

**PENGENDALIAN MUTU DAGING AYAM DAN PENYAJIAN PADA
RESTORAN KONSEP TRADISIONAL**

LAPORAN KERJA PRAKTEK

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

EKA PUSPITASARI

19.I2.0017



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2021**

HALAMAN PENGESAHAN

PENGENDALIAN MUTU DAGING AYAM DAN PENYAJIAN PADA
RESTORAN KONSEP TRADISIONAL

Oleh:

EKA PUSPITASARI

NIM : 19.12.0017

PROGRAM STUDI : TEKNOLOGI PANGAN
KONSENTRASI NUTRISI DAN TEKNOLOGI KULINER

Laporan Kerja Praktek ini telah disetujui dan dipertanggungjawabkan di hadapan
sidang penguji pada tanggal: 21 Desember 2021

Semarang, 6 Januari 2022

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang

Dosen Pembimbing,

Dekan Fakultas Teknologi
Pertanian,



Dr. Ir. Sumardi, M.Sc.

NPP.: 0581.1995.179



Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP.

NPP.: 0581.2012.281

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Segala puji dan syukur saya panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan saya kelancaran dan kemudahan dalam menyelesaikan laporan kerja praktek pengendalian mutu daging ayam dan penyajian pada restoran konsep tradisional. Tanpa pertolongan Yang Maha Kuasa saya tidak dapat menyelesaikan laporan kerja praktek ini dengan baik. Sholawat serta salam saya panjatkan kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW yang kita nantikan safaatnya di akhir kiamat nanti. Kerja praktek dilakukan secara virtual melalui zoom yang dilaksanakan pada tanggal 9 Agustus sampai 14 Agustus 2021. Pemaparan materi topik rumah makan dilaksanakan pada tanggal 13 Agustus 2021. Penulisan kerja praktek ini merupakan salah satu syarat untuk mahasiswa dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Tidak hanya itu bagi penulis dan pembawa akan mendapat wawasan dan dapat mendalami bidang Nutrisi dan Teknologi Kuliner terutama dalam mengendalikan mutu bahan baku pangan.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak telah mendukung, membantu, dan memberikan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan laporan kerja praktek. Ucapan terimakasih ini penulis tujukan kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan kelancaran, kesehatan, dan kemudahan dalam melaksanakan Kerja Praktek Virtual dan penyusunan laporan kerja praktek dengan baik dan maksimal.
2. Ibu Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, M. P., selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata yang telah mengizinkan pelaksanaan Kerja Praktek Virtual.
3. Bapak Dr. Ir. Sumardi, M.Sc., selaku dosen pembimbing yang telah meluagkan waktu untuk melaksanakan bimbingan dalam penyusunan laporan Kerja Praktek Virtual.

4. Ibu Mellia Harumi, S. Si., M. Sc., selaku koordinator Kerja Praktek Virtual Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata yang telah membantu pelaksanaan Kerja Praktek Virtual.
5. Ibu Kartika Puspa Dwiana, selaku narasumber Kerja Praktek Virtual topik rumah makan yang bersedia memberikan informasi dan pengetahuan mengenai bisnis rumah makan.
6. Orang tua dan keluarga penulis yang memberikan dukugan dan semangat serta memberikan fasilitas kepada penulis dalam melaksanakan dan menyusun laporan Kerja Praktek.
7. Sahabat penulis yang telah memberikan semangat serta dukungan dalam penyusunan laporan Kerja Praktek.
8. Teman bimbingan kelompok yang telah memberikan semangat dan berjuang bersama dalam menyusun laporan Kerja Praktek.
9. Semua pihak yang telah berkenan membantu dalam proses penyusunan laporan Kerja Praktek ini.

Pada penyusunan laporan Kerja Praktek ini penulis telah berusaha dengan maksimal, namun penulis menyadari bahwa laporan kerja praktek ini masih banyak mengalami kekurangan. Baik dalam penulisan maupun penjelasan karena kemampuan dan keterbatasan pengetahuan penulis. Penulis bersedia menerima kritik dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan laporan ini. Akhirnya kepada Allah SWT kita berserah diri. Semoga Kerja Praktek ini dapat berguna bagi penulis dan pembaca yang memerlukan.

Semarang, 12 Desember 2021

Penulis,



Eka Puspitasari

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
RINGKASAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Umum Kerja Praktek.....	3
1.3. Tujuan Khusus.....	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kerja Praktek <i>Virtual</i>	3
BAB II PENERAPAN PENGENDALIAN MUTU DAGING AYAM.....	5
2.1. Pengendalian Mutu.....	5
2.2. Indikator Pengendalian Mutu.....	7
2.3. Kesalahan Proses Penyimpanan Daging Ayam.....	7
2.4. Kualitas.....	8
BAB III PEMBAHASAN.....	9
3.1. Karakteristik Daging Ayam.....	9
3.2. Pengendalian Mutu Daging Ayam.....	11
3.3. Mutu Daging Ayam dan Karkas.....	12
3.4. Penerapan Pengendalian Mutu pada Restoran.....	15
3.5. Penyajian Makanan pada Restoran Tradisional.....	17

BAB IV_KESIMPULAN DAN SARAN.....	19
4.1. Kesimpulan.....	19
4.2. Saran.....	19
DAFTAR PUSTAKA.....	21
LAMPIRAN.....	23



