

## USAHA PENGELOLAAN MAKANAN UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI WARUNG MAKAN ULEGFOOD BANTUL

Syuhri Syahrizal dan Emmita Devi Hari Putri  
Program Studi Perhotelan  
Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta  
Jl. Ringroad barat, Ambarketawang Gamping, Sleman, Yogyakarta  
Email: emmita.evr@bsi.ac.id

### Abstract

The quality of food is strongly influenced by the process of food management. The process of food storage plays an important role in improving the quality of food. Especially in the process of preparing the raw material before it is cooked into a fast food makes a decisive early step in the timeliness of food presentation. Food processing is carried out correctly will result in food that suits your needs. In addition to the food processing also takes a good selection of raw materials in order to get a good meal anyway. Presentation of prepared food that will add value to the right of the food itself, so it can attract customers. Therefore, the comparisons with other products will let us know the extent of the effort in managing food.

Keywords: Business Management Food, food Processing process, Improve Food Quality.

### PENDAHULUAN

Seiring dengan perkembangan jaman yang semakin maju, pemerintah sedang giat mencurahkan perhatiannya dalam bidang kepariwisataan, hal tersebut dikarenakan sistem perekonomian di negara kita sedang tidak stabil dan sebagian dari mereka lebih memikirkan keadaan politik yang tidak menentu saat ini.

Kepariwisata di Indonesia telah tumbuh dan berkembang menjadi suatu industri semenjak beberapa tahun terakhir ini. Penyelenggaraan jasa pariwisata merupakan perangkat yang penting dalam pembangunan, berfungsi untuk menciptakan lapangan kerja, meratakan pendapatan masyarakat, memperkenalkan seni budaya dan keindahan alam, serta memupuk rasa cinta tanah air dan kesatuan bangsa terutama bagi generasi muda.

Pariwisata merupakan industri yang bergerak dibidang jasa. Salah satu unsur pariwisata adalah jasa boga atau lebih sering dikenal dengan restoran. Menurut Endar Sugiarto, Sri Sulartiningrum ( 2003:4 ) mengemukakan bahwa "Restoran adalah industri jasa yang bergerak dibidang penyediaan makan dan minum, yang dikelola secara komersial". Restoran merupakan satu jenis pelayanan yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan berbagai jenis pelayanan, baik itu pelayanan makanan dan minuman maupun pelayanan jasa lainnya. Produk

makanan adalah salah satu kebutuhan manusia yang paling pokok. Dengan semakin meningkatnya kesejahteraan manusia, makanan bukan hanya merupakan alat atau sarana untuk memenuhi kebutuhan pokok, akan tetapi sudah merupakan suatu kebutuhan akan penghargaan (harga diri, status pengakuan). Dalam perekonomian modern sekarang ini, dimana perdagangan semakin maju dan persaingan antar industri semakin tajam. Pasar yang dihadapi oleh perusahaan sekarang ini bukan lagi *seller market*, akan tetapi *buyer market* yaitu pasar ada ditangan pembeli. Pembeli berhak memilih dan menggunakan uangnya terhadap barang-barang dan faktor-faktor lain yang berhubungan dengan barang tersebut.

Selain masalah persaingan usaha karena adanya produk sejenis yang ditawarkan pengusaha lain, pengusaha juga menghadapi masalah mengenai tingkat keamanan dan kesehatan dari makanan itu sendiri. Terlebih hampir sebagian besar pelanggan Warung Makan Ulegfood adalah mahasiswa-mahasiswi akademi kesehatan yang tinggal di area warung.

### Tinjauan pustaka

#### Pengertian Restoran

Kemajuan usaha penyajian makanan dan minuman sekarang ini tidak terlepas dari sejarah perkembangan perjalanan peradaban manusia di masa lalu. Dalam memenuhi kebutuhan tamu restoran, maka pelayanan

dibagian pengolahan makanan sangat membutuhkan perhatian yang serius agar dapat mencerminkan citra dari pada sebuah restoran karena restoran merupakan salah satu unsur yang terlibat dalam industri pariwisata yang bergerak dibidang penyediaan makan dan minum, yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan eksklusif.

“Restoran adalah suatu usaha komersial yang menyediakan jasa pelayanan makan dan minum bagi umum dan dikelola secara profesional.” (Soekresno, 2001:16).

Dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian, maka warung makan dapat dikategorikan sebagai restoran. Warung makan termasuk didalam klasifikasi restoran informal. Menurut Soekresno (2001:18) mengemukakan bahwa “restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan”.

