

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

***E-JOURNAL* SKRIPSI**

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



Oleh:

Putri Surgana

NIM. 15511247013

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2017

LEMBAR PERSETUJUAN
E-JOURNAL STUDENT

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

Disusun Oleh:

Putri Surgana
15511247013

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

Yogyakarta, Oktober 2017

Menyetujui,

Dosen Penguji,

Dosen Pembimbing,



Yuriani, M.Pd
NIP. 19540206 198203 2 001



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

LEMBAR PENGESAHAN

Jurnal yang berjudul “Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani Di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta” yang disusun oleh Putri Surgana, NIM 15511247013 ini telah disetujui oleh dosen penguji dan dosen pembimbing.

Yogyakarta, Oktober 2017

Menyetujui,

Dosen Penguji,



Yuriani, M.Pd
NIP. 19540206 198203 2 001

Dosen Pembimbing,



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

Reviewer,



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

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

IMPLEMENTATION OF PRODUCTION MANAGEMENT OF MENU BASED ON ANIMAL BASIS ON RESTAURANT SEKAR KEDHATON YOGYAKARTA

Oleh: Putri Surgana, Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta
e-mail: psurgana@gmail.com

Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah: (1) untuk mengetahui perencanaan produksi menu berbahan dasar hewani, (2) untuk mengetahui pengorganisasian produksi menu berbahan dasar hewani, (3) untuk mengetahui pelaksanaan produksi menu berbahan dasar hewani, (4) untuk mengetahui pengawasan produksi menu berbahan dasar hewani. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Metode pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara (*interview*) dan didukung dengan lembar *checklist* oleh peneliti. Validitas penelitian ini dengan cara *expert judgment* oleh dosen Pendidikan Teknik Boga. Analisis data dilakukan dengan analisis statistik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan: (1) perencanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta meliputi perencanaan SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan sesuai dan diperoleh nilai skor rata-rata 36,0 dengan persentase 65,62 % (2) pengorganisasian produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta meliputi pengorganisasian SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan sangat baik dan diperoleh nilai skor rata-rata 16,0 dengan persentase 85 % (3) pelaksanaan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta meliputi pelaksanaan SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan baik dan diperoleh nilai skor rata-rata 80,0 dengan persentase 74 %, (4) pengawasan produksi menu berbahan dasar hewani di restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta meliputi pengawasan SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan baik dan diperoleh nilai skor rata-rata 16,0 dengan persentase 66,67 %.

Kata Kunci: Pelaksanaan Manajemen, Produksi

Abstract

The purpose of this research are: (1) to know the production planning of animal based menu, (2) to know the organizing of animal based menu production, (3) to know the implementation of animal based menu production; (4) to know the production supervision of the menu made animal base. This research is a quantitative descriptive research. Methods of data collection in this study using the method of observation, interview (interview) and supported by a checklist by the researchers. Validity of this research by expert judgment by lecturer of Culinary Engineering Education. Data analysis was done by descriptive statistic analysis. The results showed: (1) production planning of animal-based menu at Sekar Kedhaton restaurant in Yogyakarta covering human resource planning and production has been done accordingly and obtained score average score 36,0 with percentage 65,62% (2) organizing production of menu made the animal base at Sekar Kedhaton restaurant in Yogyakarta covers the organizing of human resources and the production has been done very well and obtained the average score of 16.0 with the percentage of 85% (3) the implementation of animal-based menu production at Sekar Kedhaton restaurant Yogyakarta covers the implementation of human resources and production has been implemented well and obtained an average score of 80.0 with a percentage of 74%, (4) supervision of animal-based menu production at Sekar Kedhaton restaurant in Yogyakarta includes human resources supervision and production has been well implemented and obtained an average score of 16 , 0 with a percentage of 66.67%

Keywords: Implementation of Management, Production

PENDAHULUAN

Pertumbuhan industri menengah berkembang mewarnai perekonomian di daerah. Salah satunya

adalah industri kuliner restoran atau makanan dimana keberadaannya menjadi salah satu solusi dalam mengatasi angka pengangguran sekaligus

menggerakkan roda perekonomian daerah (Yuyus Suryana, 2013:14).

