

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

### **A. Hasil Penelitian**

#### **1. Deskripsi Data Hasil Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Pondok Bakaran Giwangan yang beralamat di Jalan Imogiri Timur Km. 5 (200 meter Utara Terminal Giwangan), pada bulan Agustus hingga November 2019. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pelaksanaan pengendalian mutu makanan menu berbasis bahan pangan hewani di Pondok Bakaran Giwangan. Data yang digunakan pada penelitian ini berupa wawancara dan *Checklist* pengendalian mutu makanan. Analisis deskripsi data penelitian ini menggunakan *presentase*.

#### **2. Penerapan Pengendalian Mutu Pangan Bahan Baku pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani**

Penelitian pada Pondok Bakaran Giwangan diawali dengan melakukan observasi tempat, wawancara terhadap manager Pondok Bakaran Giwangan, dan dokumentasi. Hal ini dilakukan sebanyak 6 kali pertemuan dan kemudian dapat diperoleh data mengenai bagaimana penerapan pengendalian mutu bahan baku yang dilakukan di Pondok Bakaran Giwangan dengan menggunakan metode triangulasi data, yaitu sebagai berikut :

##### **a. Mutu Bahan *Hot Plate* Sapi Lada Hitam**

Presentase penerapan pengendalian mutu bahan baku pada menu *hot plate* sapi lada hitam dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 1. Presentase Penerapan Pengendalian Mutu Bahan Baku pada Menu *Hot Plate Sapi Lada Hitam*

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	31	Standar mutu yang diterapkan	31	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-

Presentase pengendalian jumlah bahan yang digunakan dalam proses produksi pada *hot plate sapi lada hitam* dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Presentase Pengendalian Jumlah Bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi *Hot Plate Sapi Lada Hitam*

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	7	Standar mutu yang diterapkan	6	85,71%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	1	14,29%

b. Mutu Bahan Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

Presentase penerapan pengendalian mutu bahan baku ayam kampung pada menu ayam kampung bakar pedas manis dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Presentase Penerapan Pengendalian Mutu Bahan Baku pada Menu Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	40	Standar mutu yang diterapkan	39	97,5%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	1	2,5%

Presentse pengendalian jumlah bahan yang digunakan dalam proses produksi pada ayam kampung bakar pedas manis dapat dilihat pada Tabel 15.

Tabel 15. Presentase Pengendalian Jumlah Bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	12	Standar mutu yang diterapkan	12	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-

c. Mutu Bahan Ikan Gurame Bakar Pedas Manis



Gambar 10. Pembersihan Ikan Gurame di Pondok Bakaran Giwangan

Presentase penerapan pengendalian mutu bahan baku ikan gurame pada menu ikan gurame bakar pedas manis dapat dilihat pada Tabel 16.

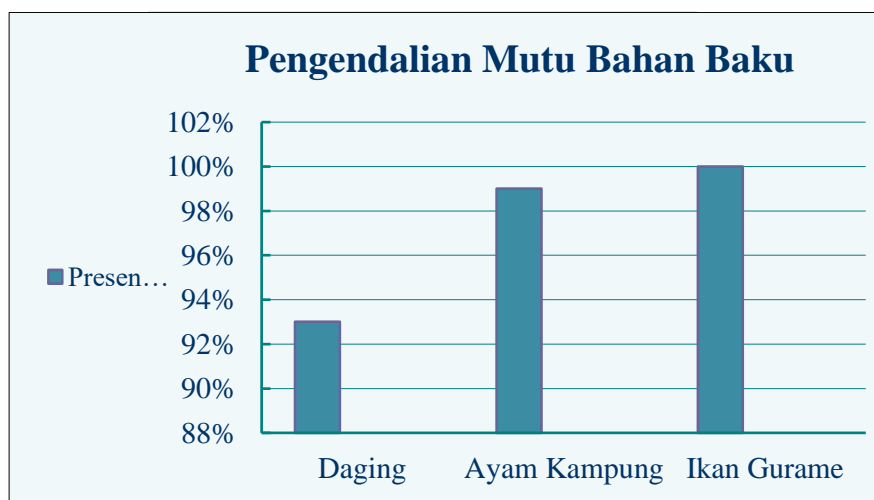
Tabel 16. Presentase Penerapan Pengendalian Mutu Bahan Baku pada Menu Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	28	Standar mutu yang diterapkan	28	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-

