

**PENGENDALIAN MUTU MAKANAN BERBASIS BAHAN PANGAN  
HEWANI DI PONDOK BAKARAN GIWANGAN**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

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



Oleh:

Hamida Najiya

NIM. 15511241027

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2019**

# PENGENDALIAN MUTU MAKANAN MENU BERBASIS BAHAN PANGAN HEWANI DI PONDOK BAKARAN GIWANGAN

Oleh :  
Hamida Najiya  
15511241027

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian mutu bahan makanan menu berbasis bahan pangan hewani Pondok Bakaran Giwangan, mengetahui pengendalian mutu proses makanan menu berbasis bahan pangan hewani yang dijalankan Pondok Bakaran Giwangan, mengetahui pengendalian mutu produk makanan menu berbasis bahan pangan hewani Pondok Bakaran Giwangan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Tempat dan waktu penelitian di Pondok Bakaran Giwangan bulan Agustus-November 2019. Populasi penelitian menu berbasis bahan pangan hewani. Sampel penelitian 3 menu unggulan yaitu, *hot plate* sapi lada hitam, ayam kampung bakar pedas manis, gurame bakar pedas manis. Teknik pengumpulan data observasi, wawancara, dokumentasi, sumber data. Data yang digunakan berupa wawancara dan *Check List*. Analisis deskripsi data penelitian menggunakan *presentase*.

Hasil penelitian menyimpulkan: 1) penerapan pengendalian mutu bahan baku menu berbasis bahan pangan hewani mencakup mutu bahan dan jumlah bahan *hot plate* sapi lada hitam 92,86%, ayam kampung bakar pedas manis 98,75%, ikan gurame bakar pedas manis 100%, 2) penerapan pengendalian mutu proses menu berbasis bahan pangan hewani *hot plate* sapi lada hitam 93,33%, ayam kampung bakar pedas manis 90,90%, dan ikan gurame bakar pedas manis 100%, 3) penerapan pengendalian mutu produk menu berbasis bahan pangan hewani *hot plate* sapi lada hitam 93,33%, mutu produk pada ayam kampung bakar pedas manis 100%, dan ikan gurame bakar pedas manis 100%.

**Kata Kunci :** Pengendalian Mutu Makanan, Bahan Pangan Hewani

**FOOD QUALITY CONTROL BASED ON ANIMAL FOOD MATERIALS IN  
PONDOK BAKARAN GIWANGAN**

By :

Hamida Najiya

15511241027

**ABSTRACT**

*This study aims to determine the quality control of animal-based food ingredients menu at Pondok Bakaran Giwangan, to know the quality control of animal-based food menu processes that are run by Pondok Bakaran Giwangan, to know the quality control of food products based on animal food menu at Pondok Bakaran Giwangan.*

*This research is a qualitative descriptive study. Place and time of research in Pondok Bakaran Giwangan in August-November 2019. The research population is based on animal food. The sample of 3 superior menu researches are black pepper beef hot plate, sweet spicy grilled chicken, sweet spicy grilled gurame. Data collection techniques are observation, interviews, documentation, data sources. The data used in the form of interviews and Check Lists. Analysis of the description of research data using a percentage.*

*The results of the study concluded: 1) the application of quality control of raw materials based on animal-based foods includes the quality of the ingredients and the amount of hot pepper beef 92.86%, hot-spicy grilled chicken 98.75%, 100% spicy sweet-grilled gourami, 2) the application of quality control of the process menu based on animal food hot plate black pepper beef 93.33%, 90%-spicy sweet-roasted chicken, 100% spicy-grilled sweet gourami, 3) the application of quality control of animal-based menu products hot pepper beef 93.33%, the quality of the product in 100% sweet and spicy grilled kampung chicken, and 100% in sweet spicy grilled gourami.*

**Keywords: Food quality control, animal food ingredients.**

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hamida Najiya

NIM : 15511241027

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengendalian Mutu Makanan Berbasis Bahan Pangan  
Hewani di Pondok Bakaran Giwangan

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

Yogyakarta, Desember 2019

Yang menyatakan,



Hamida Najiya  
NIM. 15511241027

## HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

### PENGENDALIAN MUTU MAKANAN BERBASIS BAHAN PANGAN HEWANI DI PONDOK BAKARAN GIWANGAN

Disusun Oleh :

Hamida Najiya  
NIM : 15511241027

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

Yogyakarta, Desember 2019

Mengetahui,  
Ketua Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,  
Dosen Pembimbing,



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

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



## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi  
**PENGENDALIAN MUTU MAKANAN BERBASIS BAHAN PANGAN  
HEWANI DI PONDOK BAKARAN GIWANGAN**

Disusun oleh:  
Hamida Najiya  
15511241027


Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta  
Pada tanggal 13 Januari 2020

### TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Prof. Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si Ketua Penguji/Pembimbing		<u>29/01/2020</u>
Dr. Ichda Chayati, MP Sekretaris		<u>29/01/2020</u>
Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes Penguji		<u>29/01/2020</u>

Yogyakarta, Januari 2020  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,



  
Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc., MT., Ph.D  
NIP. 19640205 198703 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat serta karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengendalian Mutu Makanan Berbasis Bahan Pangan Hewani di Pondok Bakaran Giwangan”.

Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bimbingan, pengarahan, motivasi, sumbangan gagasan dan kerjasama dengan pihak lain. Pada kesempatan ini perkenankan penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah banyak memberikan motivasi, bimbingan, pengarahan dan meluangkan waktu selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
2. Dr. Ichda Chayati, MP. selaku validator instrumen dan sekretaris yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes selaku Penguji dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga yang sudah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Mohammad Adam Jerusalem, M.T., Ph.D., selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Busana, Rias Kecantikan (PTBB), beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
5. Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc., MT., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Rudy selaku *manager* Pondok Bakaran Giwangan yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Para karyawan di Pondok Bakaran Giwangan yang telah memberi bantuan dalam memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.

Teriring harapan dan do'a semoga Allah SWT membalas amal dan kebaikan dari seluruh pihak tersebut. Tentunya masih banyak kekurangan yang ada dalam penulisan Tugas Akhir Skripsi ini, untuk itu penulis berharap dapat bermanfaat bagi pembaca atau pihak yang membutuhkan. Aamiin *Jazakumullah Ahsanal Al-Jaza.*

Yogyakarta, Januari 2020

Penulis,



Hamida Najiya

NIM. 15511241027



## HALAMAN PERSEMBAHAN

Sebagai rasa syukur dan ucapan terimakasih, karya skripsi ini saya persembahkan kepada :

- Allah Subhanahu Wata'ala atas segala rahmat dan ridha-Nya, Nabi Muhammad Shalallahu'alaihiwasallam atas penantian syafaat darinya
- Abi tercinta Agus Sukristiono dan Ummi tercinta Kuntiah motivator dalam hidup atas segala ilmu dunia akhirat, ketulusan, kasih sayang, waktu, kesabaran, do'a yang tak pernah berhenti dipanjatkan, dukungan dan segala usaha lainnya yg tak pernah berhenti diberikan kepadaku.
- Kakak-kakakku tercinta Abd. Ahmad Yasini Yazid, Nu'man Syaifuddin Abdurrahman, Aji Syukon R., Fatima Nur Izza, Rumaisha Nur 'Ulya, yang senantiasa memberikan do'a dan dukungan.
- Kembaranku tercinta Amina Muthmainna yang tak henti memberikan dukungan serta motivasi, dan dorongan hingga aku mencapai titik ini.
- Keluarga besar saya terutama Om Tedjo, Lek Ina, Mbak Chyntia dan Arga yang telah memberikan semangat dan do'a tiada henti selama penyusunan skripsi ini.
- Sahabat seperjuangan Pendidikan Teknik Boga kelas A 2015 yang telah membantuku berproses menjadi lebih baik dan sahabat seperjuangan Chitra, Shinta, Ulya, Jugi, Tiara yang telah berproses bersama diperkuliahan.
- Reka, Riza dan Epan yang telah berjuang bersama saya dari awal hingga akhir perkuliahan.
- Teman-teman KKN 95 Gebang Kikik, Charisma, Farid, Tikha, Tangguh, mas Helmi, mas Hilal, Tria, Laqon, Ivo yang telah belajar bersama tentang kehidupan selama 1,5 bulan.
- Sahabat pasukan penutup perkuliahan Mala, Rohmah, Nadya, Gizel, Faris, Dadi yang tak henti memberikan dukungan dan mendampingi saya menyelesaikan skripsi ini.

- Ralph yang selalu setia mendampingi, mendukung, menemani, memberi waktu, tenaga dan tak henti mendo'akan serta mensukseskan terselesaikannya skripsi ini.
- Teman-teman Himagana Fakultas Teknik UNY dan Teman-teman tercinta Internship Domremy. Co. Ltd. Jepang 2017 terutama Roommate 108 Rina dan Syifa, Alin, Echa yang telah bersama melukis pengalaman kehidupan yang berharga.
- Sahabat-sahabat saya Osik, Gulan, Chasna, Via, Cici, Ami, Naya, Irsyad, Dek Pital, Farah, Ocik, Nanda, Eni, Ama, Mirah, Mia, Yati yang senantiasa mendukung dan mendo'akan dalam penyelesaian skripsi saya.
- Seluruh pihak yang tak henti memotivasi saya dengan memberikan pertanyaan kapan saya sidang dan wisuda.
- Masa lalu saya yang telah memberikan pelajaran hidup dan memotivasi saya agar menjadi lebih baik lagi sehingga dapat menyelesaikan skripsi dan seluruh pihak yang telah membantu serta mendo'akan agar terselesaikannya Tugas Akhir Skripsi ini.