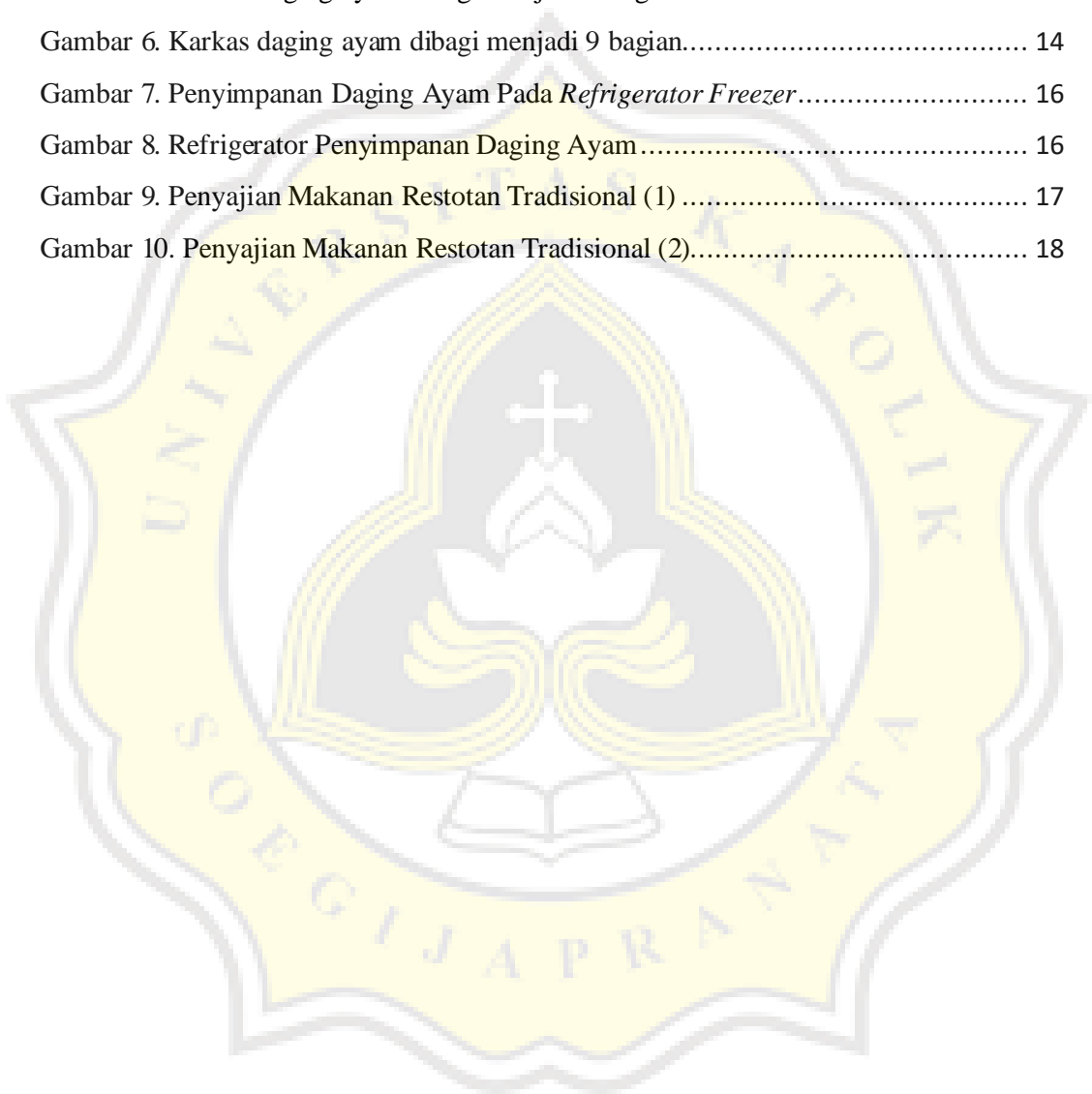
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Persyaratan Tingkatan Mutu Fisik Karkas	10
Tabel 2. Syarat mutu mikrobiologis.....	11



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alur Proses Penyediaan dan Pengolahan Makanan.....	6
Gambar 2. Karkas daging ayam utuh.....	13
Gambar 3. Karkas daging ayam dibagi menjadi 2 bagian	14
Gambar 4. Karkas daging ayam dibagi menjadi 4 bagian.....	14
Gambar 5. Karkas daging ayam dibagi menjadi 8 bagian.....	14
Gambar 6. Karkas daging ayam dibagi menjadi 9 bagian.....	14
Gambar 7. Penyimpanan Daging Ayam Pada <i>Refrigerator Freezer</i>	16
Gambar 8. Refrigerator Penyimpanan Daging Ayam.....	16
Gambar 9. Penyajian Makanan Restoran Tradisional (1)	17
Gambar 10. Penyajian Makanan Restoran Tradisional (2).....	18



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Presensi Kerja Praktek <i>Virtual Training</i>	23
Lampiran 2. Kartu Bimbingan Kerja Praktek <i>Virtual Training</i>	24



RINGKASAN

Pengendalian mutu pada restoran perlu dilakukan untuk menghindari hal-hal yang tidak diinginkan pada saat produk makanan sampai ke tangan konsumen. Mempertahankan mutu bahan yang digunakan pada restoran akan memberikan kepercayaan konsumen untuk membeli atau mengonsumsi makanan yang telah disajikan suatu restoran. Pengendalian mutu ini dimulai ketika bahan datang sampai nantinya bahan akan diolah.

Penyimpanan bahan baku dibedakan menjadi dua yaitu *cold storage* dan *dry storage*. Bahan makanan yang cepat rusak dapat dilakukan penyimpanan *cold storage* dan bahan yang dapat bertahan lama dapat dilakukan penyimpanan *dry storage*. Diperlukan penyimpanan pada daging ayam apabila daging ayam yang datang tidak langsung diolah. Penyimpanan daging ayam ini nantinya akan dilakukan pada *refrigerator* untuk dilakukannya pengawetan pada suhu dingin. Pengawetan pada daging ayam ini nantinya untuk menghambat pertumbuhan bakteri pada daging ayam. Daging ayam yang dimasukkan pada *refrigerator* akan lebih bertahan lama dibandingkan dengan daging ayam dengan suhu ruang. Penyimpanan pada daging ayam sendiri dapat disimpan dalam bentuk dingin atau beku, namun penyimpanan daging ayam dengan suhu dingin tidak dapat bertahan lama seperti halnya daging ayam yang dibekukan akan memiliki waktu kerusakan yang lebih lama.

Mutu karkas pada daging ayam perlu diperhatikan yang mana suhu yang digunakan untuk menyimpan karkas daging ayam sekitar -20°C sampai -25°C . Karkas ini diperlukan penyimpanan yang baik dan aman untuk menghindari kerusakan pada proses pendinginan. Karkas daging ayam ini dipisahkan dari isi perut, kepala dan kaki yang telah dipotong sampai batas lutut yang mana pembersihan dilakukan terpisah. Karkas daging ayam dapat disimpan dengan utuh maupun di potong-potong. Karkas daging ayam yang dipotong biasanya dibagi menjadi 2, 4, 8, dan 9 bagian.

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada zaman sekarang sudah banyak restoran yang memiliki konsep yang berbeda beda. Sudah banyak industri pangan yang mengikuti konsep-konsep restoran di era modern ini, namun banyaknya konsep restoran yang modern tidak meninggalkan konsep yang dipilih beberapa restoran yang memilih untuk menerapkan konsep restoran tradisional. Restoran dengan konsep tradisional akan mengingatkan konsumen akan makanan-makanan zaman dahulu atau masakan rumahan yang akan membuat kenangan tersendiri. Restoran tradisional akan menyediakan menu masakan tergantung dari tempat restoran itu berdiri. Menu masakan yang ditawarkan pada restoran tradisional juga beragam yang akan membuat konsumen puas akan masakan yang ditawarkan. Restoran tradisional dengan sistem pelayanan *buffet service*. Restoran dengan konsep ini yaitu menyediakan makanan yang sudah ditata rapi di atas meja namun pengunjung tidak dapat mengambil makanan itu sendiri. Pengunjung bisa memberitahu pelayan makanan yang mana saja yang dipesan, dan pengunjung dapat memilih meja yang akan digunakan. Konsep ini digunakan agar pengunjung tidak terlalu banyak mengambil makanan dan mungkin dapat menghindari kerugian pada rumah makan tersebut.