Ciri-ciri restoran informal menurut Soekresno (2001:18), adalah:

Harga makanan dan minuman relatif murah.

Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.

Para pelanggan yang datang tidak terikat untuk mengenakan pakaian formal.

Sistem penyajian makanan dan minuman yang dipakai *American Service ready plate* bahkan *self service* ataupun *counter service*.

Tidak menyediakan hiburan musik hidup.

Penataan meja dan bangku cukup rapat antara satu dengan yang lain.

Daftar menu oleh pramusaji tidak dipresentasikan kepada tamu/pelanggan namun dipampang di *counter/langsung* di setiap meja makan untuk mempercepat proses pelayanan.

Menu yang disediakan sangat terbatas dan membatasi menu-menu yang relatif cepat selesai dimasak.

Jumlah tenaga servis relatif sedikit dengan standar kebutuhan, 1 pramusaji untuk 12-16 pelanggan.

Pengertian makanan atau pangan

Menurut Afrianto (2004:B3) Makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan pengolahan,

dan atau pembuatan makanan atau minuman. Makanan atau pangan siap saji adalah “makanan dan/ atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atas dasar pesanan” (Afrianto, 2004:B4).

### Kualitas Makanan

Menurut Afrianto (2004:B3) Mutu adalah kumpulan parameter dan atribut yang mengindikasikan atau menunjukkan sifat-sifat yang harus dimiliki suatu bahan atau produk pangan. Sedangkan Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, minuman, dan minuman.

Menurut Fardiaz dalam Afrianto, (2004:13) mengemukakan bahwa “mutu didefinisikan sebagai karakteristik menyeluruh dari suatu wujud apakah itu produk, kegiatan, proses, organisasi atau manusia, yang menunjukkan kemampuannya dalam memenuhi kebutuhan yang telah ditentukan”.

Memilih makanan yang baik

Makanan kemasan adalah makanan dan minuman kemasan yang langsung dijual untuk konsumsi konsumen. Untuk itu perlu adanya pengawasan yang dilaksanakan instansi pengawasan untuk melindungi konsumen dan menjamin agar makanan dan minuman selama produksi, penanganan, penyimpanan, pengolahan, dan distribusi aman dan sehat, layak dikonsumsi manusia, memenuhi standar dan atau persyaratan kesehatan sesuai peraturan atau ketentuan yang telah ditetapkan.

Oleh karena makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia, maka pilihlah makanan yang baik. Salah satu persyaratan makanan yang langsung dapat dilihat untuk dipilih oleh konsumen adalah melalui label. Membaca informasi pada label menurut Soekresno (2001:67) adalah sebagai berikut:

Nama makanan atau nama dagang

Komposisi atau daftar *ingredient*

Netto

Nama dan alamat pabrik atau importer

Nomor pendaftaran:

MD : 12 Digit ( makanan dalam negeri )

ML : 12 Digit ( makanan luar negeri )

SP : Makanan industri rumah tangga

Kode produksi

Tanggal kadaluarsa

Petunjuk penyimpanan

Petunjuk penggunaan

Nilai gizi

Putunjuk khusus

### Pengertian Memasak

”Memasak adalah membuat suatu bahan mentah menjadi matang dengan tujuan agar dapat dimakan sesuai naluri manusia nomor tiga, yaitu yang disebut dengan istilah *voedingsdrang*” menurut Bartono P.H, Ruffino E.M (2009:15).

Namun demikian, menurut Ceserani Lundberg dan para ahli kuliner dalam Bartono P.H, Ruffino E.M (2009:15) “secara definitif, memasak adalah proses pemberian panas (*application of heat*) sehingga bahan yang dimasak tersebut akan dapat dimakan (*eatable*), lezat dilidah (*palatable*), aman dimakan (*safer to eat*), mudah dicerna (*digestible*), dan berubah penampilannya (*change its appearance*)”.

#### 2.5.1 Prinsip Memasak dan *Cooking Methode*

Prinsip memasak menurut Bartono P.H, Ruffino E.M (2009:17), adalah:

**Radiasi:** Obyek yang dimasak dikenai panas secara langsung dari sumber panas atau api. Tak dibatasi apakah api arang, gas, atau listrik. Contohnya, kalau kita membakar satai, singkong, jagung, ikan, dimana objeknya langsung terkena api arang.