## HALAMAN MOTTO

*“Satu-satunya orang yang bertanggungjawab atas masa depanmu adalah dirimu sendiri.”*

*(Penulis)*

*“..Sesungguhnya Allah tidak mengubah keadaan suatu kaum sebelum mereka mengubah keadaan diri mereka sendiri...”*

*(Q.S. Ar-Rad : 11)*

*“..Jadikanlah sabar dan sholat sebagai penolongmu..”*

*(Q.S. Al-Baqarah : 153)*

*“Sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar.”*

*(Q.S. Al-Anfal : 46)*

*All our dreams can come true, if we have courage to persue them”*

*(Walt Disney)*

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUTAN .....	i
ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT .....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN .....	v
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	ix
HALAMAN MOTTO.....	xi
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Batasan Masalah .....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian .....	7
E. Manfaat Penelitian .....	7
 <b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Kajian Teori .....	8
1. Pengendalian Mutu .....	8
a. Pengertian Pengendalian Mutu .....	8
b. Pentingnya Pengendalian Mutu .....	9
c. Fungsi Pengendalian Mutu .....	14
2. Mutu Bahan .....	15
a. Bahan Pangan Hewani .....	16
b. Bumbu dan Rempah .....	32
c. Sayur-sayuran .....	34
d. Penyimpanan Bahan Baku .....	36
3. Mutu Proses .....	38
a. Mutu Proses Daging Sapi.....	39
b. Mutu Proses Ayam.....	40
c. Mutu Proses Ikan.....	42
d. Pengendalian Bahaya Keamanan Pangan pada Bahan Mentah .....	43
e. Pengendalian Bahaya Keamanan Pangan: Pendinginan, KontaminasiSilang.....	49
4. Mutu Produk.....	50

a. Warna.....	51
b. Aroma .....	52
c. Rasa.....	53
d. Tekstur .....	53
e. Porsi.....	53
5. Restoran .....	56
a. Pengertian Restoran .....	56
b. Tujuan Restoran .....	56
c. Jenis-jenis Restoran .....	57
d. Pondok Bakaran Giwangan .....	63
B. Hasil Penelitian yang Relevan .....	64
C. Kerangka Pikir.....	67
D. Pertanyaan Penelitian .....	70

### **BAB III METODE PENELITIAN**

A. Jenis atau Desain Penelitian .....	71
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	71
1. Tempat Penelitian .....	71
2. Waktu Penelitian .....	71
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	71
1. Populasi Penelitian.....	71
2. Sampel Penelitian .....	73
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian .....	73
E. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	75
1. Teknik Pengumpulan Data .....	75
a. Observasi .....	75
b. Wawancara .....	76
c. Dokumentasi .....	77
d. Sumber Data .....	77
2. Instrumen Penelitian .....	77
F. Validitas dan Reliabilitas Instrumen .....	81
1. Uji Validitas.....	82
a. Pengujian Validitas Konstruk .....	82
b. Pengujian Validitas Isi .....	83
G. Teknik Analisis Data .....	83
1. Analisis Data .....	83
2. Penentuan Skoring Kriteria Penilaian <i>Check List</i> .....	84

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil Penelitian .....	85
1. Deskripsi Data Hasil Penelitian .....	85
2. Penerapan Pengendalian Mutu Pangan Bahan Baku pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani .....	85

3.	Penerapan Pengendalian Mutu Pangan Proses Pengolahan pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani .....	90
4.	Penerapan Pengendalian Mutu Pangan Produk Akhir pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani .....	95
B.	Pembahasan .....	98
1.	Penerapan Pengendalian Mutu Pangan Bahan Baku pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani .....	98
2.	<i>Penerapan Pengendalian Mutu Pangan Proses Pengolahan pada Menu</i> Berbasis Bahan Pangan Hewani .....	102
3.	Penerapan Pengendalian Mutu Pangan Produk Akhir pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani .....	106
 <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>		
A.	Kesimpulan .....	108
B.	Saran .....	109
 <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		
<b>LAMPIRAN</b> .....		