Pada saat pandemi seperti ini banyak restoran yang mengalami penurunan pengunjung atau konsumen begitu juga dengan restoran tradisional. Penyebab penurunan pengunjung atau konsumen ke restoran dapat disebabkan karena penularan covid-19 yang cepat membuat masyarakat takut untuk keluar rumah apalagi harus makan di restoran yang akan bertemu dengan banyak orang. Masyarakat akan memilih untuk makan dirumah tidak hanya karena menurunkan penularan covid-19 namun memasak dirumah bisa meminimalisir pengeluaran di saat pandemi. Banyak restoran yang akhirnya mengalami kerugian yang sangat banyak tidak hanya biaya pengeluaran namun juga pada bahan-bahan yang akan

diolah. Seperti halnya daging ayam yang tidak segera diolah akan menyebabkan daging ayam menjadi tidak segar lagi dan bahkan dapat muncul aroma yang kurang sedap atau basi. Jika ada restoran yang mengalami kasus tersebut dapat dipungkiri bahwa restoran belum bisa mengontrol pengendalian bahan pangan dengan maksimal dan berakibat pada konsumen yang akan mengkonsumsi. Konsumen dapat mengalami keracunan yang bisa terjadi bahkan sampai kematian.

Pengendalian mutu pada restoran ini penting untuk dilakukan karena dengan adanya pengendalian mutu bisa memastikan bahan makanan yang digunakan memiliki kualitas yang baik sebelum sampai ke tangan konsumen. Sehingga konsumen dapat mempercayai restoran yang dipilih memiliki kualitas produk yang baik. Pengendalian mutu dilakukan pada semua bahan makanan yang akan digunakan dan dilakukan secara berkala untuk memastikan bahan pangan yang akan diolah memiliki kesegaran yang terjamin. Ketika membeli bahan dapat dilihat jenis dan kualitasnya yang baik. Konsumen akan mengunjungi restoran yang memiliki kualitas bahan yang terjamin. Banyak konsumen akan tertarik dengan hal-hal yang menarik seperti halnya restoran bergaya tradisional tidak hanya makanan tradisional dengan tempat yang telah disediakan dengan sedemikian rupa dengan konsep tradisional akan membuat konsumen puas. Tidak hanya fasilitas yang diberikan restoran kepada konsumen untuk mengunjungi restoran namun dengan bahan yang digunakan memiliki kualitas yang baik dapat secara tidak langsung akan menjaga keamanan konsumen melalui gizi yang terpenuhi.

Pengendalian mutu merupakan pencegahan, memperbaiki standar, desain dan prosedur kerja supaya lebih baik sehingga tidak adanya produk yang cacat. Dalam pelaksanaan pengendalian mutu ada faktor yang perlu diperhatikan yaitu produk yang dihasilkan harus terjamin atau mempunyai mutu yang baik, menentukan produk yang memiliki sifat yang berhubungan dengan selera konsumen. Pengendalian mutu jangan sampai diabaikan oleh pihak-pihak yang berhubungan dengan pangan atau bahkan yang mengelola restoran, karena pengendalian mutu ini sangat penting untuk menjamin konsumen dapat menikmati hidangan yang telah disediakan aman

tanpa adanya masalah atau terkenanya gangguan kesehatan setelah mengonsumsi menu di restoran. Pengendalian mutu dapat dilakukan pada keseluruhan kegiatan produksi secara bertahap.

Masa pandemi seperti sekarang ini diperlukan makanan yang bergizi dan memiliki kejaminan mutu yang baik, sehingga restoran yang memiliki mutu bahan yang baik serta higienis akan menjadi rekomendasi untuk konsumen untuk menyantap menu yang dihidangkan pada restoran. Bahan-bahan yang digunakan pada restoran pastinya memiliki ketahanan penyimpanan yang berbeda-beda sehingga perlunya pengontrolan bahan baku agar saat penyajian bisa aman dan terhindar dari hal-hal yang tidak diinginkan. Adapun aturan yang bisa dijadikan dasar pada pengendalian mutu seperti halnya HACCP dan ISO dengan itu dapat dijaminnya bahan yang digunakan sudah aman, memiliki gizi yang baik serta memiliki kualitas yang baik.

1.2. Tujuan Umum Kerja Praktek

Tujuan umum kerja praktek adalah untuk mengembangkan ilmu pengetahuan selama perkuliahan untuk diterapkan pada tempat kerja, menambah pengetahuan tentang dunia kerja, pengalaman serta ketrampilan untuk masuk di dunia pekerja yang nyata.

1.3. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penulisan laporan ini adalah untuk menambah wawasan terkait dengan aspek pengendalian mutu di restoran, mengetahui pengendalian mutu yang baik, dan mengetahui cara-cara yang dilakukan untuk mengendalikan bahan pangan yang akan diolah dengan benar.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Kerja Praktek *Virtual*

Kerja praktek dilaksanakan pada periode bulan Juli-Agustus tepatnya pada tanggal 9-14 Agustus 2021. Tempat pelaksanaan Kerja praktek dilaksanakan secara virtual di rumah masing-masing selama 4 hari dengan memperhatikan paparan materi

melalui *Zoom Meeting*. Pelaksanaan kerja praktek dibagi menjadi 2 sesi yaitu sesi pertama dimulai pukul 09.00-11.30 dan sesi kedua dimulai pukul 12.30-15.00.



