

**AKTIVITAS PROSES PENGELOLAAN MENU MAKANAN D PT.
SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGAM MBKM WMK UC 2024**

LAPORAN MAGANG

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SEBAGAI PERSYARATAN
DALAM MEMPEROLEH GELAR SARJANA ADMINISTRASI
BISNIS**



DIAJUKAN OLEH:

IKA ANDRIANI

NIM 22111023

**STIA DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN BARUNAWATI
SURABAYA**

2024

LEMBAR PERSETUJUAN

LAPORAN MAGANG

**AKTIVITAS PROSES PENGELOLAAN MENU MAKANAN DI PT.
SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGRAM MBKM WMK UC 2024**

DIAJUKAN OLEH :

IKA ANDRIANI

22111023

TELAH DISETUJUI DAN DITERIMA DENGAN BAIK OLEH :

KETUA PROGRAM STUDI



JULI PRASTYORINI, S.Sos., MM
NIDN : 0708067104

DOSEN PEMBIMBING



DIAN ARISANTI, S.Kom., MM
NIDN : 0709058202

MENGETAHUI,
STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA

KETUA



Dr. GUGUS WIJONARKO, MM
NIDN : 0708116501

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN MAGANG

**AKTIVITAS PROSES PENGELOLAAN MENU MAKANAN DI PT.
SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGAM MBKM WMK UC 2024**

IKA ANDRIANI

22111023

TELAH DIPRESENTASIKAN DIDEPAN DEWAN PENGUJI MAGANG PADA

TANGGAL :

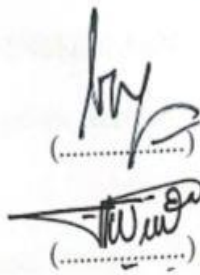
DEWAN PENGUJI

1. **Dr. GUGUS WIJONARKO, MM**

NIDN : 0708116501

2. **NUR WIDYAWATI, S.SI,SE, M.SM**

NIDN :0704069201



(.....)

(.....)

MENGETAHUI

STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA

KETUA



Dr. GUGUS WIJONARKO, MM

NIDN : 0708116501

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan laporan magang ini dengan baik. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Magang Kerja yang telah dijalani di PT. Senajani Tekno Boga.

Selama masa magang, saya mendapatkan banyak pengalaman berharga dan pengetahuan praktis mengenai dunia usaha dan memberikan kesempatan untuk mempelajari AKTIVITAS PROSES PENGELOLAAN MENU MAKANAN DI PT. SENJANI TEKNO BOGA selama kegiatan Learning Together berlangsung pada tanggal 21 Oktober 2024 – 05 Desember 2024 pada program Merdeka Belajar Kampus Merdeka Wirausaha Merdeka Universitas Ciputra 2024.

Saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan mendukung saya selama menjalani magang ini. Terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Gugus Wijonarto, MM. Selaku ketua di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya.
2. Juli Prastyorini, S. Sos, MM. Selaku Ketua Program Studi di Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Dan Manajemen Kepelabuhan Barunawati Surabaya.

3. Dian Arisanti, S.Kom.,MM. Selaku Dosen Pembimbing dari Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Dan Manajemen Kepelabuhanan Barunawati Surabaya.
4. Dr. David Sukardi Kodrat, M.M, CPM (Asia). Selaku Ketua Pelaksana Wirausaha Merdeka di Universitas Ciputra Surabaya.
5. Prof. Dr. Drs. Thomas Kaihatu, M.M. Selaku Mentor 1 di Universitas Ciputra Surabaya.
6. Wina Christina, S.E, M.M. Selaku Mentor 2 di Universitas Ciputra Surabaya.
7. Bapak Abdul Latif., selaku CEO dari PT. Senjani Tekno Boga.
8. Kedua Orang Tua, Saudara yang senantiasa mendoakan dan memberikan dukungan serta semangat dan kasih sayang yang tak terhingga.

Saya menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna untuk itu diharapkan segala kritik dan saran yang dapat membangun untuk menjadi lebih baik lagi. Akhir kata saya mengucapkan syukur, semoga laporan ini memberikan manfaat dan pengetahuan kepada seluruh pembaca.