**Konduksi:** Disini panas harus melalui konduktor atau bahan penghantar panas sebagai media sebelum sampai pada objeknya. Contohnya, bila kita memasak dengan *griddle*, *teflon*, merebus dengan panci, menggoreng dengan wajan.

**Konveksi:** Udara panas diputar dalam ruang tertutup rapat agar dapat mematangkan objeknya. Contohnya pada oven. Kata *convection* menunjukkan adanya perputaran tersebut. Karena itu oven yang sempurna dilengkapi fan untuk memutar udara di dalam ruang oven.

#### *Cooking Methode*

Cara memasak dapat dikelompokkan menjadi empat menurut Bartono P.H, Ruffino E.M (2009:18), yaitu:

*Dry heat cooking*, memasak dengan panas kering, misalnya pada proses *grill*, *broil*, *au griddling*, *en papillote en brochette*, *en cocotte*.

*Moist heat cooking*, memasak dengan panas basah, misalnya pada proses *boiling*, *poaching*, *en casserole*, *braising*, *stewing*.

*Fat cooking*, memasak dengan minyak atau fat (lemak), misalnya pada proses *sauteening*, *pan frying*, *deep frying*, *stirrfrying*.

*Microwave cooking*, memasak dengan gelombang mikro.

### Metode Penelitian

Untuk memperoleh datariset yang diperlukan dalam penulisan ini. Penulis menggunakan beberapa metode, diantaranya sebagai berikut:

Metode observasi (*observation*)

Merupakan salah satu metode dengan cara penulis mengumpulkan data secara langsung kelapangan dengan melihat objek penelitian yang bertujuan mengumpulkan data (Nawawi,2005:94).

Metode wawancara (*interview*)

Merupakan salah satu metode yang dilakukan penulis dengan proses tanya jawab pada narasumber yang dianggap berkompeten dibidangnya (Nawawi,2005:95).

Metode studi Pustaka(*literature*)

Merupakan salah satu metode yang dilakukan penulis untuk mencari informasi melalui buku, koran, majalah, dan lain sebagainya dari sumber tertulis (Nawawi,2005:95).

### Pembahasan

#### Sejarah Perusahaan

Yogyakarta adalah salah satu kota yang memiliki keunikan tersendiri sesuai dengan budaya Jawa yang melekat erat pada pola hidup masyarakatnya. Adat istiadat, sopan santun, dan tradisi keraton yang begitu kental menjadikan kota Yogyakarta sebagai kota budaya, dan dalam hal ini menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan. Selain itu kota Yogyakarta juga dikenal sebagai kota pelajar, mengingat banyaknya pelajar maupun mahasiswa yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia yang menuntut ilmu di kota Yogyakarta.

Berlatar belakang hal tersebut maka berdirilah Warung Makan Ulegfood yang terletak dipinggiran kota Jogja yakni lebih tepatnya di jalan Geblakan, Tamantirto, Kasihan, Bantul. Pada mulanya Warung Makan Ulegfood merupakan usaha jasa boga yang hanya menyediakan menu makanan gado-gado dan lotek. Seiring berjalannya waktu dan perkembangan di lokasi penjualan serta dengan adanya pembangunan kampus akademi kesehatan, maka banyak berdiri tempat kost mahasiswa di sekitar lokasi penjualan. Pada tanggal 12 Agustus 2009 pemilik usaha jasa boga ini mencoba memberi nama usahanya, nama yang dipilih adalah Warung Makan Ulegfood.

Semenjak memiliki nama baru, Warung Makan Ulegfood memberanikan diri berkreasi

dengan menu-menu baru. Pada tanggal 13 Februari 2010 Warung Makan Ulegfood membuka cabang baru di Jalan Kaliurang, Km. 5 dengan nama Lesehan Ulegfood 2.

### **Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Warung Makan Ulegfood**

Penyimpanan bahan makanan sangat berperan penting didalam meningkatkan kualitas makanan, karena proses penyimpanan bahan makanan dapat menentukan seberapa besar tingkat keberhasilan didalam proses pengolahan bahan makanan.