Presentse pengendalian jumlah bahan yang digunakan dalam proses produksi pada ikan gurame bakar pedas manis dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Presentase Pengendalian Jumlah Bahan yang Digunakan dalam Proses Produksi Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	3	Standar mutu yang diterapkan	3	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	8	Standar mutu yang diterapkan	8	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-



Gambar 11. Histogram Pengendalian Mutu Bahan Baku

### 3. Penerapan Pengendalian Mutu Pangan Proses Pengolahan pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani

Sudah menjadi aturan yang ditetapkan oleh Pondok Bakaran Giwangan agar tidak memberikan resep asli kepada siapapun sehingga sulit untuk mendapatkan resep asli menu berbasis bahan pangan hewani. Penelitian dilakukan dengan cara observasi dan wawancara yang mendalam langsung dengan *manager* dan *head chef* dari Pondok Bakaran Giwangan. Melalui hasil observasi dan wawancara tersebut maka dapat disimpulkan berbagai bahan dan cara pengolahan yang dilakukan dalam proses pengolahan pada menu berbasis bahan pangan hewani. Berikut ini adalah penerapan pengendalian mutu proses pengolahan pada menu berbasis bahan pangan hewani, yaitu:

#### a. Pengendalian Mutu Proses Pengolahan *Hot Plate* Sapi Lada Hitam



Gambar 12. Proses Pemasakan *Hot Plate* Sapi Lada Hitam, Pondok Bakaran Giwangan

Presentase pengendalian parameter proses produksi pada *hot plate* sapi lada hitam dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Presentase Pengendalian Parameter Proses Produksi *Hot Plate* Sapi Lada Hitam

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	15	Standar mutu yang diterapkan	14	93,33%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	1	6,67%

b. Pengendalian Mutu Proses Pengolahan Ayam Kampung Bakar Pedas Manis



Gambar 13. Proses Pemasakan Ayam Kampung Bakar Pedas Manis, Pondok Bakaran Giwangan

Presentase pengendalian parameter proses produksi pada ayam kampung bakar pedas manis dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Presentase Pengendalian Parameter Proses Produksi pada Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	11	Standar mutu yang diterapkan	10	90,90%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	1	9,10%

c. Pengendalian Mutu Proses Pengolahan Ikan Gurame Bakar Pedas Manis



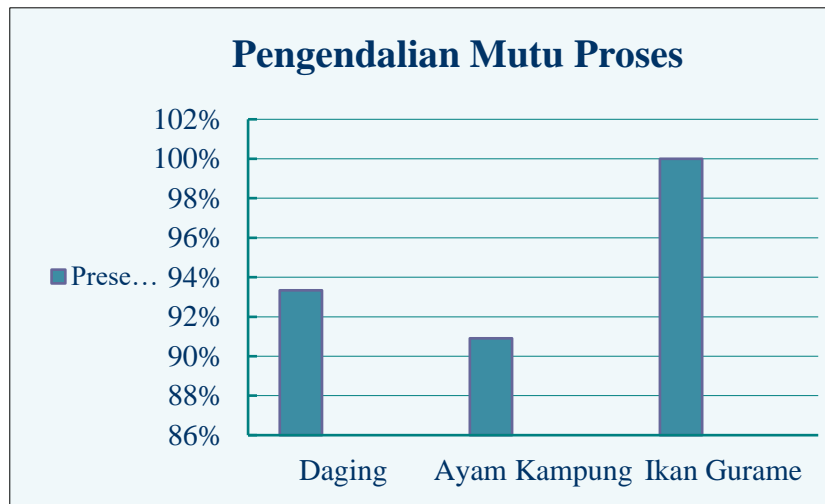
Gambar 14. Proses Pemasakan Ikan Gurame Bakar Pedas Manis, Pondok Bakaran Giwangan

Presentase pengendalian parameter proses produksi pada ayam kampung bakar pedas manis dapat dilihat pada Tabel 20.