Surabaya, 20 Desember 2024

Ika Andriani

NIM22111023

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan dan Manfaat Magang.....	3
1.2.1 Tujuan Magang	3
1.2.2 Manfaat Magang.....	3
BAB II GAMBARAN UMUM OBJEK MAGANG	5
2.1 Sejarah Singkat dan Visi Misi PT. Senjani Tekno Boga.....	5
2.1.2 Visi dan Misi PT. Senjani Tekno Boga	6
2.2 Logo Perusahaan.....	7
2.3 Struktur Organisasi : Tugas dan Tanggung Jawab PT. Senjani Tekno Boga	7
2.3.2 Tugas dan Tanggung Jawab	8
2.4 Aktivitas / Kegiatan Perusahaan.....	10
2.5 Personalia.....	11
2.5.2 Rekrutmen.....	11
2.5.3 Jumlah Karyawan.....	11
2.6 Kegiatan Umum di Senjani Kitchen Surabaya.....	11
BAB III LANDASAN TEORI.....	14
3.1 Proses Produksi Menu Makanan	14
3.1.1 Pengertian Proses Produksi Menu Makanan.....	14
3.2 Macam - Macam Proses Pengolahan Bahan Pangan Pada Proses Produksi	16
3.3 Pelaksanaan Persiapan Proses Produksi Makanan	17

3.4	Macam-macam waktu proses produksi makanan.....	20
3.5	Aktivitas Produksi	20
3.6	Keragaman Menu	21
3.7	Menu Senjani Kitchen.....	22
3.8	Pengemasan makanan (packaging)	28
3.9	Delivery Order	28
3.10	Faktor – faktor yang mempengaruhi delivery order.....	30
BAB IV PEMBAHASAN.....		31
4.1	Kegiatan Praktis.....	31
4.2	Metode Magang	33
4.3	Teknik Pengumpulan Data.....	34
4.4	Analisis Data	35
4.5	Identifikasi Masalah	37
4.6	Sebab dan Akibat Masalah	37
4.7	Solusi Pemecahan Masalah	40
BAB V PENUTUP		42
5.1	Kesimpulan.....	42
5.2	Saran.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....		xi
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Siklus Menu Senjani Kitchen	22
Tabel 4.1 Aktivitas kegiatan magang.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo PT. Senjani Tekno Boga.....	7
Gambar 2. 2 Struktur Organisasi Senjani Kitchen.....	7
Gambar 4.1 Proses Bisnis Pada Aktivitas Proses Produksi Makanan di PT. Senjani Tekno Boga.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Learning Together

Lampiran 2 Surat Keterangan Magang

Lampiran 3 Result card

Lampiran 4 Dokumentasi Aktivitas Kegiatan Magang

Lampiran 5 Formulir Pendaftaran Magang

Lampiran 6 Lembar Bimbingan Magang

Lampiran 7 Lembar Nilai Magang Di Tempat Kerja

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan merupakan usaha yang prospektif di Indonesia, karena makanan merupakan suatu kebutuhan mendasar bagi manusia. Semakin berkembangnya industri makanan menimbulkan minat pengusaha untuk menggarap bisnis makanan. Bukan hanya restoran dan kafe yang banyak bermunculan. Namun, bisnis rumahan seperti bisnis katering pun saat ini banyak bermunculan dan bersaing di pasaran. Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan di mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan.

Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya. Untuk menghasilkan makanan yang memiliki kualitas yang baik, perlu dipersiapkan dan dimasak dengan layak, pelayanan yang cepat dan menyenangkan, menu yang seimbang dan bervariasi, serasi dengan pelayanan yang diberikan dan standar kebersihan yang tinggi. Dalam upaya

menyediakan makanan yang baik bagi konsumen tersebut maka dalam pelayanan makanan. Senjani Kitchen, sebuah usaha yang berlokasi di Jl. Gubeng Kertajaya XIII No.7, Airlangga, Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60286. Senjani Kitchen menawarkan berbagai layanan katering untuk kebutuhan sehari-hari dan acara. Kitchen Senjani juga menawarkan berbagai macam produk, termasuk makanan anak-anak dan bayi, kotak sekali pakai, paket keluarga, paket diet, katering harian dasar, dan katering acara. Harga yang bervariasi sesuai dengan jenis produk memungkinkan mereka bersaing dengan catering lainnya. Pengolahan mentah yang cermat dan teliti adalah dasar dari kesuksesan operasional Senjani Kitchen. Proses ini melibatkan pencarian bahan berkualitas tinggi dan memastikan bahwa setiap bahan dibersihkan, dipotong, dan dipersiapkan dengan seksama sebelum dimasak.