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

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

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

Produksi adalah suatu proses perubahan bahan baku menjadi produk jadi. Sistem produksi adalah sekumpulan aktivitas untuk pembuatan suatu produk di mana dalam pembuatan ini melibatkan tenaga kerja, bahan baku, peralatan atau mesin, energi, informasi, modal dan tindakan manajemen. Aktifitas dalam sistem produksi dikelompokkan kedalam dua kategori,

Pelaksanaan Manajemen Produksi... (Putri Surgana) yaitu proses produksi dan perencanaan dan pengendalian produksi (Baroto, 2002:14).

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

Perencanaan bertujuan memberi pegangan bagi manager agar mengetahui arah yang hendak dituju, mengurangi dampak perubahan, mengurangi pemborosan dan kesia-siaan serta menetapkan acuan untuk mempermudah melakukan pengawasan. Ada beberapa tahapan dalam perencanaan sebuah usaha yaitu, 1) menetapkan sasaran atau perangkat tujuan, 2) menentukan situasi sekarang, 3) mengidentifikasi pendukung dan penghambat tujuan, 4) mengembangkan rencana atau perangkat tindakan untuk mencapai tujuan (James Stoner, 2003:128-129).

Pengorganisasian berkaitan erat dengan perencanaan, karena pengorganisasian pun harus direncanakan. Pengorganisasian dalam teori manajemen adalah penentuan sumber daya dan organisasi serta pembagian kerja dan tanggung jawab pada setiap kegiatan usaha. Pelaksanaan proses pengorganisasian yang sukses tercermin

pada struktur organisasi sehingga membuat suatu organisasi dapat mencapai tujuan bersama (Tani Handoko, 2001:24).

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

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

Unsur - unsur manajemen untuk mencapai tujuan para manajer yaitu *man* (sumber daya manusia), *materials* (bahan), *machine* (mesin),

Pelaksanaan Manajemen Produksi... (Putri Surgana) 3 methods (metode). Unsur-unsur ini yang digunakan sebagai landasan manajemen produksi. Untuk memberikan hasil yang terbaik sangat diperlukan manajemen produksi yang tepat, sehingga ini akan berdampak pada hasil produksi menu berbahan dasar hewani tersebut. Proses mengolah dari mulai rasa, penampilan atau penyajian yang sudah seharusnya menarik dan aman untuk digunakan, sanitasi dan *hygienitas* pada saat proses pengolahannya, sampai dengan perhitungan harga yang layak, sehingga tidak terlalu mahal maupun terlalu murah (Manullang, 2001:5). Tujuan penelitian ini adalah:

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

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian deskriptif yaitu penelitian yang berusaha untuk menuturkan pemecahan masalah yang sekarang berdasarkan data-data, jadi ia juga menyajikan data, menganalisis dan menginterpretasi, (Cholid Narbuko, 2010: 44).

Waktu dan Tempat Penelitian

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

Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian yaitu *Purchasing*, *Human Resource Development (HRD)*, *Head Chef* dari restoran Sekar Kedhaton dan karyawan restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta.

Prosedur

Prosedur dalam penelitian ini adalah:

1. Melakukan kajian terhadap masalah dan menyusun landasan teori
2. Menyusun instrument penelitian berdasarkan landasan teori dan tujuan penelitian
3. Pengambilan data
4. Mengelompokkan data atas dasar aspek
5. Analisis data
6. Membuat simpulan

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu dengan menggunakan observasi, wawancara (*interview*) dan dokumentasi aspek *planning*, *organizing*, *actuating* dan *controlling*.

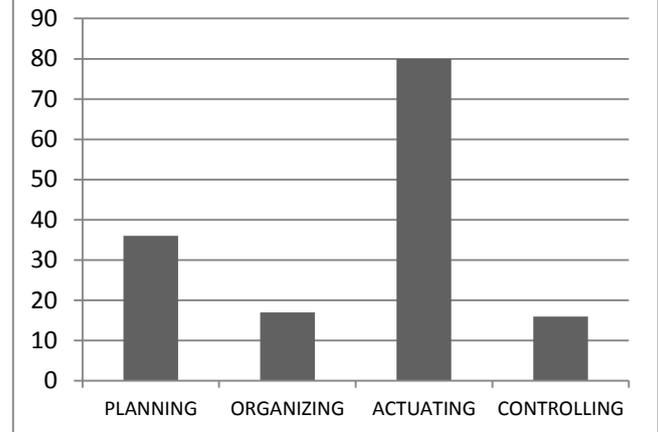
Teknik Analisis Data

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan lebih banyak bersifat uraian hasil wawancara, observasi dan dokumentasi. Data yang telah diperoleh akan dianalisis secara kualitatif seta diuraikan dalam bentuk deskriptif. Dalam hasil validasi konstruk (*expert judgement*) terdapat satu kali revisi oleh Dosen Pendidikan Teknik Boga, yaitu untuk memperbaiki dan menyesuaikan beberapa item.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Grafik Hasil Analisis Aspek Planning, Organizing, Actuating, Controlling (POAC)