Prosedur penyimpanan bahan makanan di Warung Makan Ulegfood dengan cara memilah-milah dan mengelompokan bahan makanan yang sejenis. Prosedur penyimpanan bahan makanan di Warung Makan Ulegfood adalah sebagai berikut:

#### **Buah dan sayuran**

Buah dan sayuran terlebih dahulu dibersihkan dari kotoran lalu dicuci hingga bersih, namun didalam proses pencucian tidak boleh terlalu lama, hal tersebut dikarenakan untuk meminimalisasi terlarutnya kandungan vitamin yang terdapat pada buah dan sayuran. Setelah proses pencucian selesai, maka buah dan sayuran dikeringkan atau diangin-anginkan terlebih dahulu dengan maksud untuk mengurangi kelembaban dikulit atau permukaan buah dan sayuran sehingga ketika buah dan sayuran disimpan di dalam lemari pendingin tidak mudah busuk.

#### **Daging ayam**

Daging ayam terlebih dahulu dibumbui dan dimasak dengan api kecil selama 45 menit. Setelah selesai dimasak ayam diangkat lalu ditiriskan dan didinginkan dengan bantuan kipas angin dan setelah ayam dingin dimasukkan kedalam wadah kedap udara dan disimpan didalam lemari pendingin. Bumbu yang digunakan adalah bumbu dasar kuning yang terdiri dari lengkuas, jahe, kunyit, batang serai, daun jeruk, bawang putih, bawang merah, dan garam. Alasan mengapa didipilihnya bumbu dasar kuning adalah adanya bahan pengawet alami yaitu kunyit, jahe, dan bawang putih.

#### **Ikan**

Ikan terlebih dahulu dibersihkan isi perut dan insangannya, lalu dicuci hingga bersih dan tidak berlendir. Setelah itu ikan disayat-sayat dagingnya dengan jarak antar sayatan 2 ruas jari atau 4 cm, hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk memaksimalkan peresapan bumbu.

Setelah itu ikan dibumbui dan dimasukkan kedalam wadah kedap udara, lalu dimasukkan kedalam lemari pendingin. Bumbu yang digunakan adalah jahe, bawang putih, dan garam. Telur

Sebelum disimpan terlebih dahulu telur dibersihkan kulitnya dari berbagai kotoran. Untuk telur memang tidak dicuci terlebih dahulu karena jika dicuci terlebih dahulu maka akan mempercepat proses pembusukan karena telur terlalu lembab.

#### **Beras**

Beras disimpan di dalam karung dan ditempatkan diatas lantai tanpa alas apapun.

#### **Minyak**

Minyak disimpan dalam ember plastik tertutup dan ditempatkan diatas meja dengan ketinggian 50cm.

#### **Bumbu-bumbu**

Bumbu dapur terlebih dahulu disiangi, dan dipisah menurut jenisnya. Bumbu dapur yang sudah disiangi ditempatkan dalam kotak/rak terbuka agar tidak lembab.

Proses Persiapan Bahan Mentah Sebelum Diolah Menjadi Makanan Siap Saji di Warung Makan Ulegfood

Persiapan bahan mentah sebelum dimasak adalah langkah awal penentu ketepatan waktu didalam penyajian makanan. Persiapan bahan mentah yang dilakukan secara sempurna akan membantu pegawai dapur dalam menekan waktu penyajian, terlebih Warung Makan Ulegfood tidak menerapkan pelayanan *fastfood* atau lebih sering kita mengetahui makanan cepat saji. Warung Makan Ulegfood menerapkan *slowfood* didalam melayani pelanggan. Cara tersebut dipilih agar makanan yang akan dinikmati pelanggan tetap hangat dan agar pelanggan merasa berada dirumah sendiri, seperti halnya menunggu ibunya selesai masak untuk sarapan, makan siang, ataupun makan malam. Proses persiapan bahan mentah ini dilakukan disaat waktu senggang karyawan dan dilakukan biasanya 1 hari sebelumnya. Bagian-bagian persiapan bahan mentah yang dilakukan Warung Makan Ulegfood adalah sebagai berikut:

#### **Sayuran**

Warung Makan Ulegfood selalu memberikan sayuran dengan cuma-cuma atau gratis sebagai pendamping menu yang dipesan pelanggan. Setiap harinya jenis masakan sayur tersebut berganti-ganti, misalnya tumis kangkung, plencing kangkung, ca sawi, tumis kacang panjang, oseng-oseng pare pahit, sayur sop, orak-arik telur dan lain sebagainya. Bahan sayuran dipersiapkan 1 hari sebelum sayur

tersebut dimasak, segala sesuatu persiapan dan perlakuan terhadap sayuran tersebut diracik sesuai dengan jenis masakan yang akan dibuat. Perlakuan-perlakuan yang dilakukan disesuaikan dengan jenis sayurnya, misalnya bagaimana cara memotong sayur dan cara pengupasan.

Daging ayam

Mencuci daging ayam potong.

Meracik bumbu dasar kuning.

Meracik bumbu untuk proses menu kedua (ayam karamel, tongseng ayam, ayam kremes, dan ayam ulek).

Ikan

Membersihkan isi perut dan insang ikan.

Mencuci ikan hingga lendir yang terdapat pada ikan hilang.

Menyayat-sayat daging ikan dengan jarak antar sayatan 4 cm.

Membumbui ikan.

Telur

Memecah telur didalam mangkuk agar dapat meminimalisir pecahnya kuning telur karena tergores kulit telur.

Untuk telur dadar, telur yang sudah dipecah dikoyak dan dibumbui serta diberi tambahan isi sesuai pesanan pelanggan, misal untuk pemesanan telur dadar sayur, atau telur dadar cabe rawit.

Beras

Beras terlebih dahulu disiangi dan dibersihkan dari kotoran dan kerikil.

Beras yang sudah bersih dicuci dengan air selama 3 kali.

Bumbu-bumbu

Bumbu yang telah disiangi dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan untuk memasak.

Bumbu dapur tadi diperlakukan sebagai mana mestinya sesuai dengan makanan yang akan diolah. Misalnya di iris, di cincang, di tumbuk, di parut dan sebagainya.

### **Proses Pengolahan Bahan Mentah Hingga Menjadi Makanan Siap Saji di Warung Makan Ulegfood**

Proses pengolahan bahan adalah inti dari kegiatan di dapur, atau lebih tepatnya sering kita ketahui adalah kegiatan memasak. Kegiatan memasak tidaklah mudah dikerjakan, walaupun kebanyakan orang beranggapan memasak itu adalah hal yang mudah. Banyak hal yang sekiranya tidak diketahui khalayak ramai mengenai cara memasak, cara menggoreng, cara merebus, bagaimana pengaturan nyala api, dan lain sebagainya. Di Warung Makan Ulegfood

beberapa cara memasak telah diketahui dan dipergunakan. Berikut proses pengolahan bahan mentah yang dilakukan Warung Makan Ulegfood:

Sayuran

Untuk sayuran biasanya diolah dengan cara *sauté* / tumis, *poaching* / merebus dengan api kecil (*simmering*), dan *boiling* / memasak dengan air mendidih untuk memasak sayur sop.

Daging ayam

Ayam bumbu kuning

Ayam yang telah dicuci bersih *dibraising*/disungkup selama 10 menit. Setelah itu memasukan bumbu halus yang terdiri dari lengkuas, jahe, bawang putih, bawang merah, batang serai, daun jeruk, dan garam. Setelah bumbu halus dimasukkan, tambahkan sedikit air lalu daging ayam disungkup ulang selama 20-30 menit.

Ayam goreng

Ayam yang telah dibumbu kuning digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan.

Ayam goreng kremes

Ayam yang telah dibumbu kuning dicelupkan didalam adonan terdiri dari tepung tapioca, garam, vetsin, santan, dan air lalu digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan.

Untuk kremesan menggunakan adonan yang tadi ditambah dengan parutan lengkuas

Ayam ulek

Ayam yang telah dibumbu kuning dicelupkan didalam adonan tepung beras, lalu digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan. Setelah ayam digoreng, ayam di tumbuk kasar dan dicampur dengan cabai rawit merah, terasi, dan garam yang juga telah ditumbuk halus.

Ayam karamel

Ayam yang telah dibumbu kuning digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan. Setelah itu dimasukkan kedalam larutan karamel yang terbuat dari tumisan bawang putih, cabai rawit, gula, dan garam.

Tongseng ayam

Ayam yang telah dibumbu kuning dipotong-potong lalu ditumis bersama potongan cabai rawit, potongan daun jeruk, dan bumbu tongseng yang terdiri dari lengkuas, batang serai, gula merah, daun salam, dan garam.

Ikan

Lele goreng

Lele yang sebelumnya telah dibumbui dicuci lagi untuk menghilangkan lendir yang keluar pada saat penyimpanan. Setelah dicuci, ikan lele dibumbui ulang dengan larutan air garam dan penyedap rasa. Setelah itu lele

digoreng didalam minyak yang telah panas mendidih dan digoreng hingga kering.