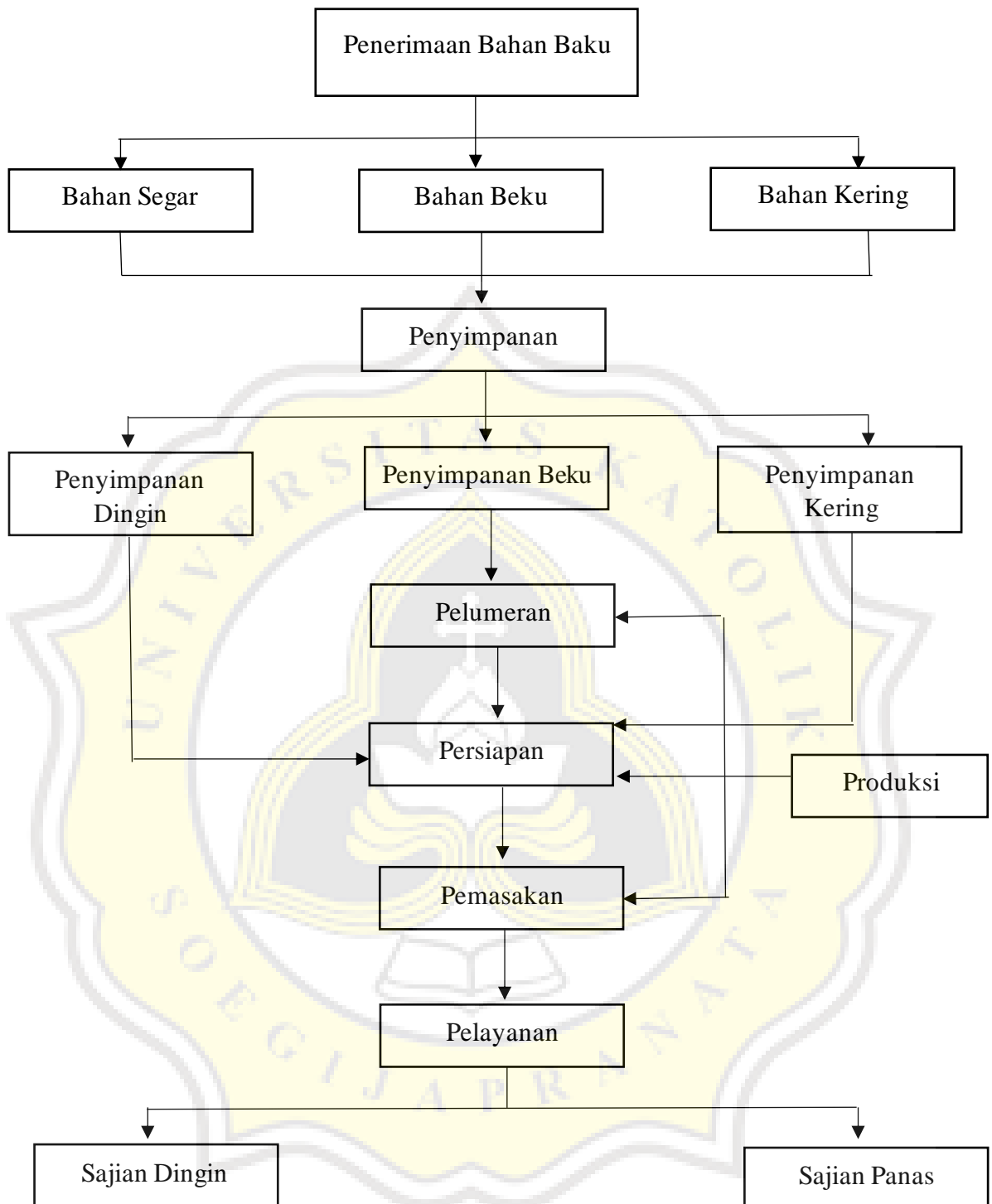
BAB II

PENERAPAN PENGENDALIAN MUTU DAGING AYAM

2.1. Pengendalian Mutu

Pengendalian mutu menurut Sofjan, (2004) dalam Andespa, (2020) menyatakan bahwa pengendalian mutu merupakan suatu usaha yang mana dapat menghasilkan atau mempertahankan mutu dan kualitas dari suatu produk dengan spesifikasi yang sudah ditetapkan pada kebijakan pimpinan. Pengendalian mutu menurut Rudy, (2021) dalam Andespa, (2020) menyatakan pengendalian mutu yaitu menjaga kualitas dan perbaikan mutu menggunakan suatu sistem kendali yang efektif dalam mengkoordinasikan usaha dari organisasi produksi sehingga produksi ekonomis dan konsumen akan merasa puas dengan kebutuhan dan keinginan mereka. Dapat disimpulkan dari pengertian para ahli diatas bahwa pengendalian mutu merupakan kegiatan atau suatu aktivitas yang efektif untuk mempertahankan kualitas dan mutu dari produk sehingga konsumen merasa puas dengan kebutuhannya.

Pengendalian mutu ini dilakukan dari bahan baku datang sampai penyajian makanan nantinya. Bahan baku juga memiliki umur simpan berbeda-beda seperti halnya sayuran, daging dan bahan kering. Penyimpanannya juga berbeda dilihat dari bahan yang digunakan seperti halnya daging ayam ini akan disimpan pada suhu beku karena apabila daging ayam tidak dimasukkan pada *refrigerator* atau dalam suhu ruang akan mudah membusuk karena kandungan kadar air pada produk daging lebih tinggi sehingga mudah terkontaminasi oleh lingkungan sekitar. Proses penyediaan bahan baku sampai pengolahan makanan dapat dilihat pada Gambar 1. Dengan dilakukannya penyediaan bahan dan pengolahan yang tepat dapat dihasilkan produk makanan yang baik tanpa adanya kontaminasi dan bisa meminimalisir kerusakan produk.



(Rina, 2008)

Gambar 1. Diagram Alur Proses Penyediaan dan Pengolahan Makanan

2.2. Indikator Pengendalian Mutu

Dalam sistem pengendalian mutu perlu memiliki standar penilaian yang mana standar penilaian ini yang digunakan untuk acuan suatu restoran dalam sistem operasionalnya. Seperti halnya standar penilaian pada HACCP dan SNI 3924-2009 tentang mutu karkas dan daging ayam. Adapun dasar yang menjadi acuan dalam penilaian restoran seperti halnya kualitas atau mutu untuk memenuhi atau melebihi harapan pelanggan, kualitas atau mutu dari produk, jasa, proses, manusia dan lingkungan (Anggika, 2018).

2.3. Kesalahan Proses Penyimpanan Daging Ayam

Masalah yang dialami restoran saat ini apalagi dengan adanya covid membuat pengunjung menurun dari sebelum adanya covid yang bisa berpengaruh juga terhadap bahan pangan pada restoran. Karena pihak restoranpun tidak dapat mengira-ngira untuk hari ini restoran akan rame atau sepi. Jadi kadang masih kurang terkontrolnya bahan pangan yang dibeli sehingga menjadi busuk ketika belum digunakan yang mengakibatkan kerugian juga terhadap restoran. Untuk kualitas sendiri biasanya kita tidak bisa mendapatkan bahan yang segar karena kondisi saat ini tidak banyak masyarakat yang berbelanja ke pasar sehingga dari penjual sendiri pun ada bahan pangan yang tersisa sebelumnya namun dari pihak restoran mencoba untuk mendapatkan bahan yang masih segar.

Kesalahan-kesalahan pada restoran dalam penanganan daging ayam itu sendiri misalnya pada pengaruh lama penyimpanan. Lama penyimpanan daging ayam dapat mempengaruhi warna, tekstur serta aroma pada ayam. Terkadang ada restoran yang menyimpan daging ayam terlalu lama sehingga daging ayam memiliki tekstur yang sudah tidak bagus lagi atau memiliki tekstur yang sudah tidak kenyal (Jaelani *et al.*, 2014). Adapun daging ayam yang sampai mengeluarkan aroma yang sangat amis berbeda dari daging ayam yang masih segar. Apabila daging ayam mengalami kerusakan akan ditandai dengan adanya aroma serta lendir yang lengket pada daging ayam. Begitupun dengan warna, warna merupakan salah satu indikator terhadap kualitas daging. Daging ayam yang disimpan terlalu lama akan mengalami

penurunan warna sehingga daging ayam tidak lagi memiliki warna putih kekuningan seperti daging ayam yang masih segar. Warna daging ayam akan berubah menjadi pucat atau tidak cerah dan dapat berubah warna menjadi gelap (Jaelani *et al.*, 2014).