Aspek *Planning*

Hasil analisis data penelitian menunjukkan bahwa dari 14 pernyataan dengan skor pilihan jawaban tertinggi 4 dan terendah 1. Pada aspek *planning*. Pada aspek *planning* diperoleh skor tertinggi yaitu 54 dan skor terendah yaitu 14. Dari data yang didapat, hasil analisis menunjukkan *mean ideal (Mi)* 35, dan *standar deviasi ideal (SDi)* 7. Berikut ini adalah hasil perhitungan dari observasi aspek *planning* dengan lembar *checklist* oleh peneliti:

Berdasarkan perhitungan dari hasil observasi oleh peneliti diperoleh nilai skor rata-rata aspek *planning* sebesar 36,0, nilai ini masuk dalam kriteria $35 \leq X < 45,5$ dengan persentase 65,62 % yang berarti aspek *planning* dapat dikategorikan “Baik”.

Aspek *Organizing*

Hasil analisis data penelitian menunjukkan bahwa dari 5 pernyataan dengan skor pilihan jawaban tertinggi 4 dan terendah 1. Pada aspek *organizing*. Pada aspek *organizing* diperoleh skor tertinggi yaitu 20 dan skor terendah yaitu 5. Dari data yang didapat, hasil analisis menunjukkan *mean ideal (Mi)* 12,5, dan

standar deviasi ideal (SDi) 2,5. Berikut ini adalah hasil perhitungan dari observasi aspek *organizing* dengan lembar *checklist* oleh peneliti:

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

Aspek Actuating

Hasil analisis data penelitian menunjukkan bahwa dari 27 pernyataan dengan skor pilihan jawaban tertinggi 4 dan terendah 1. Pada aspek *actuating*. Pada aspek *actuating* diperoleh skor tertinggi yaitu 108 dan skor terendah yaitu 27. Dari data yang didapat, hasil analisis menunjukkan *mean ideal (Mi) 67,5*, dan *standar deviasi ideal (SDi) 13,5*. Berikut ini adalah hasil perhitungan dari observasi aspek *actuating* dengan lembar *checklist* oleh peneliti:

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

Aspek Controlling

Hasil analisis data penelitian menunjukkan bahwa dari 6 pernyataan dengan skor pilihan jawaban tertinggi 4 dan terendah 1. Pada aspek *controlling*. Pada aspek *controlling* diperoleh skor tertinggi yaitu 24 dan skor terendah yaitu 6. Dari data yang didapat, hasil

Pelaksanaan Manajemen Produksi... (Putri Surgana) 5 analisis menunjukkan *mean ideal (Mi) 15*, dan *standar deviasi ideal (SDi) 3*. Berikut ini adalah hasil perhitungan dari observasi aspek *controlling* dengan lembar *checklist* oleh peneliti:

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

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan Perencanaan

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

Pengorganisasian

Pengorganisasian Pelaksanaan Manajemen Produksi Menu Berbahan Dasar Hewani di Restoran Sekar Kedhaton Yogyakarta mulai dari perencanaan SDM dan produksi sudah dilaksanakan dengan baik. Hanya saja, pada penyimpanan bahan baku kering masih ada yang menggunakan kardus sebagai wadah, bukan dengan wadah dari bahan plastik atau *stainless*. Berdasarkan perhitungan diperoleh nilai skor rata-rata aspek *organizing* sebesar 17,0 dengan

persentase 85 %, nilai ini masuk dalam kriteria $X \geq 16,25$ yang berarti aspek organizing dapat dikategorikan “Sangat Baik”.

Pelaksanaan

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

Pengawasan

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

Saran

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

1. Lebih meningkatkan kualitas bahan baku yang digunakan.

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

DAFTAR PUSTAKA

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

Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.
Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Syahrina Ramadhina. (2015). *Efektivitas Unit Produksi sebagai Sumber Belajar Kewirausahaan di SMK Kota Yogyakarta*. JPTK UNY