Senjani Kitchen tergabung dalam PT. Senjani Tekno Boga ini, harus menerapkan prinsip-prinsip sebagai berikut: makanan harus memenuhi kebutuhan gizi konsumen, syarat hygiene dan sanitasi dapat terpenuhi, peralatan dan fasilitas yang digunakan layak dan memadai. Selain itu selera dan kepuasan konsumen dapat tercapai, serta harga makanan. Untuk dapat memenuhi ke-5 (lima) prinsip tersebut, pengelola PT. Senjani Tekno Boga harus merencanakan dan menetapkan terlebih dahulu target konsumen yang akan dilayani sehingga dapat memperhitungkan besar porsi yang akan disajikan untuk memenuhi kebutuhan konsumennya. Tetapi Senjani Kitchen menemui permasalahan yaitu ketidakteraturan dalam persiapan bahan-bahan makanan, peralatan tidak cukup banyak dan tidak terawat dengan baik dan penyimpanan bahan baku yang kurang tepat dapat menyebabkan pengelolaan stok yang buruk, yang berujung pada pemborosan atau kerusakan bahan.

Aktivitas persiapan dan produksi menu makanan sangat penting untuk memastikan kualitas makanan yang dihasilkan, efisiensi proses produksi, dan kepuasan pelanggan.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Magang

Kegiatan magang ini berfokus pada aktivitas persiapan dan produksi menu makanan yang bervariasi pada industri kuliner. Mahasiswa diharapkan dapat memahami dan mempelajari proses serta prosedur operasional bisnis untuk mencapai kesuksesan, mengeksplorasi jobdesk berbagai jabatan, dan melibatkan diri dalam siklus menu harian. Tujuan program magang ini memberikan pengalaman praktis yang mendalam tentang berbagai aspek operasional dapur dan industri kuliner, juga memiliki kesempatan untuk memahami dunia bisnis kuliner dan memperluas wawasan mengenai peluang karir di industri ini.

1.2.2 Manfaat Magang

Sehubungan dengan adanya kegiatan Learning Together (magang) pada program MBKM WMK UC, berikut magang di PT. Senjani Kitchen bagi berbagai pihak yang terlibat, termasuk mahasiswa, tempat magang, dan Stiamak Barunawati :

1. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat memperoleh pengalaman langsung di dunia industri kuliner. mengasah keterampilan teknis dan praktis dalam memasak, pengelolaan dapur, serta penggunaan peralatan. Menambah pengalaman kerja, Mahasiswa dapat belajar tentang tren terbaru dalam industri makanan dan katering, termasuk inovasi dan praktik terbaik, dan wawasan tentang industri catering.

2. Bagi Institut Tempat magang

Mahasiswa magang dapat membantu meringankan beban kerja staff tetap, terutama dalam periode sibuk. Mahasiswa magang sering membawa ide segar dan perspektif baru, yang bisa memperkaya proses kreatif dan inovasi dalam pengembangan menu atau operasional dapur. Dengan menyediakan program magang, perusahaan dapat meningkatkan citra mereka sebagai tempat yang mendukung pengembangan karir dan pendidikan.

3. Bagi Stiamak

Kerja sama dengan perusahaan seperti PT Senjani Kitchen dapat memperkuat hubungan antara perguruan tinggi dan industri, yang bermanfaat bagi mahasiswa. Dengan mendapatkan umpan balik dari perusahaan tentang keterampilan yang dibutuhkan di dunia kerja, perguruan tinggi dapat menyesuaikan kurikulum mereka untuk lebih relevan.

BAB II

GAMBARAN UMUM OBJEK MAGANG

1.1 Sejarah Singkat dan Visi Misi PT. Senjani Tekno Boga

1.1.1 Sejarah singkat

PT Senjani Kitchen, yang juga dikenal sebagai PT. Senjani Tekno Boga, didirikan pada tahun 2018 oleh Abdul Latif di Kota Malang. Sejak awal, perusahaan ini fokus pada penyediaan layanan catering yang mengutamakan kesehatan dan gizi seimbang. Abdul Latif, yang akrab disapa Ibeng, memulai usaha ini saat masih kuliah. Ia melihat peluang dalam menyediakan makanan sehat yang tidak hanya enak tetapi juga bergizi. Tak hanya karena senang memasak atau sekadar mencari profit, Ibeng pendiri Senjani Kitchen beranggapan bahwa pola makan manusia sangatlah menentukan kesehatannya. Maka dari itu, UMKM yang beralat di Jl. LA Sucipto, Blimbing, Kota Malang ini berupaya menyediakan makanan yang tak hanya enak dan mengenyangkan, namun juga harus mampu mencukupi kebutuhan gizi konsumennya. Senjani Kitchen menawarkan berbagai paket layanan event catering dalam bentuk bento box, snack box, serta tumpeng mini dengan keistimewaan menerima permintaan desain kemasan khusus. Kami juga menyediakan layanan diet catering yang disesuaikan dengan kebutuhan unik tiap klien, seperti program penurunan berat badan, diabetes melitus, dan program bayi tabung.