2.4. Kualitas Bahan Baku dan Produk

Kualitas merupakan dimana kondisi fisik, sifat dan kegunaan suatu produk atau barang yang bisa memberikan kepuasan kepada konsumen yang menikmati produk secara fisik ataupun psikologis, dan kesesuaian dengan nilai uang yang dikeluarkan konsumen (Kurniawan, 2018). Kualitas merupakan hal penting untuk sebuah produk, kualitas produk yang dijual merupakan hal pertama yang akan dinilai oleh konsumen itu nantinya dan dapat menjadikan kepuasan tersendiri apabila konsumen yang mengonsumsi merasa puas dengan produk yang telah dibeli. Kualitas ini ditetapkan sangat penting untuk suatu restoran yang mana dengan kualitas produk yang baik restoran tidak akan kehilangan pelanggan dan sebaliknya jika pihak restoran tidak dapat mempertahankan kualitas maka konsumen akan berkurang.

Memproduksi produk itu ada beberapa faktor penting diantaranya kualitas, produktivitas, dan biaya yang dikeluarkan (Kartika, 2013). Kualitas ini penting dalam setiap restoran yang mana bahan baku nantinya yang akan diolah menjadi suatu produk yang dapat memenuhi keinginan konsumen restoran nantinya. Menurut Kurniawan, 2018 menjelaskan kualitas termasuk dalam faktor yang dapat menentukan keputusan konsumen dalam membeli suatu produk sesuai apa yang mereka inginkan sehingga loyalitas pelanggan akan meningkat. Sehingga kualitas ini sangat berpengaruh terhadap konsumen sesuai dengan syarat dan kebutuhan yang dibutuhkan konsumen tersebut.

BAB III

PEMBAHASAN

3.1. Karakteristik Daging Ayam

Daging ayam yaitu jenis daging yang mempunyai citarasa yang enak dan memiliki harga lebih murah dan banyak diminati oleh masyarakat sebagai bahan pangan dari semua jenis daging. Kandungan protein dalam daging ayam sangat baik dan paling murah dibandingkan dengan daging lainnya (Indiarto & Subroto, 2012). Daging ayam memiliki nilai gizi tinggi dengan kandungan protein, karbohidrat, mineral, lemak dan zat lain memiliki kegunaan bagi tubuh. Daging ayam mempunyai kadar air tinggi yang mana pada suhu ruang daging ayam mampu menjadi media untuk pertumbuhan bakteri patogen dan bakteri pembusuk. Daging ayam yang diletakkan pada udara terbuka lebih cepat membusuk. Faktor yang menyebabkan pertumbuhan bakteri pada daging diantaranya kadar air, suhu, waktu dan tersedianya oksigen (Kusumaningrum *et al.*, 2013).

Daging hewan yang biasanya sebagai sumber mikroba terdapat pada permukaan tubuh hewan, mikroba saluran pencernaan atau mikroba saluran pernafasan. Terkontaminasinya fases hewan ternak dari saluran pencernaan dapat berpotensi terpapar bakteri salah satunya *Salmonella sp.*, sehingga diperlukan penanganan yang memenuhi standar untuk menghindari terjadinya paparan bakteri *Salmonella sp.* Penghambatan bakteri *Salmonella sp.*, dapat dilakukan pada pH asam laktat kurang dari 4.4 dan pH asam asetat kurang dari 5.4 (Kusumaningrum *et al.*, 2013).

Karkas atau daging ayam yang layak, lazim dan aman bagi manusia untuk dikonsumsi memiliki otot skeletal. Konformasi tulang merupakan ada tidaknya kecacatan yang paling utama pada paha dan dada. Daging memiliki ketebalan pada paha, dada, dan punggung. Penyebaran lemak pada rongga perut (*abdominal*) dan di pangkal leher (*pectoral*). Karkas yang utuh tidak adanya tulang yang hilang atau patah, daging atau kulit yang hilang atau sobek maupun persendian yang lepas.

Perubahan warna pendarahan, memar, *freeze burn* dan lainnya yang dapat disebabkan kontaminasi mikroorganisme. Kebersihan karkas ditandai dengan tidak adanya bulu pada daging. Memar yang diakibatkan pada benturan fisik dapat mempengaruhi perubahan warna.

Tabel 1. Persyaratan Tingkatan Mutu Fisik Karkas

No.	Faktor mutu	Tingkatan mutu		
		Mutu I	Mutu II	Mutu III
1.	Konformasi	Sempurna	Ada sedikit kelainan pada tulang dada atau paha.	Ada kelainan pada tulang dada dan paha.
2.	Perdagangan	Tebal	Sedang	Tipis
3.	Perlemakan	Banyak	Banyak	Sedikit
4.	Keutuhan	Utuh	Tulang utuh, kulit sobek sedikit, tetapi tidak pada bagian dada.	Tulang ada yang patah, ujung sayap terlepas ada kulit yang sobek pada bagian dada.
5.	Perubahan Warna	Bebas dari memar dan atau " <i>freeze burn</i> "	Ada memar sedikit tetapi tidak pada bagian dada dan tidak " <i>freeze burn</i> "	Ada memar sedikit tetapi tidak ada " <i>freeze burn</i> "
6.	Kebersihan	Bebas dari bulu tunas (<i>Pin feather</i>)	Ada bulu tunas sedikit yang menyebar, tetapi tidak pada bagian dada.	Ada bulu tunas

Dari Tabel 1., dapat dilihat mengenai tingkatan mutu pada karkas ayam yang dibagi atas mutu karkas 1, mutu karkas 2, dan mutu karkas 3.

Tabel 2. Syarat Mutu Mikrobiologis

No	Jenis	Satuan	Persyaratan
1.	<i>Total Plate Count</i>	cfu/g	maksimum 1×10^6
2.	Coliform	cfu/g	maksimum 1×10^2
3.	<i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	maksimum 1×10^2
4.	<i>Salmonella sp</i>	per 25 g	negatif
5.	<i>Escherichia coli</i>	cfu/g	maksimum 1×10^1
6.	<i>Campylobacter sp</i>	per 25 g	negatif

Dari Tabel 2., dapat dilihat jenis mikrobiologis yang dapat berkembang pada karkas dan persyaratan mikrobiologis yang harus ada pada karkas ayam.

3.2. Pengendalian Mutu Daging Ayam

Pengendalian mutu merupakan petugasan penjaminan mutu pada suatu produk dan proses dengan cara dilakukannya pemeriksaan menyeluruh. Pengendalian sendiri merupakan suatu usaha dalam mempertahankan mutu produk yang dihasilkan untuk menjaga spesifikasi produk sesuai kesepakatan kebijakan pada manajer suatu restoran (Andespa, 2020). Dalam pengendalian mutu terdapat metode yang digunakan untuk mengendalikan mutu pada daging ayam. Daging ayam akan ditangani sesegera mungkin setelah bahan datang. Daging ayam akan dipisahkan dengan bahan lainnya yang dapat dikelompokkan dalam jenisnya seperti yang mudah rusak akan ditangani terlebih dahulu sebelum masuk ke dalam penyimpanan seperti halnya daging ayam yang akan disimpan pada *refrigerator* dalam kondisi beku untuk mempertahankan kualitasnya. Penanganan ini dilakukan untuk mempermudah pengontrolan pada bahan baku agar berjalan dengan baik. Untuk menghasilkan mutu yang baik perlu dilakukan proses pengawasan dan pengendalian dari bahan baku hingga menjadi produk. Dengan itu diperlukan konsep yang dapat menyusun tentang pengendalian bahan pangan dengan konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) (Setiadi, 2012).

3.3. Mutu Daging Ayam dan Karkas

Metode pada daging ayam dimulai dengan penanganan ketika ayam masih hidup, dilanjutkan pemeriksaan ante mortem, selanjutnya penting juga dilakukan yaitu penyembelihan ayam dengan cara halal, ayam yang telah disembelih akan direndam dalam air panas yang dilanjutkan dengan pencabutan bulu, pengeluaran jerohan ayam, masuk ke pencucian dan dimasukkan dalam pendinginan karkas (Xarolin *et al.*, 2017). Karkas sebaiknya dilindungi oleh pembungkus sebelum dimasukkan ke dalam suhu dingin supaya mencegah penurunan kualitas karkas selama penyimpanan pada suhu dingin (Jaelani *et al.*, 2014). Karkas harus disimpan dengan kemasan yang aman sehingga bisa menghindari kerusakan saat penyimpanan. Daging ayam atau karkas dapat dilakukan penyimpanan dalam bentuk segar, dingin dan beku ditempatkan sesuai dengan karakteristik produk.

Daging ayam tidak langsung diolah perlu untuk disimpan dalam temperatur dingin agar mengurangi pertumbuhan bakteri pada daging ayam. Penyimpanan karkas segar dilakukan setelah proses pemotongan. Penyimpanan karkas segar dingin dilakukan pendinginan antara 0°C sampai 4°C pada bagian dalam daging (*internal temperature*) setelah proses pemotongan. Pada SNI penyimpanan karkas beku daging disimpan dengan temperatur rendah sehingga bagian dalam daging memiliki suhu minimal -12°C dalam *blast freezer* setelah mengalami proses pembekuan. Metode pendinginan ini adalah metode yang sering digunakan dan sederhana untuk memperpanjang umur simpan atau mengawetkan pada daging ayam itu sendiri. Namun ada juga yang tidak melakukan proses pendinginan ini disarankan dilakukan untuk daging ayam yang langsung diolah atau dimasak (Xarolin *et al.*, 2017).

Menurut SNI 01-3146-1992 proses pengolahan pada daging ayam disembelih menggunakan pisau yang tajam dan bersih. Setelah dilakukan pemotongan ayam segera direndam dengan air dengan suhu 51-55°C selama 2-3 menit dibersihkan bulunya hingga bersih. Kemudian ayam dicuci hingga bersih bagian kepala harus dihilangkan dengan maksimum 2 cm dari batas leher. Isi perut ayam dikeluarkan

dan dibersihkan secara terpisah, hati dibuang empedunya, ampela dibuang isi dan kulit arinya. Ayam tanpa kepala, ati, dan ampela dicuci kembali secara terpisah hingga bersih. Bagian kaki ayam harus dihilangkan sampai batas lutut. Karkas ayam harus dicuci kembali dan ditiriskan. Hati dan ampela yang sudah dicuci kemudian dimasukkan ke dalam rongga perut karkas ayam sesuai ukuran. Karkas dikelompokkan berdasarkan beratnya dengan berisi ati dan ampela. Kemasan harus diikat dengan kuat dengan bagian luar kemasan dicantumkan berat ayam keseluruhan. Karkas ayam didinginkan dengan suhu -5°C hingga 2 hari sebelum dimasukkan ke dalam pendingin, karkas boleh dalam suhu ruang hanya 2 jam. Karkas ayam harus dibekukan dengan suhu -20°C sampai -25°C .

Pada Gambar 2 sampai Gambar 6 merupakan bentuk potongan karkas yang digunakan.



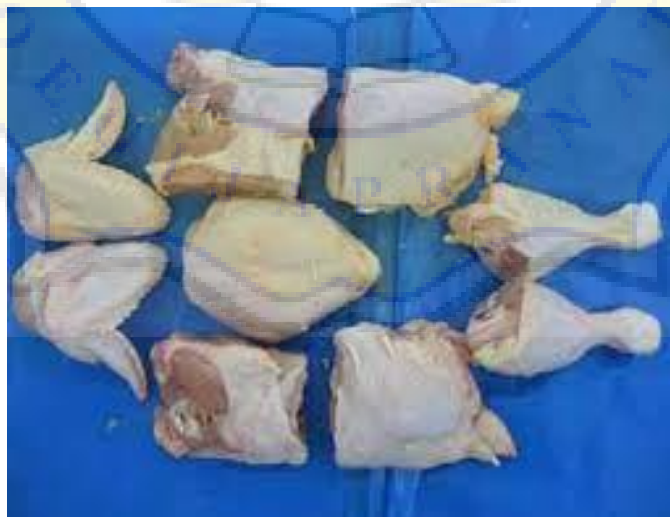
Gambar 3. Karkas daging ayam dibagi menjadi 2 bagian



Gambar 4. Karkas daging ayam dibagi menjadi 4 bagian



Gambar 5. Karkas daging ayam dibagi menjadi 8 bagian



Gambar 6. Karkas daging ayam dibagi menjadi 9 bagian

3.4. Penerapan Pengendalian Mutu pada Restoran

Pada restoran sebisa mungkin untuk menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dengan salah satu syarat kualitas yang baik dan segar pada bahan baku yang nantinya digunakan. Sebelum restoran menyajikan makanan ke konsumen perlu dilakukannya *flow of food* yang terdiri dari empat tahap diantaranya pembelian bahan baku, penerimaan bahan baku, penyimpanan dan pengolahan makanan. Penyimpanan bahan baku adalah hal yang sangat krusial sehingga setiap restoran memiliki tempat penyimpanan yang disebut *storeroom* atau gudang. Gudang sendiri dibagi menjadi 2 yaitu *cold storage* dan *dry storage*. *Cold storage* ini berguna sebagai penyimpanan bahan yang cepat rusak atau memiliki umur pendek. *Dry storage* digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang memiliki umur simpan yang panjang atau bahan-bahan kering (Revaya, 2016). Makanan berdasarkan sifatnya dibagi menjadi dua yaitu *perishable* dan *non-perishable*. *Perishable* merupakan jenis bahan baku yang tidak bertahan lama, sedangkan *non-perishable* merupakan jenis bahan baku yang memiliki umur simpan yang tahan lama (Revaya, 2016).

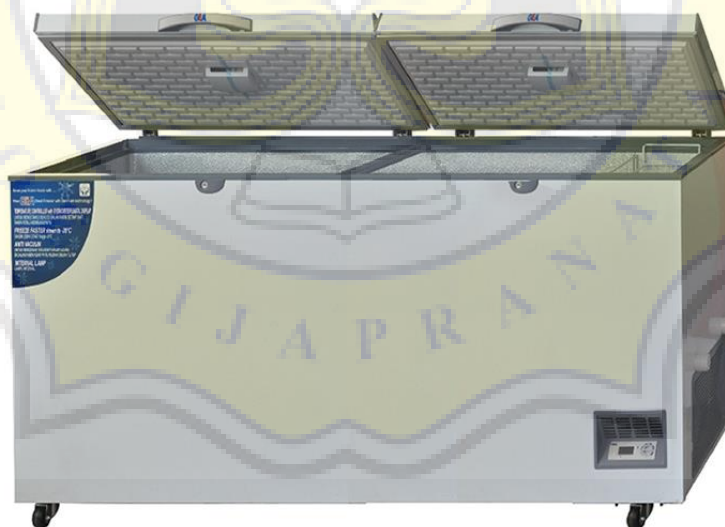
Daging ayam termasuk kedalam jenis *perishable* yang mana daging ayam tidak dapat bertahan lama dan mudah rusak bila tidak disimpan dengan benar. Penyimpanan daging harus dilakukan dengan jenis bahan yang akan disimpan. Pada restoran-restoran sudah banyak menggunakan *refrigerator* sebagai alat penyimpanan daging ayam yang mana *refrigerator* sendiri menjadi salah satu alternatif untuk pengawetan pada daging di suhu dingin maupun beku. Daging ayam yang disimpan pada suhu beku di *refrigerator* akan menjadikan daging ayam yang disimpan menjadi tahan lama. Pada Gambar 7., dapat dilihat daging ayam yang disimpan pada *refrigerator freezer* yang mana cara tersebut digunakan untuk restoran-restoran untuk menyimpan daging ayam. Sebelum dimasukkannya ayam pada *refrigerator freezer* daging ayam dipotong-potong dipisahkan menurut bagian dan dimasukkan ke kantong plastik yang berbeda ini akan mempermudah ketika akan melakukan pengolahan daging ayam. Gambar 8., menunjukkan bentuk

refrigerator yang umum digunakan untuk menyimpan bahan makanan beku seperti halnya daging ayam.



Gambar 7. Penyimpanan Daging Ayam Pada *Refrigerator Freezer*

(<https://ayampotongpalu.com/batas-penyimpanan-daging-ayam-dalam-freezer-dan-kulkas.html>)



Gambar 8. *Refrigerator* Penyimpanan Daging Ayam

(<https://astromesin.com/product/mesin-chest-freezer-ab-600tx/>)

3.5. Penyajian Makanan pada Restoran Tradisional

Pelayanan pada restoran tradisional dilakukan dengan menggunakan sistem yang berbeda salah satunya yaitu sistem *buffet service*. *Buffet service* ini merupakan sistem pelayanan dengan mengambil makanan dari meja *buffet* yang telah disiapkan. Pada meja *buffet* ini sendiri akan disajikan makanan yang terdiri dari berbagai lauk pauk yang dapat dipilih langsung oleh konsumen. Pada restoran tradisional makanan yang disajikan tidak memiliki suhu yang panas melainkan bersuhu ruang. Ciri khas restoran tradisional biasanya pelayan yang menyajikan akan berpakaian tradisional dengan rambut yang disanggul bagi wanita. Konsep tradisional akan memberikan pengalaman yang berbeda kepada konsumen dengan konsep bangunan yang indah (Pinandita & Widyani 2018).



Gambar 9. Penyajian Makanan Restoran Tradisional (1)

(<http://lampuantikklasik.blogspot.com/2017/06/inspirasi-restoran-dengan-konsep-klasik.html>)



Gambar 10. Penyajian Makanan Restoran Tradisional (2)

https://www.tripadvisor.co.id/LocationPhotoDirectLink-g297712-d4737827-i116834633-Selera_Indonesia-Semarang_Central_Java_Java.html

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

- Pengendalian mutu merupakan penjaminan mutu dengan melakukan pemeriksaan menyeluruh pada suatu produk.
- Ketika daging ayam datang dari supplier sesegera mungkin untuk ditangani dengan memisahkannya dengan bahan lain.
- Pengendalian mutu dilakukan ketika ayam masih hidup, yang dilanjutkan pemeriksaan ante mortem, penyembelihan halal, perendaman di dalam air panas, pencabutan bulu, pengeluaran jerohan, pencucian, dan pendinginan.
- Sebelum dilakukannya pendinginan bagian isi perut ayam dan kepala dicuci secara terpisah.
- Mutu karkas yang baik diperlukan perlindungan pada pembungkus karkas supaya tidak adanya penurunan kualitas saat pendinginan.
- Daging ayam dapat disimpan pada suhu dingin maupun pada suhu beku.
- Penyimpanan daging ayam dengan temperatur rendah dilakukan untuk menghindari pertumbuhan bakteri dan sebagai pengawet agar daging ayam bertahan lama.
- Daging ayam yang tidak melewati proses pendinginan diharapkan untuk segera diolah.
- Karkas ayam dapat disimpan pada suhu beku dengan temperatur berkisar antara -20°C sampai -25°C .

4.2. Saran

- Pengendalian mutu bahan baku diharapkan dapat diterapkan pada restoran yang menjalankan usaha kuliner.
- Diharapkan restoran-restoran dapat memberikan kualitas bahan baku yang baik untuk produk makanan yang akan dijual kepada konsumen.

- Diharapkan restoran-restoran dapat mempertahankan kepercayaan konsumen agar dapat membeli produk yang dibuat.



DAFTAR PUSTAKA

- Andespa, I. (2020). Analisis Pengendalian Mutu Dengan Menggunakan Statistical Quality Control (SQC) Pada PT. Pratama Abadi Industri (JX) Sukabumi. *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*, 2, 129.
- Anggika, L. K. (2018). Pelayanan Restoran dalam Menciptakan Kepuasan Pelanggan: Studi Pengendalian Mutu di Restoran D' Ayam Crispy Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Proses Pengolahan Ayam Beku. SNI No. 3146:1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Indiarto, R., Nurhadi, B., & Subroto, E. (2012). Kajian karakteristik tekstur (texture profil analysis) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Indonesia, S. N. (2009). Mutu karkas dan daging ayam. *SNI*, 3924, 2009.
- Jaelani, A., Dharmawati, S., & Wanda, W. (2014). Berbagai lama penyimpanan daging ayam broiler segar dalam kemasan plastik pada lemari es (suhu 4oc) dan pengaruhnya terhadap sifat fisik dan organoleptik. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 39(3), 119-128.
- Kartika, H. (2013). Analisis pengendalian kualitas produk CPE film dengan metode statistical process control pada PT. MSI. *Jurnal ilmiah teknik industri*, 1(1), 50-58.
- Kurniawan, O. A. (2018). Pengendalian Mutu.
- Kusumaningrum, A., Widiyaningrum, P., & Mubarak, I. (2013). Penurunan total bakteri daging ayam dengan perlakuan perendaman infusa daun salam (*Syzygium polyanthum*). *Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences*, 36(1).
- Pinandita, K. A., & Widyani, A. I. (2018). Implementasi Konsep Spasial dan Sistem Pelayanan Tradisional Jawa di Restoran Warung MJS Jakarta. *Mezanin*, 1(1).
- Revaya. (2016). Boga, M. T., & Pariwisata, S. T. Fasilitas Penyimpanan Bahan Daging di Kemangi Restoran Hyatt Regency Yogyakarta.
- Rina, A. (2008). Sistem manajemen mutu dan keamanan pangan pada perusahaan jasa boga. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 2(6), 263-272.

Setiadi, R. H. (2012). Pengendalian Mutu dan Penerapan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Proses Pembuatan Keripik Usus Ayam di UKM Kampung Sewu Surakarta.

Xarolin, L.B., Razali., Ismail., Rastina., Jalaluddin, M., Darmawi. (2017). Survei Pengetahuan dan Sikap Pemilik Rumah Makan Terhadap Rantai Pengolahan Daging Ayam di Banda Aceh. *Jimvet 1*(2).



LAMPIRAN

Fakultas Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendah Duwur Semarang 50234
Telp. 024-8441555, 8505003(hunting), Fax.(024) 8415429 - 8445265
email : Unika@unika.ac.id <http://www.Unika.ac.id>



PRESENSI KERJA PRAKTEK VIRTUAL TRAINING
PERIODE JULI-AGUSTUS 2021

NAMA : Eka Puspitasari
NIM : 19.12.0017
KELAS : Nutrisi dan Teknologi Kuliner
PEMBIMBING : Dr. Ir. Sumardi, M.Sc.

Hari/Tanggal	Topik	Waktu		Kegiatan
		Sesi 1	Sesi 2	
Senin, 09 Agustus 2021	Pembukaan KP Virtual Training	2		Pembukaan, Sambutan Dekan Acara, dan Pembacaan Tata Pelaksanaan KP Virtual Training
Selasa, 10 Agustus 2021	Kemenady (<i>Cafe</i>)	2	2	Penyampaian materi, QnA, dan Kuis.
Kamis, 12 Agustus 2021	Berkah Catering & Snack (<i>Catering</i>)	2	2	Penyampaian materi, QnA, dan diskusi.
Jumat, 13 Agustus 2021	PT. Prima Top Boga (<i>Bakery</i>)	2	2	Penyampaian materi, QnA, dan diskusi.
Jumat, 13 Agustus 2021	RM. Nikmat dh. FUNG (Rumah Makan)	2	2	Penyampaian materi, QnA, dan diskusi
Sabtu, 14 Agustus 2021	RS Elisabeth (Nutrisi di RS)	2	2	Penyampaian materi, QnA, penutupan, dan informasi tugas

Kehadiran : 100 %

Semarang, 14 Agustus 2021

Severus Ryan Wisastra
Panitia KP Virtual Training

Lampiran 1. Presensi Kerja Praktek Virtual Training

Fakultas Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan
 Jl. Pawiyatan Luhur IV/1 Bendah Duwur Semarang 50234
 Telp. 024-8441555, 8505003(hunting), Fax.(024) 8415429 - 8445265
 email : Unika@unika.ac.id http://www.Unika.ac.id



KARTU BIMBINGAN KERJA PRAKTEK VIRTUAL TRAINING
PERIODE JULI-AGUSTUS 2021

NAMA : Eka Puspitasari
 NIM/NIRM : 19.12.0017
 JUDUL : Pengendalian Mutu Daging Ayam dan Penyajian pada Restoran Konsep Tradisional

PEMBIMBING I : Dr. Ir. Sumardi, M.Sc.

Tanggal Bimbingan	Materi Bimbingan	Tgl. Masuk untuk dikoreksi	Tgl kembali	Paraf
22/08/2021	Bab I : Pendahuluan	14/09/2021	14/09/2021	
14/09/2021	Bab II : Metodologi	05/10/2021	07/10/2021	
07/10/2021	Bab III : Hasil dan Pembahasan	05/12/2021	11/12/2021	
11/12/2021	Laporan Akhir	05/12/2021	12/12/2021	

Tanggal Ujian : 21 Desember 2021

Lulus / Tidak

- * Penyelesaian KP selama 1 semester
- * Penyerahan laporan akhir ke koordinator (KP 3 bendel)

Semarang, Desember 2021

Catatan :
Harap disimpan sebagai salah satu syarat ujian / wisuda

(Dr. Victoria Kristina Ananingsih, S.T., M.Sc.)

Koordinator Kerja Praktek

Lampiran 2. Kartu Bimbingan Kerja Praktek Virtual Training



6.59% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #14310355

10 11 12 13 BAB III PEMBAHASAN 3.1. Karakteristik Daging Ayam

Daging ayam yaitu jenis daging yang mempunyai citarasa yang enak dan memiliki harga lebih murah dan banyak diminati oleh masyarakat sebagai bahan pangan dari semua jenis daging. Kandungan protein dalam daging ayam sangat baik dan paling murah dibandingkan dengan daging lainnya (Indiarto & Subroto, 2012). 7 Daging ayam memiliki nilai gizi tinggi dengan kandungan protein, karbohidrat, mineral, lemak dan zat lain memiliki kegunaan bagi tubuh.

Daging ayam mempunyai kadar air tinggi yang mana pada suhu ruang daging ayam mampu menjadi media untuk pertumbuhan bakteri patogen dan bakteri pembusuk.

Daging ayam yang diletakkan pada udara terbuka lebih cepat membusuk.

5 Faktor yang menyebabkan pertumbuhan bakteri pada daging diantaranya kadar air, suhu, waktu dan tersedianya oksigen (Kusumaningrum et al., 2013). Daging hewan yang biasanya sebagai sumber mikroba terdapat pada permukaan tubuh hewan, mikroba saluran pencernaan atau

REPORT #14310355
CHECKED 5 JAN 2022, 8:01 AM

AUTHOR
B. AGUNG TRI
HARTADI

PAGE
1 OF 14