Lele bakar

Lele yang sebelumnya telah dibumbui dicuci lagi untuk menghilangkan lendir yang keluar pada saat penyimpanan. Ikan lele yang sudah dicuci dibumbui ulang dengan larutan air garam dan penyedap rasa. Setelah itu lele digoreng didalam minyak yang telah panas mendidih dan digoreng hingga setengah matang. Langkah selanjutnya adalah lele goreng setengah matang tadi dicelupkan didalam larutan kental yang terbuat dari kecap, mentega, dan bubuk merica. Setelah itu lele dibakar hingga berwarna kehitaman.

Telur

Telur ceplok / *sunny set up*

Telur dipecah di mangkuk lalu dituang di dalam panci dadar yang telah diolesi minyak dan dipanasi. Dimasak dengan api kecil, ditaburi sedikit garam dan ditutup hingga setengah matang atau matang penuh.

Telur dadar

Telur dipecah di mangkuk lalu di koyak hingga kuning dan putih telur bercampur. Tambahkan isi (potongan sayuran atau potongan cabai rawit) dan garam diaduk rata. Setelah itu dituang didalam panci dadar yang telah diolesi minyak dan dipanasi. Selanjutnya telur dibalik hingga matang atau digulung atau dilipat sesuai permintaan pelanggan.

Beras

Beras yang sudah dicuci bersih dimasak menggunakan *Magic Com* dan ditambah air sesuai takarannya agar hasilnya nasi tidak lembek

Proses Penyajian Makanan Siap Saji di Warung Makan Ulegfood

Berbagai macam bentuk, rasa, warna, dan aroma hidangan dihasilkan para juru masak dari berbagai cara memasak makanan sebagai proses pengolahan makanan yang disajikan di restoran merupakan salah satu tujuan pelayanan jasa makanan dan minuman.

Pengolahan makanan selain memerlukan seni dan teknik dalam pengolahannya, juga harus kita ketahui mengenai seni dan teknik penyajian. Oleh karena itu proses penyajian yang dilakukan Warung Makan Ulegfood adalah sebagai berikut: Semua jenis makanan disajikan diatas tatakan bambu yang di alasi dengan potongan kertas minyak, kecuali tongseng ayam disajikan menggunakan mangkuk. Untuk hiasan makanan menggunakan potongan buah tomat dan mentimun.

Didalam penyajian juga tersedia mangkuk kecil untuk tempat sayur gratis.

Untuk penyajian nasi, pelanggan dipersilahkan mengambil sendiri sesuai kebutuhan pelanggan. Pelanggan dapat mengambil sendiri sesuai keinginannya.

### Penutup

Dari hasil penelitian yang dilakukan maka penulis dapat mengambil kesimpulan bahwa:

1. Proses penyimpanan bahan makanan sangat berperan penting didalam meningkatkan kualitas makanan, proses penyimpanan bahan makanan dapat menentukan seberapa besar tingkat keberhasilan didalam proses pengolahan. Apabila terdapat kesalahan didalam penyimpanan, maka bahan makanan bisa rusak dan tidak dapat dipergunakan lagi, sehingga selain pesanan tidak dapat dibuat karena bahan dasar makanannya rusak tentunya ada kerugian karena harus membeli lagi bahan makanan yang baru.
2. Proses persiapan bahan mentah sebelum dimasak menjadi makanan siap saji adalah langkah awal penentu ketepatan waktu didalam penyajian makanan. Persiapan bahan mentah yang dilakukan secara sempurna akan membantu pegawai dapur dalam menekan waktu penyajian.
3. Kegiatan memasak tidaklah mudah dikerjakan, walaupun kebanyakan orang beranggapan memasak itu adalah hal yang mudah. Banyak hal yang sekiranya tidak diketahui khalayak ramai mengenai cara memasak, cara menggoreng, cara merebus, bagaimana pengaturan nyala api, dan lain sebagainya.
4. Pengolahan makanan selain memerlukan seni dan teknik dalam pengolahannya, juga harus kita ketahui mengenai seni dan teknik penyajian.

### Daftar pustaka

- Afrianto, Eddy. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Nawawi, Hadari. 2005. Metode Penelitian Bidang Sosial. Yogyakarta: *Gadjah Mada University Press*.
- PH, Bartono, dan Rufino E.M. 2009. Dasar-Dasar Food Product. Yogyakarta: ANDI

Soekresno.2001. Manajemen Food and Beverage Service Hotel. Jakarta: PT. Gramedia.

Sugiarto, E, dan Sri Sulartiningrum. 2003. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: PT. Gramedia