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Tingkat Mutu Karkas Sapi .....	20
Tabel 2. Tingkat Mutu Daging Sapi .....	20
Tabel 3. Tingkat Mutu Fisik Karkas Ayam .....	26
Tabel 4. Kriteria Pemilihan Ikan .....	30
Tabel 5. Standar Mutu Bumbu Kering .....	33
Tabel 6. Standar Mutu Bumbu Basah .....	33
Tabel 7. Penuntun Porsi untuk Potongan <i>Beef</i> .....	54
Tabel 8. Jenis dan Porsi Ikan .....	55
Tabel 9. Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani .....	74
Tabel 10. <i>Check List</i> Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Pengendalian Mutu Makanan .....	79
Tabel 11. Kisi-Kisi Pedoman Wawancara Pengendalian Mutu Makanan Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani kepada <i>Manager</i> dan <i>Head Chef</i> .....	80
Tabel 12. Presentase Penerapan Pengendalian Mutu Bahan Baku pada Menu Hot Plate Sapi Lada Hitam .....	86
Tabel 13. Presentase Pengendalian Jumlah Bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam .....	86
Tabel 14. Presentase Penerapan Pengendalian Mutu Bahan Baku pada Menu Ayam Kampung Bakar Pedas Manis .....	87
Tabel 15. Presentase Pengendalian Jumlah Bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi Ayam Kampung Bakar Pedas Manis .....	88
Tabel 16. Presentase Penerapan Pengendalian Mutu Bahan Baku pada Menu Ikan Gurame Bakar Pedas Manis .....	89
Tabel 17. Presentase Pengendalian Jumlah Bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi Ikan Gurame Bakar Pedas Manis .....	89
Tabel 18. Presentase Pengendalian Parameter Proses Produksi <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam .....	91
Tabel 19. Presentase Pengendalian Parameter Proses Produksi Ayam Kampung Bakar Pedas Manis .....	92
Tabel 20. Presentase Pengendalian Parameter Proses Produksi Ikan Gurame Bakar Pedas Manis .....	93
Tabel 21. Presentase Pengendalian Mutu Produk Akhir <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam .....	95
Tabel 22. Presentase Pengendalian Mutu Produk Akhir Ayam Kampung Bakar Pedas Manis .....	96
Tabel 23. Presentase Pengendalian Mutu Produk Akhir Ikan Gurame Bakar Pedas Manis .....	97

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Ikan Hasil Panen yang Tidak Segera Diberi Es .....	10
Gambar 2. Pengangkutan Ikan Tradisional .....	11
Gambar 3. Potongan Karkas Sapi .....	17
Gambar 4. Standar Warna Daging Sapi .....	20
Gambar 5. Potongan Ayam .....	24
Gambar 6. Ikan Lele, Nila dan Gurame .....	28
Gambar 7. SOP Pencucian Karkas Ayam .....	41
Gambar 8. Susunan Penyimpanan Bahan pada Pendingin .....	48
Gambar 9. Kerangka Berfikir .....	69
Gambar 10. Pembersihan Ikan Gurame di Pondok Bakaran Giwangan .....	88
Gambar 11. Histogram Pengendalian Mutu Bahan Baku .....	90
Gambar 12. Proses Pemasakan Hot Plate Sapi Lada Hitam, Pondok Bakaran Giwangan .....	91
Gambar 13. Proses Pemasakan Ayam Kampung Bakar Pedas Manis, Pondok Bakaran Giwangan .....	92
Gambar 14. Proses Pemasakan Ikan Gurame Bakar Pedas Manis, Pondok Bakaran Giwangan .....	93
Gambar 15. Histogram Pengendalian Mutu Proses .....	94
Gambar 16. <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam .....	95
Gambar 17. Ayam Kampung Bakar Pedas Manis .....	96
Gambar 18. Ikan Gurame Bakar Pedas Manis .....	97
Gambar 19. Histogram Pengendalian Mutu Produk .....	98

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat Validasi Instrumen .....	114
Lampiran 2. Pedoman Wawancara .....	117
Lampiran 3. Bagan Alir Hot Plate Sapi Lada Hitam .....	122
Lampiran 4. Instrumen Hot Plate Sapi Lada Hitam .....	123
Lampiran 5. Bagan Alir Proses Produksi Ikan Gurameh Bakar Pedas Manis.....	127
Lampiran 6. Instrumen Ikan Gurame Bakar Pedas Manis.....	128
Lampiran 7. Bagan Alir Proses Produksi Ayam Kampung Bakar Pedas Manis.....	132
Lampiran 8. Instrumen Ayam Kampung Bakar Pedas Manis.....	133
Lampiran 9. Dokumentasi .....	137