Tabel 20. Presentase Pengendalian Parameter Proses Produksi pada Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	14	Standar mutu yang diterapkan	14	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-



Gambar 15. Histogram Pengendalian Mutu Proses

#### 4. Penerapan Pengendalian Mutu Pangan Produk Akhir pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani

Pengendalian mutu produk akhir akan menentukan baik buruknya suatu produk layak untuk dikonsumsi, baik secara rasa, aroma, warna, dan tekstur yang tepat. Hal tersebut juga menentukan alat saji yang akan digunakan, begitu juga dengan kondisi produk ketika disajikan. Apabila makanan yang dihidangkan tidak sesuai dengan standar Pondok Bakaran Giwangan maka penanganan akan dilakukan oleh *manager* Pondok Bakaran Giwangan. Produk akhir pada menu berbasis bahan pangan hewani sudah sesuai dan memiliki standar mutu yang baik. Berikut adalah hasil observasi, wawancara dan uji lapangan dengan *manager* dan *head chef* yang dilakukan peneliti.

##### a. Pengendalian Mutu Produk Akhir *Hot Plate* Sapi Lada Hitam



Gambar 16. *Hot Plate* Sapi Lada Hitam

Presentase pengendalian mutu produk akhir pada *hot plate* sapi lada hitam dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Presentase Pengendalian Mutu Produk Akhir *Hot Plate* Sapi Lada Hitam

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	15	Standar mutu yang diterapkan	14	93,33%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	1	6,67 %

b. Pengendalian Mutu Produk Akhir Ayam Kampung Bakar Pedas Manis



Gambar 17. Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

Presentase pengendalian mutu produk akhir pada ayam kampung bakar pedas manis dapat dilihat pada Tabel 22.

Tabel 22. Presentase pengendalian mutu produk akhir Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	<i>Manager</i>	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	<i>Head Chef</i>	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	12	Standar mutu yang diterapkan	12	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-

c. Pengendalian Mutu Produk Akhir Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

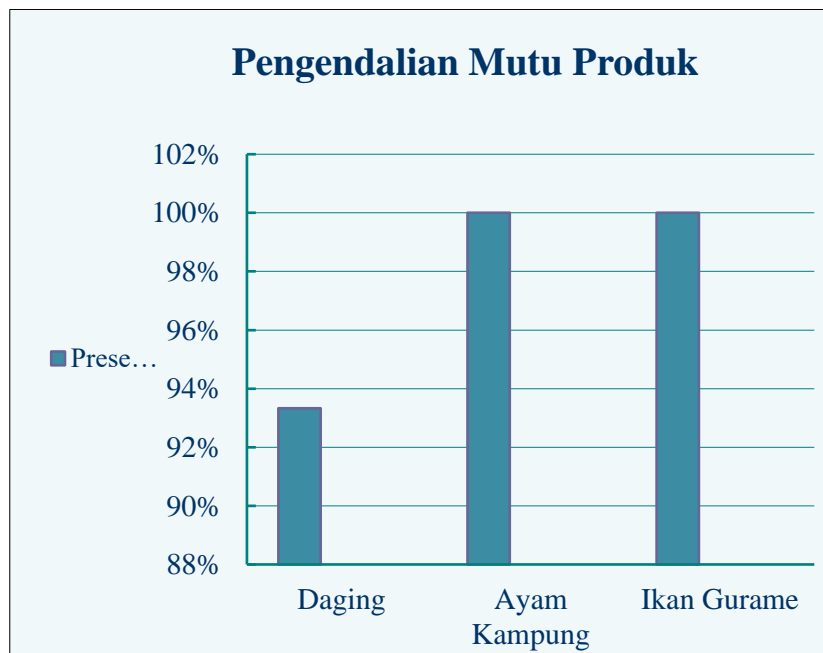


Gambar 18. Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

Presentase pengendalian mutu produk akhir pada ikan gurame bakar pedas manis dapat dilihat pada Tabel 23.