Setiap harinya, Senjani Kitchen tidak hanya memproduksi makanan, tetapi juga mengantarkannya langsung ke rumah pelanggan dengan layanan pengiriman gratis. Setelah berdiri di Malang, Senjani Kitchen berhasil membuka cabang di Surabaya dan Yogyakarta. Saat ini, mereka memiliki tiga cabang dan berencana untuk terus berkembang dengan membuka lebih banyak cabang di kota-kota besar lainnya. Dalam perjalanannya, Senjani Kitchen telah menerima berbagai penghargaan, termasuk Juara ASMI (Akselerasi Startup Mahasiswa Indonesia) dan Juara Youth Entrepreneur Brawijaya. Ini menunjukkan komitmen mereka terhadap inovasi dan kualitas layanan.

1.1.2 Visi dan Misi PT. Senjani Tekno Boga

1. Visi :

Menjadi partner makan bergizi, praktis, dan terpercaya untuk mendukung gaya hidup sehat yang berkelanjutan bagi kaum muda produktif.

2. Misi :

- a. Menyajikan produk dengan cita rasa yang berkualitas, bergizi, variative, dan bergaransi.
- b. Membangun hubungan yang erat dan solutif dengan pelanggan, hadir sebagai partner dalam kebutuhan makan sehari-hari.
- c. Progresif dalam pengembangan teknologi untuk menciptakan pengalaman pelanggan yang semakin mudah, nyaman, dan memuaskan.

1.2 Logo Perusahaan

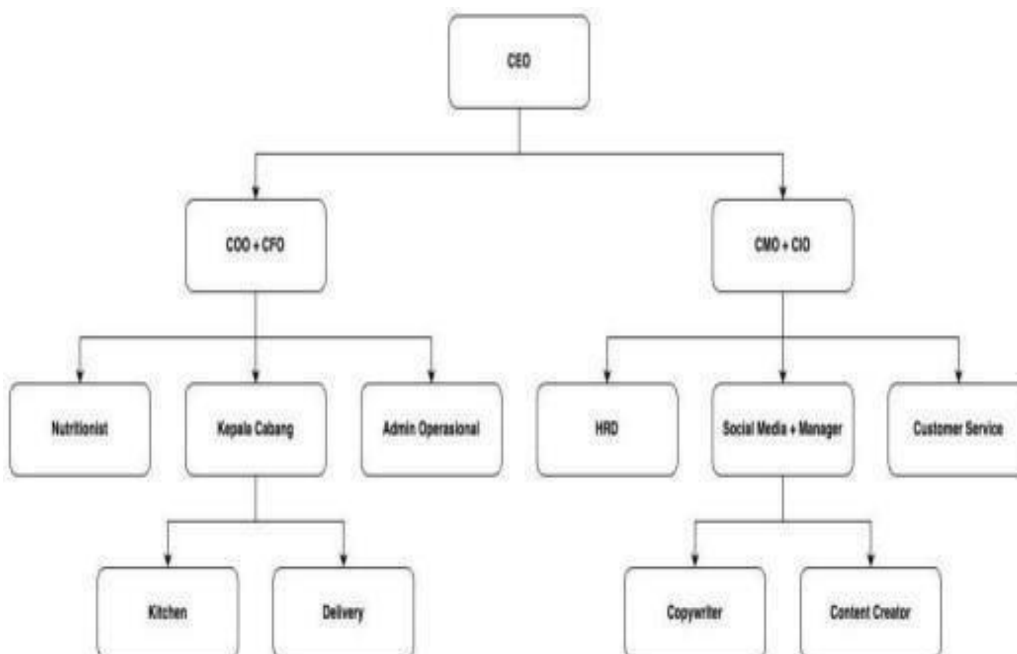


Gambar 2.1 Logo PT. Senjani Tekno Boga

Sumber : PT. Senjani Tekno Boga/2024

2.3 Struktur Organisasi : Tugas dan Tanggung Jawab PT. