

Lampiran1.

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TA
Lampiran : 1 Bendel

Yth,
Ibu Prof. Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga
di Fakultas Teknik

Sehubungan dengan pelaksanaan Tugas Akhir (TA), dengan ini saya:

Nama : Hamida Najjiva
NIM : 15511241027
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengendalian Mutu Makanan Pondok Bakaran Giwangan

dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TA yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TA, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TA, dan (3) draf instrumen penelitian TA.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 5 November 2019

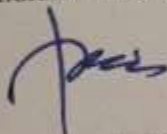
Pemohon,



Hamida Najjiva
NIM. 15511241027

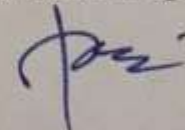
Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga



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

Dosen Pembimbing TA,



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

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI III
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Ichda Chayati, MP.
NIP : 19720607 200012 2 001
Jurusan : Tata Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TA atas nama mahasiswa:

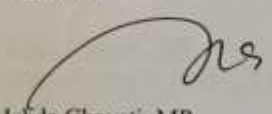
Nama : Hamida Najiya
NIM : 15511241027
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TA : Pengendalian Mutu Makanan Berbasis Bahan Pangan Hewani di Pondok Bakaran Giwangan

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TA tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
 Layak digunakan dengan perbaikan
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.
Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 21 November 2019
Validator,


Ichda Chayati, MP.
NIP. 19720607 200012 2 001

Catatan:

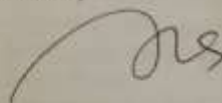
- Beri tanda ✓

v Kedua
Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA

Nama Mahasiswa : Hamida Najiya
NIM : 15511241027
Judul TA : Pengendalian Mutu Makanan Pondok Bakaran Giwangan

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
1	Cele tulisan di Check list	
2	Pedoman wawancara pada bagian mutu produk : belum jelas apa yg dimaksud hasil ? Apakah bisa dirinci ? Apakah sifat sensoris ?	Hasil diberi rincian apa saja
3	Komentar Umum/Lain-lain Surat pernyataan validasi II belum ada	ditampirkan

Yogyakarta, 15 November 2019
Validator,



Ichda Chayati, MP.
NIP. 19720607 200012 2 001

Lampiran 2.

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

Kepada *Manager* dan *Head Chef*

Indikator	Sub Indikator	Pertanyaan
Pengendalian Mutu	Mutu Bahan	<p>Menu <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagaimana standar bahan baku utama yaitu daging sapi yang baik yang akan digunakan dalam pembuatan menu <i>hot plate</i> sapi lada hitam? 2. Bagaimana kriteria warna daging sapi yang baik yang akan digunakan dalam pembuatan menu <i>hot plate</i> sapi lada hitam? 3. Apa saja bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan menu <i>hot plate</i> sapi lada hitam? <p>Menu Ayam Kampung Bakar Pedas Manis</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Bagaimana standar bahan baku utama yaitu daging ayam kampung yang baik yang akan digunakan dalam pembuatan menu ayam kampung bakar pedas manis? 5. Bagaimana potongan ayam yang digunakan dalam pembuatan menu ayam kampung bakar pedas manis? 6. Apa saja bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan menu ayam kampung bakar pedas manis? <p>Menu Gurame Bakar Pedas Manis</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Bagaimana standar bahan baku utama yaitu ikan yang

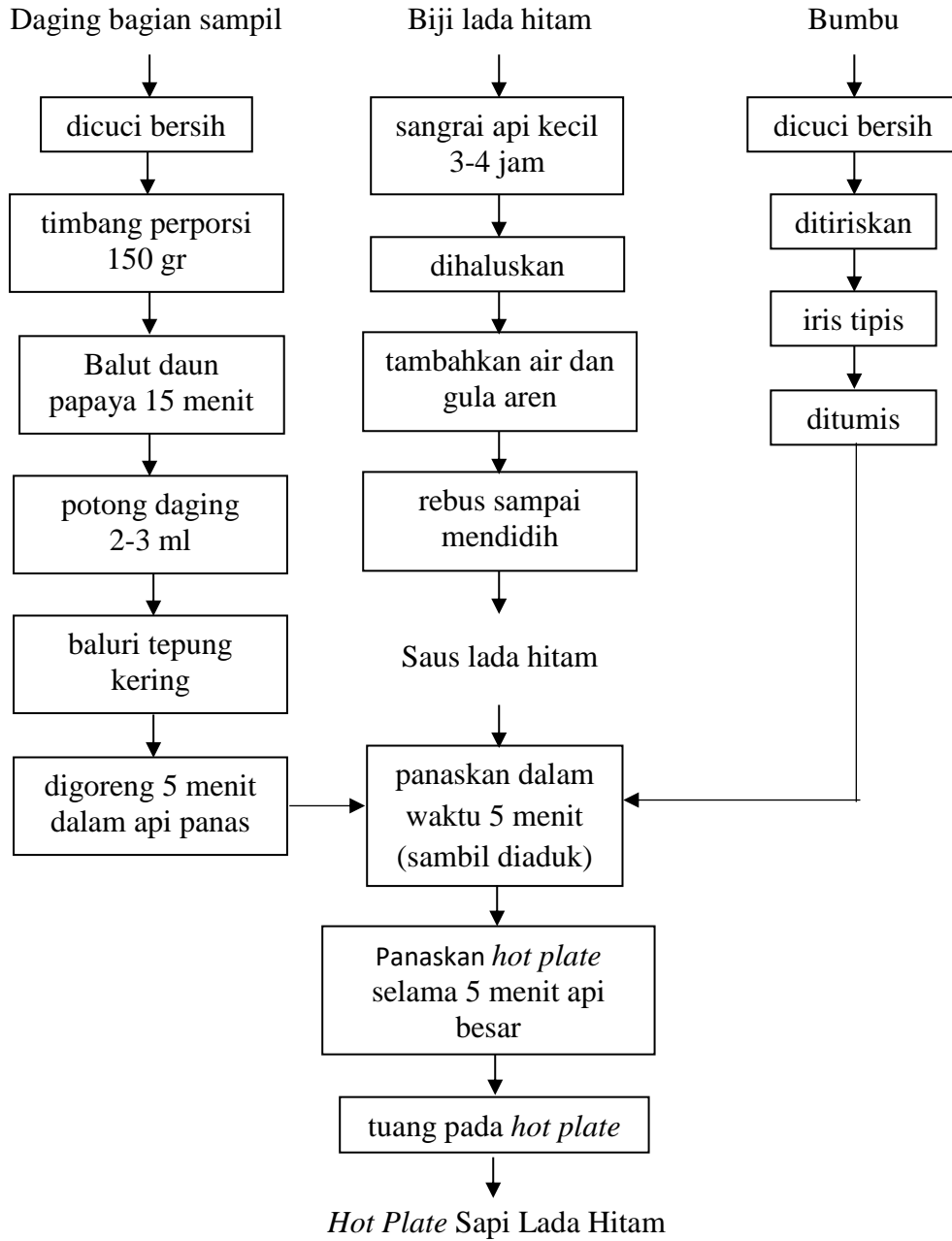
		<p>baik yang akan digunakan dalam pembuatan menu gurame bakar pedas manis?</p> <p>8. Bagaimana ciri-ciri ikan gurame yang baik yang akan digunakan dalam pembuatan menu gurame bakar pedas manis?</p> <p>9. Apa saja bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan menu gurame bakar pedas manis?</p>
	<p>Mutu Proses</p>	<p>Menu <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam</p> <p>9. Penanganan apa yang dilakukan terhadap bahan sebelum proses pembuatan menu <i>hot plate</i> sapi lada hitam?</p> <p>10. Teknik olah apa saja yang digunakan pada pembuatan menu <i>hot plate</i> sapi lada hitam?</p> <p>11. Berapa lama waktu yang diperlukan dalam pembuatan menu <i>hot plate</i> sapi lada hitam?</p> <p>12. Bagaimana tingkat kematangan <i>hot plate</i> sapi lada hitam yang tepat?</p> <p>13. Apa peralatan yang digunakan untuk menyajikan menu <i>hot plate</i> sapi lada hitam?</p> <p>14. Berapa berat setiap porsi menu <i>hot plate</i> sapi lada hitam?</p> <p>Menu Ayam Kampung Bakar Pedas Manis</p> <p>15. Penanganan apa yang dilakukan terhadap bahan sebelum proses pembuatan menu ayam kampung bakar pedas</p>

		<p>manis?</p> <ol style="list-style-type: none"> 16. Teknik olah apa saja yang dilakukan pada pembuatan menu ayam kampung bakar pedas manis? 17. Berapa lama waktu yang diperlukan dalam pembuatan menu ayam kampung bakar pedas manis? 18. Bagaimana tingkat kematangan ayam kampung bakar pedas manis yang tepat? 19. Apa peralatan yang digunakan untuk menyajikan menu ayam kampung bakar pedas manis? 20. Berapa berat setiap porsi menu ayam kampung bakar pedas manis? <p>Menu Gurame Bakar Pedas Manis</p> <ol style="list-style-type: none"> 21. Penanganan apa yang dilakukan terhadap bahan dan peralatan sebelum proses pembuatan menu gurame bakar pedas manis? 22. Teknik olah apa saja yang dilakukan pada pembuatan menu gurame bakar pedas manis? 23. Berapa lama waktu yang diperlukan dalam setiap proses pembuatan menu gurame bakar pedas manis? 24. Bagaimana tingkat kematangan ikan gurame bakar pedas manis yang tepat? 25. Apa peralatan yang
--	--	--

		<p>digunakan untuk menyajikan menu gurame bakar pedas manis?</p> <p>26. Berapa berat setiap porsi menu gurame bakar pedas manis?</p>
	Mutu Produk	<p>Menu <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam</p> <p>27. Bagaimana hasil rasa yang diharapkan dari produk?</p> <p>28. Bagaimana hasil aroma yang diharapkan dari produk?</p> <p>29. Bagaimana hasil warna yang diharapkan dari produk?</p> <p>30. Bagaimana hasil tekstur yang diharapkan dari produk?</p> <p>31. Apa saja alat saji yang digunakan untuk penyajian produk?</p> <p>32. Garnish apa saja yang digunakan dalam penyajian menu <i>hot plate</i> sapi lada hitam?</p> <p>Menu Ayam Kampung Bakar Pedas Manis</p> <p>33. Bagaimana hasil rasa yang diharapkan dari produk?</p> <p>34. Bagaimana hasil aroma yang diharapkan dari produk?</p> <p>35. Bagaimana hasil warna yang diharapkan dari produk?</p> <p>36. Bagaimana hasil tekstur yang diharapkan dari produk?</p> <p>37. Apa saja alat saji yang digunakan untuk penyajian produk?</p> <p>38. Garnish apa saja yang digunakan dalam penyajian menu ayam kampung bakar pedas manis?</p> <p>Menu Gurame Bakar Pedas Manis</p> <p>39. Bagaimana hasil rasa yang diharapkan dari produk?</p> <p>40. Bagaimana hasil aroma yang diharapkan produk?</p>

		<ol style="list-style-type: none">41. Bagaimana hasil warna yang diharapkan dari produk?42. Bagaimana hasil tekstur yang diharapkan dari produk?43. Apa saja alat saji yang digunakan untuk penyajian produk?44. Garnish apa saja yang digunakan dalam penyajian menu gurame bakar pedas manis?
--	--	--

Lampiran 3.



Bagan Alir Proses Produksi *Hot Plate Sapi Lada Hitam*

Lampiran 4.

Instrumen Penelitian

*Check List Penelitian Pengendalian Mutu Bahan Baku
Hot Plate Sapi Lada Hitam*

No	Bahan Baku	Kriteria Bahan Baku	Kesesuaian	
			Ya	Tidak
1	Daging Sapi	Penampakan mengkilat	√	
		Warna cerah	√	
		Tidak berbau	√	
		Dading elastik, tidak kaku	√	
		Apabila dipegang, terasa lekat dengan tangan, terasa kebasahannya	√	
2	Bumbu & Rempah :			
	Biji lada hitam	Berwarna hitam	√	
		Aroma khas	√	
		Tekstur keras	√	
		Berbentuk bulat kecil	√	
	Gula aren	Berwarna merah cerah	√	
		Aroma khas	√	
		Bentuknya mudah dihancurkan menggunakan pisau dan kristal-kristal gula terlihat jelas	√	
	Bawang bombay	Berwarna orange	√	
		Warna bagian dalam putih	√	
		Aroma khas	√	
		Berbentuk bulat	√	
	Bawang putih	Berwarna putih	√	
		Warna bagian dalam krem	√	
		Berbentuk lonjong kecil	√	
		Memiliki tekstur halus	√	
	Cabai merah	Berwarna merah	√	
		Warna bagian dalam merah	√	
		Aroma khas	√	
		Berbentuk bulat panjang	√	
Tekstur halus		√		

No	Bahan Baku	Kriteria Bahan Baku	Kesesuaian	
			Ya	Tidak
2	Bumbu & Rempah :			
	Cabai hijau	Berwarna hijau	√	
		Warna bagian dalam hijau	√	
		Aroma khas	√	
		Berbentuk bulat panjang	√	
		Tekstur halus	√	
Garam	Berlabel MUI	√		

*Check List Jumlah Bahan Baku yang Digunakan dalam Produksi
Hot Plate Sapi Lada Hitam (5 Porsi Penyajian)*

No	Nama Bahan	Jumlah	Kesesuaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1	Daging sapi	750 gr		√	Diiris 2-3 ml
2	Saus lada hitam	600 ml	√		-
3	Bawang bombay	1 buah	√		Diiris agak tebal
4	Bawang putih	2 siung	√		Dimemarkan
5	Garam	sck	√		-
6	Cabai merah	3 buah	√		Diiris miring 0,5 cm
7	Cabai hijau	3 buah	√		Diiris miring 0,5 cm

*Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi
Penanganan Daging Hot Plate Sapi Lada Hitam*

No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Pencucian daging	Bersih dari benda asing dan di air mengalir	Bersih dari benda asing dan di air mengalir	Tidak di air mengalir		√	
2	Bungkus daging	Bungkus daun pepaya	15 menit	16 menit		√	
3	Penimbangan daging	Timbang perpori	150 gr	145 gr			√
4	Pemotongan daging	Potong tipis	3 ml	2 ml		√	
5	Baluri daging dengan tepung	Tepung kering	Tepung kering	Tepung agak basah		√	
6	Penggorengan daging	Dalam api panas	5 menit	4 menit		√	

*Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi
Bumbu Hot Plate Sapi Lada Hitam*

No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Pencucian bumbu	Tidak ada kotoran	Bersih dari kotoran	Sedikit kotoran tertinggal		√	
2	Penirisan bumbu	Tidak berair	Tidak berair	Air sedikit menetes		√	
3	Pengirisan bumbu	Ketebalan	Iris miring 0,5 cm	Iris miring 1 cm		√	
4	Penumisan bumbu	Aroma dan warna	Harum bumbu & kekuningan	Harum bumbu & kuning kecoklatan		√	

*Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi
Saus Hot Plate Sapi Lada Hitam*

No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Sangrai biji lada hitam	Dalam api kecil	4 jam	3,5 jam		√	
2	Penghalusan biji lada hitam	Blender halus	3 menit	4 menit		√	
3	Pembuatan saus lada hitam	Tekstur dan warna	Kental dan kecoklatan	Kental dan coklat agak gelap		√	

*Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi
Hot Plate Sapi Lada Hitam*

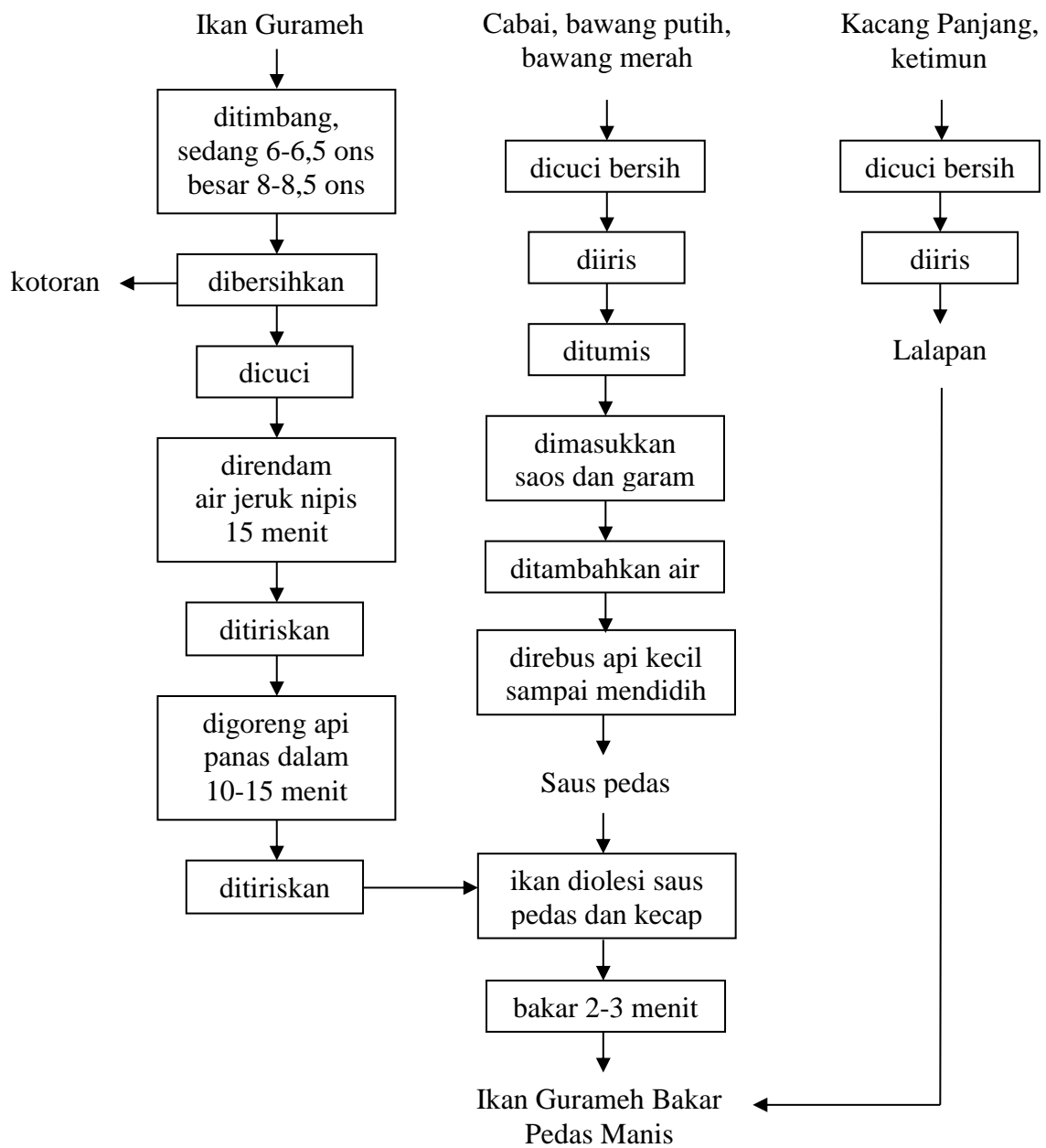
No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Pemasakan <i>hot plate</i> sapi lada hitam	Pemanasan	5 menit sambil diaduk	6 menit sambil diaduk		√	

2	Pemanasan <i>hot plate</i>	Dalam api besar	5 menit	6 menit		√	
3	Penuangan <i>hot plate</i> sapi lada hitam	Dalam keadaan panas	70° C	75° C		√	

*Check List Mutu Produk Akhir
Hot Plate Sapi Lada Hitam*

Nama Produk : <i>Hot Plate</i> Sapi Lada Hitam						
Kompisi Bahan : Daging sapi, biji lada hitam, bawang bombay, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, garam, gula aren.						
Standar Porsi : 150 gram						
No	Karateristik Produk	Persyaratan	Hasil Pengamatan	Kesesuaian		
				Ya	Tidak	
1	Rasa	Gurih		√		
		Pedas manis		√		
		Bumbu pekat		√		
2	Aroma	Harum khas lada hitam		√		
3	Warna	Kecoklatan		√		
4	Tekstur	Empuk berminyak		√		
		Berserat		√		
		Mudah dikunyah		√		
		Berlemak		√		
5	Alat saji	<i>Hot plate</i>		√		
		Sendok dan garpu		√		
6	Kondisi penyajian	<i>Hot plate</i> dalam keadaan panas		√		
		Dengan saus lada hitam kental		√		
		Irisan paprika dan cabai	Tidak ada paprika			√
		Taburan lada hitam		√		

Lampiran 5.



Bagan Alir Proses Produksi Ikan Gurameh Bakar Pedas Manis

Lampiran 6.

Check List Penelitian Pengendalian Mutu Bahan Baku
Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

No	Bahan Baku	Kriteria Bahan Baku	Kesesuaian	
			Ya	Tidak
1	Ikan Gurame	Warna kulit terang, cerah tidak suram	√	
		Sisik masih melekat dengan kuat	√	
		Mata jernih, tidak suram dan melotot	√	
		Daging ikan segar, elastis, bila ditekan dengan jari bekasnya kembali keposisi semula	√	
		Tidak berbau busuk/berbau aneh	√	
		Tidak terdapat lendir pada permukaannya, kalau adapun jumlahnya tidak banyak	√	
2	Bumbu & Rempah :			
	Jeruk nipis	Berwarna hijau	√	
		Aroma khas	√	
		Tekstur halus	√	
		Berbentuk bujur	√	
		Warna bagian dalam putih	√	
	Bawang putih	Berwarna putih	√	
		Warna bagian dalam berwarna krem	√	
		Berbentuk lonjong kecil	√	
		Tekstur halus	√	
	Bawang merah	Berwarna merah	√	
		Berbentuk lonjong kecil	√	
		Aroma khas	√	
		Tekstur halus	√	
Warna bagian dalam berwarna merah		√		

No	Bahan Baku	Kriteria Bahan Baku	Kesesuaian	
			Ya	Tidak
	Cabai merah	Berwarna merah	√	
		Warna bagian dalam berwarna merah	√	
		Aroma khas	√	
		Berbentuk bulat sedang	√	
		Tekstur halus	√	
	Garam	Merk sasa	√	
	Kecap manis	Merk Bangao	√	
	Saos pedas	Merek ABC	√	

Check List Jumlah Bahan Baku yang Digunakan dalam Produksi Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

No	Nama Bahan	Jumlah	Kesesuaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1	Ikan gurame	1 ekor	√		Dicuci bersih
2	Bawang putih	2 siung	√		Dihaluskan
3	Bawang merah	3 siung	√		Dihaluskan
4	Cabai merah	1 buah	√		Dihaluskan
5	Jeruk nipis	1 buah	√		Untuk merendam
6	Garam	Sck	√		-
7	Saos pedas	1 sdm	√		Untuk olesan
8	Kecap manis	1 sdm	√		Untuk olesan

Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi Lalapan Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Pencucian lalapan	Tidak ada kotoran	Bersih dari kotoran	Sedikit kotoran tertinggal		√	
2	Pemotongan lalapan	Ketebalan	Timun 1 cm, kacang panjang 3 cm	Timun 1,2 cm, kacang panjang 3,2 cm		√	

Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi
Saus Pedas Manis Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Pencucian bumbu saos	Dicuci bersih	Bersih dari kotoran	Sedikit kotoran tertinggal		√	
2	Penirisan bumbu saos	Kadar air	Tidak berair	Air sedikit menetes		√	
3	Penumisan bumbu saos	Aroma dan warna	Harum bumbu & merah	Harum bumbu & merah kecoklatan		√	
4	Perebusan saos	Api kecil	Sampai mendidih	Mendidih agak lama		√	

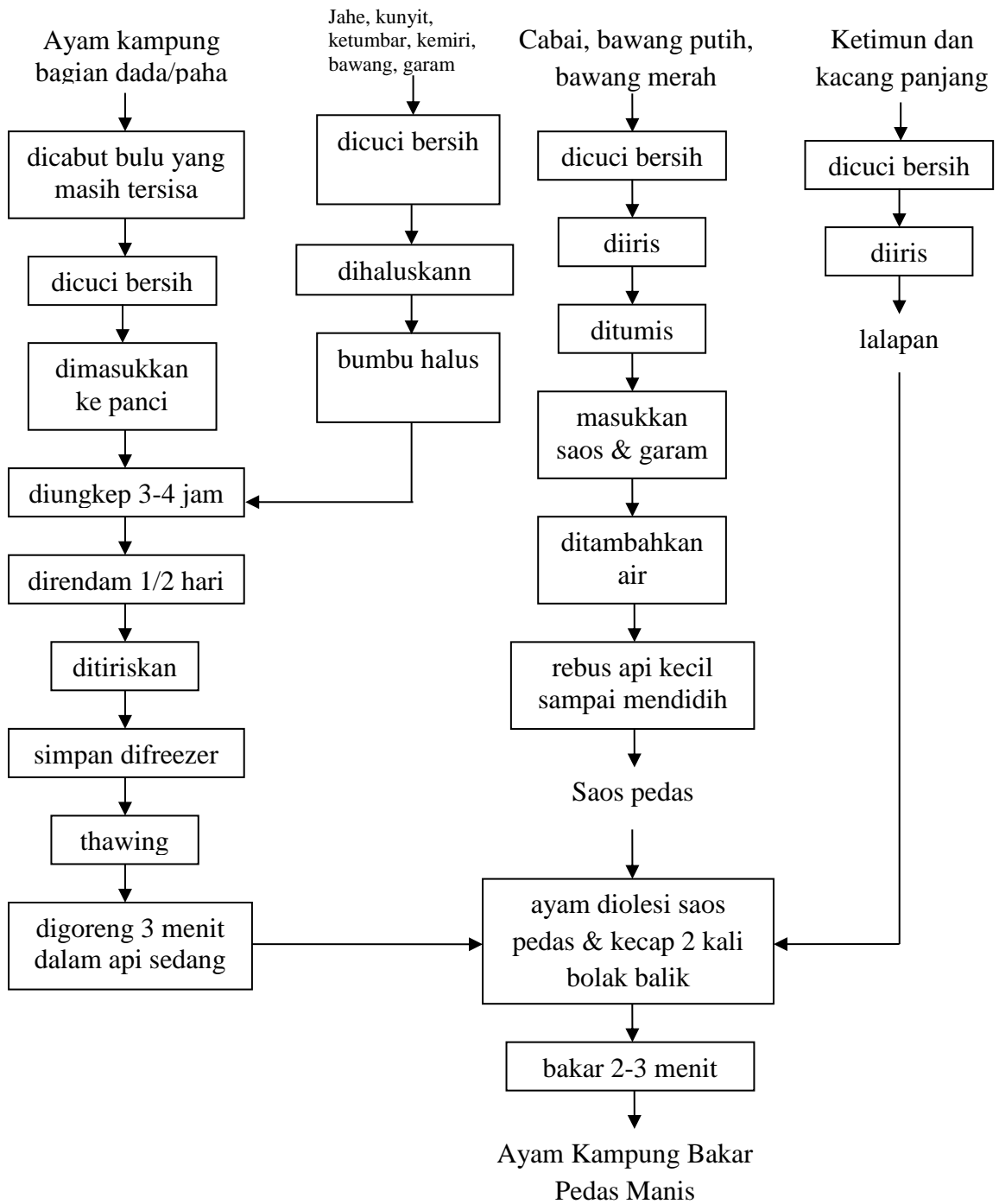
Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi
Penanganan Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Penimbangan ikan	Berat	Sedang 6 ons, besar 8 ons	Sedang 6,5 ons, besar 8,5 ons		√	
2	Pembersihan ikan	Bersih	Bersih dari kotoran	Sedikit kotoran tersisa		√	
3	Pencucian ikan	Dicuci bersih	Bersih dari benda asing dan di air mengalir	Tidak di air mengalir		√	
4	Perendaman ikan	Rendam jeruk nipis	15 menit	16 menit		√	
5	Penirisan ikan	Tidak berair	Tidak berair	Air sedikit menetes		√	
6	Penggorengan ikan	Waktu dan warna	Api panas 10 menit & kekuningan	Api panas 15 menit & kekuningan		√	
7	Penirisan ikan	Kadar minyak	Tidak berminyak	Sedikit berminyak		√	
12	Pembakaran ikan	Waktu dan warna	2 menit & kecoklatan	3 menit & kecoklatan		√	

Check List Mutu Produk Akhir
Ikan Gurame Bakar Pedas Manis

Nama Produk : Gurame Bakar Pedas Manis					
Komposisi Bahan : Ikan gurame, bawang putih, bawang merah, cabai merah, jeruk nipis, garam, saos pedas, kecap manis.					
Standar Porsi : 1 ekor utuh perporisi (sedang 6-6,5 ons, besar 8-8,5 ons)					
No	Karateristik Produk	Persyaratan	Hasil Pengamatan	Kesesuaian	
				Ya	Tidak
1	Rasa	Gurih		√	
		Pedas manis		√	
		Tidak anyir		√	
2	Aroma	Harum & manis		√	
3	Warna	Kecoklatan		√	
4	Tekstur	Empuk		√	
		Renyah dibagian luar		√	
5	Alat Saji	Dinner plate		√	
		Sendok dan garpu		√	
6	Kondisi penyajian	Disajikan diatas dinner plate		√	
		Lalapan ditata ditatakan kecil		√	
		Sambal disajikan disamping lalapan		√	

Lampiran 7.



Bagan Alir Proses Produksi Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

Lampiran 8.

Check List Penelitian Pengendalian Mutu Bahan
Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

No	Bahan Baku	Kriteria Bahan Baku	Kesesuaian	
			Ya	Tidak
1	Ayam Kampung	Badan besar dan montok	√	
		Tulang dada masih mempunyai tulang rawan	√	
		Kulit segar, tidak berwarna biru	√	
		Ayam tidak mengantuk dan berpenyakit	√	
		Memiliki mata yang segar dan cerah	√	
		Karkas lebih berwarna kemerah-merahan dan tidak putih	√	
2	Bumbu & Rempah :			
	Jahe	Berwarna coklat	√	
		Aroma khas	√	
		Tekstur halus dan padat		√
		Berbentuk tidak beraturan	√	
		Warna bagian dalam krem	√	
	Kunyit	Berwarna coklat	√	
		Warna bagian dalam orange	√	
		Berbentuk bulat, panjang	√	
		Tekstur halus dan padat	√	
	Ketumbar	Berwarna krem	√	
		Berbentuk bulat kecil	√	
		Aroma khas	√	
		Tekstur mudah pecah	√	
	Kemiri	Berwarna putih kekuningan	√	
		Warna bagian dalam berwarna putih	√	
		Aroma khas	√	
		Berbentuk bulat sedang	√	
		Tekstur agak kasar	√	
	Bawang putih	Berwarna putih	√	
Warna bagian dalam berwarna krem		√		
Berbentuk lonjong kecil		√		
Tekstur halus		√		

No	Bahan Baku	Kriteria Bahan Baku	Kesesuaian	
			Ya	Tidak
2	Bumbu & Rempah :			
	Garam	Merk sasa	√	
	Cabai merah	Berwarna merah	√	
		Warna bagian dalam merah	√	
		Aroma khas	√	
		Berbentuk bulat, panjang	√	
		Tekstur halus	√	
	Bawang merah	Berwarna merah	√	
		Warna bagian dalam berwarna merah	√	
		Aroma khas	√	
		Tekstur halus	√	
		Berbentuk lonjong kecil	√	
	Kecap manis	Merk bangao	√	
	Saos pedas	Merk ABC	√	

Check List Jumlah Bahan Baku yang Digunakan dalam Produksi
Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

No	Nama Bahan	Jumlah	Kesesuaian		Keterangan
			Ya	Tidak	
1	Ayam bagian dada atau paha	6 pcs	√		Dicuci bersih
2	Jahe	2 cm	√		Dihaluskan
3	Kunyit	3 cm	√		Dihaluskan
4	Ketumbar	1 sdm	√		Dihaluskan
5	Kemiri	1 sdm	√		Dihaluskan
6	Garam	Sck	√		-
7	Jeruk nipis	1 sdt	√		Diperas
8	Bawang putih	5 siung	√		Dihaluskan
9	Bawang merah	12 butir	√		Dihaluskan
10	Cabai merah	6 buah	√		Dihaluskan
11	Kecap manis	Sck	√		Untuk olesan
12	Saos pedas	Sck	√		Untuk olesan

Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi
Penanganan Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Pembersihan Ayam	Bersih	Bersih dari kotoran dan bulu	Sedikit bulu tersisa		√	
2	Pencucian ayam	Dicuci bersih	Bersih dari kotoran	Sedikit kotoran yang tertinggal		√	
3	Pengungkapan ayam	Waktu	3 jam	4 jam		√	
4	Perendaman ayam	Waktu	12 jam	13 jam			√
5	Thawing	Di air mengalir	Di air mengalir	Dicelupkan di air		√	
6	Penggorengan ayam	Dalam api sedang	3 menit	3,5 menit		√	

Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi
Bumbu Ungkep Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Pencucian bumbu	Tidak ada kotoran	Bersih dari kotoran	Sedikit kotoran tertinggal		√	
2	Penghalusan bumbu	Blender halus	3 menit	4 menit		√	

Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi
Lalapan Ayam Kampung Bakar Pedas Manis

No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Pencucian lalapan	Tidak ada kotoran	Bersih dari kotoran	Sedikit kotoran tertinggal		√	
2	Pemotongan lalapan	Ketebalan	Timun 1 cm, kacang panjang 3 cm	Timun 1,2 cm, kacang panjang 3,2 cm		√	

*Check List Pengendalian Parameter Proses Produksi
Ayam Kampung Bakar Pedas Manis*

No	Tahapan Proses	Parameter	Nilai Target	Batas Kritis	Hasil Pengukuran	Kesesuaian	
						Ya	Tidak
1	Pengolesan ayam dengan saos	Merata	Diseluruh permukaan	Sedikit permukaan belum merata		√	
2	Pembakaran ayam	Waktu & warna	2 menit & kecoklatan	3menit & kecoklatan		√	

*Check List Mutu Produk Akhir
Ayam Kampung Bakar Pedas Manis*

Nama Produk : Ayam Kampung Bakar Pedas Manis					
Komposisi Bahan : Ayam bagian dada/paha, jahe, kunyit, ketumbar, kemiri, garam, jeruk nipis, bawang putih, bawang merah, cabai merah, kecap manis, saos pedas.					
Standar Porsi : 1 potong perpersi (250 gram bagian dada/paha)					
No	Karateristik Produk	Persyaratan	Hasil Pengamatan	Kesesuaian	
				Ya	Tidak
1	Rasa	Gurih		√	
		Pedas manis		√	
		Tidak anyir		√	
2	Aroma	Harum & manis		√	
3	Warna	Kecoklatan		√	
4	Tekstur	Empuk		√	
		Berserat		√	
5	Alat Saji	Dinner plate		√	
		Sendok dan garpu		√	
6	Kondisi penyajian	Disajikan diatas dinner plate		√	
		Lalapan ditata ditatakan kecil		√	
		Sambal disajikan disamping lalapan		√	

Lampiran 9.

Dokumentasi di Pondok Bakaran Giwangan



Gambar 1. Tampak Depan Pondok Bakaran Giwangan.



Gambar 2. Pilihan Menu



Gambar 3. Fasilitas Lesehan di Pondok Bakaran Giwangan.



Gambar 4. Fasilitas Kursi di Pondok Bakaran Giwangan.



Gambar 5. Fasilitas Westafel di Pondok Bakaran Giwangan



Gambar 6. Suasana Kasir di Pondok Bakaran Giwangan



Gambar 7. Fasilitas Parkiran Motor di Pondok Bakaran Giwangan



Gambar 8. Fasilitas Parkiran Mobil di Pondok Bakaran Giwangan



Gambar 9. Penyimpanan Bumbu Kering di Pondok Bakaran Giwangan.



Gambar 10. Penyimpanan Bumbu Basah di Pondok Bakaran Giwangan.



Gambar 11. Penyimpanan Bahan Baku Mentah Berbasis Bahan Pangan Hewani.



Gambar 12. Persiapan Bahan Baku Mentah Siap Digunakan



Gambar 13. Penyimpanan Sayuran-Sayuran



Gambar 14. Ikan Gurame yang Sedang di Karantina.



Gambar 15. Penulis Berfoto Bersama *Manager* dan *Head Chef* Pondok Bakaran Giwangan