Tabel 23. Presentase pengendalian mutu produk akhir Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

No	Sumber Data	Jumlah Standar Mutu	Penerapan Standar Mutu	Jumlah	Presentase
1	Manager	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
2	Head Chef	6	Standar mutu yang diterapkan	6	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-
3	Staf Produksi	12	Standar mutu yang diterapkan	12	100%
			Standar mutu yang tidak diterapkan	-	-



Gambar 19. Histogram Pengendalian Mutu Produk

## **B. Pembahasan**

### **1. Penerapan Pengendalian Mutu Pangan Bahan Baku pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani**

Berdasarkan hasil penelitian di Pondok Bakaran Giwangan, penerapan standar mutu bahan baku pada menu hot plate sapi lada hitam terdiri dari 31 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi serta menurut *manager* dan *head chef*, 100% sudah sesuai. Berdasarkan hasil penelitian pada penerapan jumlah bahan yang digunakan dalam proses produksi *hot plate* sapi lada hitam terdiri dari 7 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi, 85,71% sudah sesuai dan 14,29% belum sesuai karena perkataan manager ketika wawancara berbeda dengan hasil di lapangan. Terdapat 1 kriteria yang tidak sesuai, yaitu pada jumlah bahan daging sapi yang digunakan dalam proses produksi tidak mencapai 750 gram.

Setelah dilakukan penimbangan pada 6 bungkus daging yang sudah dikemas perporisi, rata-rata berat daging yang dihasilkan perkemasan hanya mencapai 135 gram perporisi. Jumlah daging yang digunakan dalam proses produksi menurut *manager* 750 gram untuk 5 porsi atau sekitar 140-150 gram perporisi. Berdasarkan hasil observasi, menurut *manager* dan *head chef* standar jumlah daging perporisi yang digunakan pada produk *hot plate* sapi lada hitam adalah 140-150 gram. Namun berdasarkan implementasi dilapangan menunjukkan jumlah daging yang digunakan untuk sajian perporisinya tidak mencapai 140-150 gram. Berdasarkan hasil wawancara, manager mengatakan bahwa jumlah daging disesuaikan dengan harga daging dipasaran. Jika hal

ini dilakukan secara berkelanjutan maka akan berdampak pada porsi daging ketika penyajian. Tidak stabilnya porsi penyajian akan membahayakan Pondok Bakaran Giwangan karena pelanggan produk *hot plate* sapi lada hitam dapat melakukan kritik pada jumlah porsi yang belum stabil.

Mutu bahan pada pemilihan daging untuk produk *hot plate* sapi lada hitam yang dilaksanakan di Pondok Bakaran Giwangan sudah sesuai dengan kriteria daging yang baik. Secara umum untuk mendapatkan daging yang baik: (1) daging mempunyai penampakan yang mengkilat, warna cerah dan tidak pucat, (2) tidak ada bau asam/busuk, (3) daging masih elastis dan tidak kaku, (4) apabila dipegang, daging tidak terasa lekat di tangan, dan masih terasa kebasahannya (Mutiara, 2005). Maka dapat disimpulkan bahwa daging yang digunakan oleh Pondok Bakaran Giwangan memiliki kriteria sesuai teori diatas, maka daging memiliki standar mutu yang baik. Daging yang digunakan dalam pembuatan produk *hot plate* sapi lada hitam adalah daging bagian sampil. Supplier yang digunakan yaitu *olivia meat* yang sudah memiliki sertifikat MUI. Penerapan jumlah bahan yang digunakan dalam proses produksi *hot plate* sapi lada hitam menurut *manager* dan *head chef* sudah 100% sesuai standar.

