 2; jika bahan yang masih tahan tidak disimpan dan yang tidak tahan lama disimpan - 1; jika sisa bahan yang masih tahan lama mau pun tidak, sama-sama tidak disimpan
33.	pengawasan yang dilakukan selama proses produksi	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika dilakukan pengawasan mulai dari pengadaan bahan baku mentah, persiapan, pengolahan hingga menjadi produk matang - 3; jika dilakukan pengawasan mulai dari persiapan saja, pengolahan hingga menjadi produk matang - 2; jika dilakukan pengawasan mulai dari pengolahan saja hingga menjadi produk matang - 1; jika tidak dilakukan pengawasan mulai dari pengadaan bahan baku mentah, persiapan, pengolahan hingga menjadi produk matang
34.	hasil yang diharapkan dari pengawasan produksi	4	<ul style="list-style-type: none"> - 4; jika pengawasan dapat meningkatkan kinerja SDM dan hasil produksi yang lebih baik - 3; jika pengawasan dapat meningkatkan kinerja SDM tetapi belum dapat meningkatkan hasil produksi yang baik - 2; jika pengawasan belum dapat meningkatkan kinerja SDM tetapi dapat meningkatkan hasil produksi yang baik - 1; jika pengawasan belum dapat meningkatkan kinerja SDM dan belum dapat meningkatkan hasil produksi yang baik

4. Dokumentasi Penelitian



1. Wawancara dengan bagian HRD



2. Wawancara dengan bagian Purchasing



3. Wawancara dengan bagian dapur produksi



4. Observasi dapur produksi



5. Ruang lingkup restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta



6. Tatanan meja restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta



7. Nuansa Jawa dengan gamelan yang ada di dalam restoran Sekar Kedhaton



8. Nuansa Jawa dengan gamelan yang ada di dalam restoran Sekar Kedhaton



9. Tempat penyimpanan bahan baku basah (daging, ayam, ikan)



10. Penyimpanan daging ayam



11. Penyimpanan daging sapi



12. Penyimpanan ikan



13. Rak penyimpanan bahan baku kering



14. Rak penyimpanan bahan baku kering



15. Tempat bahan bumbu



16. Tempat bahan bumbu

Pembuatan Menu Iga Brongkos



17. Penimbangan bahan



18. Bahan bumbu iga brongkos



19. Penghalusan bumbu



20. Penghalusan bumbu



21. Sauting bumbu



22. Proses pematangan bumbu



22. Proses *Blanching*
Tulang iga



22. Proses *boiling*
Tulang iga



23. Proses *boiling*



24. Tulang iga dipisahkan dengan
kuahnya



25. Proses *packing* iga brongkos



26. Proses *packing* iga brongkos



27. Iga Brongkos

Pembuatan Menu Ayam Bakar Kotagede



28. Penimbangan bahan bumbu



29. Penghalusan bumbu



30. *Sauting* bumbu



31. Potong ayam menjadi 4 bagian



32. Bumbu siap digunakan



33. Memasak ayam dengan bumbu



34. Ayam yang sudah matang



35. Ayam sudah *dipacking*



36. Ayam Bakar Kotagede

Pembuatan Menu Ikan Bakar Sambal Matah



37. Proses marinade ikan



38. *grilling* ikan



39. Ikan Bakar Sambal Matah