Seluruh kriteria sudah sesuai standar karena ditimbang sesuai takaran dan kebutuhan. Takaran ditentukan berdasarkan standar dari *head chef* Pondok Bakaran Giwangan. Berdasarkan hasil penelitian di Pondok Bakaran Giwangan, penerapan standar mutu bahan baku pada menu ayam kampung bakar pedas manis terdiri dari 40 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi, 97,5% sudah sesuai, dan 2,5% standar mutu belum sesuai. Standar mutu yang

belum sesuai berjumlah 1 yaitu pada salah satu kriteria bahan baku jahe yang tidak bertekstur padat. Jahe yang digunakan ketika di dapur ada yang memiliki tekstur kurang padat yang disebabkan oleh penyimpanan yang terlalu lama. Namun pada proses produksi, jahe tersebut tetap digunakan. Jika hal ini tetap dilakukan secara terus menerus maka akan berakibat pada turunnya kesegaran bumbu yang dapat menurunkan cita rasa pada produk ayam kampung bakar pedas manis.

Menurut *manager* dan *head chef* penerapan standar mutu bahan baku pada menu ayam kampung bakar pedas manis 100% sudah sesuai. Pondok Bakaran Giwangan memilih supplier dari pasar giwangan yang datang setiap 2 sampai 3 hari sekali ke Pondok Bakaran Giwangan. Setiap satu kali order, ayam kampung berjumlah 50 sampai 100 potong. Ayam yang digunakan adalah bagian paha/dada. Tingkat mutu fisik karkas ayam terbagi menjadi 3 tingkatan sesuai dengan SNI nomor 3924 tahun 2009. Mutu tingkat 1 meliputi, memiliki konformasi sempurna, per dagingan tebal, perlemakan banyak, keutuhan utuh, perubahan warnanya bebas dari memar dan atau “*freeze burn*”, kebersihannya bebas dari bulu tunas (*pin feather*).

Berdasarkan implementasi di lapangan penyortiran ayam dilakukan menggunakan standar kriteria dari Pondok Bakaran Giwangan dan supplier. Standar kriteria karkas ayam kampung di Pondok Bakaran Giwangan untuk supplier adalah memiliki badan besar dan montok, tulang dada masih mempunyai tulang rawan, kulit segar tidak berwarna biru, ayam tidak mengantuk dan berpenyakit, karkas memiliki warna kemerahan, mata segar dan cerah, bobot ayam kampung 250 gram, dan daging ayam kampung yang digunakan berumur 3 bulan. Apabila dalam penyortiran terjadi



perbedaan bobot atau tidak sesuai dengan kriteria maka tidak diloloskan dalam penyortiran. Ayam kampung yang digunakan pada menu ayam kampung bakar pedas manis sudah sesuai dengan standar kriteria di Pondok Bakaran Giwangan.

Hasil penelitian pada penerapan jumlah bahan yang digunakan dalam proses produksi ayam kampung bakar pedas manis terdiri dari 12 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi, serta menurut *manager* dan *head chef* 100% sudah sesuai. Seluruh kriteria sudah sesuai standar karena ditimbang sesuai takaran dan kebutuhan. Takaran ditentukan berdasarkan standar dari *head chef* Pondok Bakaran Giwangan.

Berdasarkan hasil penelitian di Pondok Bakaran Giwangan, penerapan standar mutu bahan baku pada menu ikan gurame bakar pedas manis terdiri dari 28 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi serta menurut *manager* dan *head chef*, standar mutu yang diterapkan 100% sudah sesuai. Seluruh kriteria pada bahan baku sudah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Menurut Mutiara (2005), kriteria pemilihan ikan memiliki beberapa parameter. Ikan segar memiliki warna kulit terang, cerah dan tidak suram. Sisik masih melekat dengan kuat. Mata jernih, tidak suram dan melotot. Daging ikan segar, elastik, apabila ditekan dengan jari bekasnya lekas kembali ke posisi semula. Bau tidak memberikan tanda-tanda bau busuk atau berbau aneh/asing. Tidak terdapat lendir pada permukaannya, kalau adapun jumlahnya tidak banyak. Dalam air ikan tenggelam. Berdasarkan implementasi di lapangan ikan gurame disortir sesuai dengan standar Pondok Bakaran Giwangan yang sesuai dengan parameter teori. Ikan yang diorder dari supplier masih

dalam keadaan hidup. Sebelum diolah, ikan gurame dikarantina terlebih dahulu agar tidak menimbulkan rasa berpasir ketika diolah.

Sebelum diolah, ikan gurame dikarantina terlebih dahulu oleh supplier. Kemudian setelah ikan sampai di Pondok Bakaran Giwangan, ikan dalam kondisi sudah dikarantina dari supplier. Kemudian ikan dimasukkan ke akuarium dan masih dalam karantina selama sehari semalam. Barulah ikan gurame dapat digunakan agar tidak menimbulkan rasa berpasir atau lumpur ketika diolah. Supplier untuk bahan ikan berasal dari diva air tawar yang berada di daerah Grojogan. Durasi perjalanan dari supplier menuju Pondok Bakaran Giwangan sekitar 15 menit.

Hasil penelitian pada penerapan jumlah bahan yang digunakan dalam proses produksi ikan gurame bakar pedas manis terdiri dari 8 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi, serta menurut *manager* dan *head chef* 100% sudah sesuai. Seluruh kriteria sudah sesuai standar karena ditimbang sesuai takaran dan kebutuhan. Takaran ditentukan berdasarkan standar dari *head chef* Pondok Bakaran Giwangan.

## **2. Penerapan Pengendalian Mutu Proses pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani**

Berdasarkan hasil penelitian di Pondok Bakaran Giwangan, penerapan pengendalian mutu proses pengolahan *hot plate* sapi lada hitam terdiri dari 15 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi, 93,33% sudah sesuai dan 6,67% belum sesuai. Ketidaksesuaian terjadi karena terdapat 1 tahapan proses yang tidak sesuai yaitu proses penimbangan daging per porsi belum

sesuai dengan standar yang telah ditentukan. Ketika wawancara, manager mengatakan daging ditimbang dalam kondisi mentah dengan jumlah perpersi 140-150 gram, namun berdasarkan implementasi di lapangan daging yang ditimbang hanya mencapai 135 gram. Berdasarkan hasil wawancara, manager mengatakan bahwa jumlah daging disesuaikan dengan harga daging dipasaran.

Proses pemasakan daging dimulai dengan membersihkan daging yang kemudian dibungkus dengan daun pepaya selama beberapa menit, dan dilanjutkan dengan penimbangan perpersi daging. Daging yang sudah ditimbang dibaluri sedikit tepung, kemudian dikemas dalam plastik kecil, diletakkan pada wadah dan disimpan dalam *freezer* bertemperatur di bawah 9° C. Sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Hindriyarin (2013), adapun cara penyimpanan daging dibekukan: daging yang dibekukan dimasukkan kedalam tempat yang temperaturnya di bawah 9° C. Daging yang digunakan untuk pembuatan menu *hot plate* sapi lada hitam adalah bagian sampel. Prepare dilakukan dengan mengambil 10 bungkus daging perpersi, kemudian dilakukan *thawing* dengan memasukkan daging ke baskom yang sudah diberi air.

Daging yang sudah *dithawing* kemudian diletakkan didalam *chiller*. Jika ada pesanan maka daging dikeluarkan dari *chiller*, kemudian didiamkan 3 menit sembari menyiapkan bumbu-bumbu. Daging digoreng dalam api panas selama 5 menit. Api panas ditandai dengan dipercikkan sedikit air ke wajan. Kemudian daging ditiriskan, sembari menumis bumbu. Kemudian daging dimasukkan dan ditambah saos lada hitam beserta sedikit air. Dimasak selama 5 menit kemudian diangkat dan diletakkan pada mangkuk kecil. *Hot plate* dipanaskan sebentar dengan api besar selama 5-10 menit.

*Hot plate* dipanaskan sembari diolesi sedikit minyak di atasnya untuk memastikan tingkat kepanasan *hot plate*. *Hot plate* diletakkan dimeja konsumen, kemudian *hot plate* sapi lada hitam dituangkan ke *hot plate* di depan konsumen. Apabila pesanan dalam jumlah banyak maka *hot plate* dipanaskan secara bersamaan menggunakan panggangan selama 5 menit. Penerapan proses pengolahan *hot plate* sapi lada hitam menurut *manager* dan *head chef* sudah 100% sesuai standar.

Berdasarkan hasil penelitian di Pondok Bakaran Giwangan, penerapan pengendalian mutu proses pengolahan ayam kampung bakar pedas manis terdiri dari 11 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi, 90,90% sudah sesuai dan 9,10% belum sesuai. Ketidaksesuaian terjadi karena terdapat 1 kriteria proses yang belum sesuai yaitu perendaman ayam. Waktu proses perendaman ayam setelah perebusan tidak dilakukan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Berdasarkan hasil wawancara dengan manager waktu perendaman dilakukan selama 12 jam, akan tetapi di lapangan menunjukkan perendaman dilakukan selama 11 jam. Hal ini dilakukan karena kurangnya koordinasi antar karyawan sehingga waktu perendaman dilakukan berdasarkan perkiraan saja. Jika hal ini dilakukan secara berlanjut maka akan berdampak pada cita rasa ayam kampung yang dihasilkan. Bumbu juga tidak dapat meresap dengan baik. Berdasarkan wawancara, manager mengatakan penambahan alat baru akan dilaksanakan pada bulan januari sehubungan dengan perbaikan-perbaikan lainnya.

Proses pembuatan ayam kampung bakar pedas manis dimulai dengan melakukan pembersihan pada ayam kampung dan bumbu-bumbu yang akan digunakan. Ayam

kemudian direbus selama 3 jam bersama bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan. Menurut Winarso (2003), kualitas fisik terbaik daging ayam kampung umur 3 sampai 6 bulan dilakukan perebusan pada temperatur 90° C selama 30 menit. Berdasarkan implementasi di lapangan perebusan atau pengungkepan ayam dilakukan selama 3 jam sesuai dengan standar di Pondok Bakaran Giwangan, sehingga berbeda dengan teori di atas. Setelah ayam diungkep, ayam direndam terlebih dahulu dengan kuah rebusan selama 12 jam. Kemudian ayam dikemas menggunakan plastik dan disimpan dalam *freezer*. Prepare pagi hari dilakukan dengan mengambil 2 bungkus ayam kampung yang masing-masing berisi 5 potong ayam. Kemudian dilakukan *thawing* dengan memasukkan daging ke baskom yang sudah diberi air. Ayam kampung yang sudah *dithawing* kemudian diletakkan didalam *chiller*. Jika ada pesanan maka ayam dikeluarkan dari *chiller*, kemudian didiamkan selama 2-3 menit sembari menyalakan wajan penggorengan. Setelah api panas ayam kampung digoreng selama 3 menit. Api panas ditandai dengan dipercikkan sedikit air ke wajan. Setelah digoreng dilanjutkan dengan proses pembakaran. Ayam diolesi bumbu pedas manis dan kemudian dibakar selama 2 menit. Penerapan proses pengolahan ayam kampung bakar pedas manis menurut *manager* dan *head chef* sudah 100% sesuai.

Berdasarkan hasil penelitian di Pondok Bakaran Giwangan, penerapan pengendalian mutu proses pengolahan ikan gurame bakar pedas manis terdiri dari 14 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi serta menurut *manager* dan *head chef* 100% sudah sesuai. Proses pembuatan ikan gurame bakar pedas manis dimulai dengan penangkapan ikan, kemudian dibersihkan.

Prepare ikan sebanyak 5 ekor terlebih dahulu. Dilanjutkan dengan merendam ikan dengan bumbu dan jeruk nipis selama 15 menit. Ikan dicuci kembali, dan ditiriskan. Kemudian ikan digoreng tidak terlalu kering dalam api panas selama 10-15 menit. Setelah digoreng, ikan disimpan dalam wadah. Apabila ada pesanan baru dilakukan proses pembakaran. Ikan diolesi bumbu pedas manis dan kemudian dibakar selama 2 menit.

### **3. Penerapan Pengendalian Mutu Produk pada Menu Berbasis Bahan Pangan Hewani**

Berdasarkan hasil penelitian di Pondok Bakaran Giwangan, penerapan pengendalian mutu produk *hot plate* sapi lada hitam terdiri dari 15 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi, 93,33% sudah sesuai dan 6,67% belum sesuai. Ketidaksesuaian terjadi karena terdapat 1 kondisi penyajian yang tidak dilaksanakan yaitu tidak ada irisan paprika. Berdasarkan hasil wawancara dengan manager dalam penyajian produk ditambahkan irisan paprika, akan tetapi dilapangan menunjukkan tidak adanya penambahan irisan paprika. Hal ini terjadi karena adanya kesalahan informasi yang diberikan oleh *manager*. Terdapat perubahan bahan dari paprika menjadi cabai sehingga penyajian produk menggunakan irisan cabai. Perubahan bahan yang digunakan akan merubah rasa dan penampilan produk. Apabila perubahan bahan dilakukan, dapat menimbulkan komplain dari konsumen yang sering membeli menu *hot plate* sapi lada hitam. Penerapan pengendalian mutu produk *hot plate* sapi lada hitam menurut *manager* dan *head chef* sudah 100% sesuai.

Berdasarkan hasil penelitian di Pondok Bakaran Giwangan, penerapan pengendalian mutu produk ayam kampung bakar pedas manis terdiri dari 12 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi, serta menurut *manager* dan *head chef* 100% sudah sesuai. Ayam kampung bakar pedas manis disajikan dengan menggunakan dinner plate, sendok dan garpu. Hidangan sayuran dapat dikelompokkan menjadi 3, salah satunya yaitu hidangan sayuran mentah. Contoh hidangannya antara lain lalap mentah, karedok, asinan dan trancam (Ekawatiningsih, 2008).

Lalapan yang digunakan dalam penyajian ayam kampung bakar pedas manis berupa lalap mentah kacang panjang dan timun yang diletakkan dalam tatakan kecil dan diberi sambal disampingnya. Karakteristik produk ayam kampung bakar pedas manis memiliki rasa daging yang gurih dan tidak anyir serta pedas manis. Aromanya harum khas bakaran dan warna golden brown yang sesuai. Tekstur pada ayam empuk dan berserat tidak terlalu kering. Porsi penyajian sudah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan yaitu 1 ekor bagian dada/paha.

Berdasarkan hasil penelitian di Pondok Bakaran Giwangan, penerapan pengendalian mutu produk ikan gurame bakar pedas manis terdiri dari 12 kriteria. Berdasarkan hasil implementasi di lapangan yang dilakukan oleh staf produksi, serta menurut *manager* dan *head chef* 100% sudah sesuai. Ikan gurame bakar pedas manis disajikan dengan menggunakan dinner plate, sendok dan garpu. Lalapan yang digunakan dalam penyajian ikan gurame bakar pedas manis berupa lalap mentah kacang panjang dan timun yang diletakkan dalam tatakan kecil dan diberi sambal

disampingnya. Karakteristik produk ikan gurame bakar pedas manis memiliki rasa daging yang gurih dan tidak anyir serta pedas manis. Aromanya harum khas bakaran dan warna golden brown yang sesuai. Tekstur pada ikan empuk didalam dan renyah diluar. Porsi penyajian sudah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan yaitu 1 ekor utuh dengan ukuran sedang 6-6,5 ons.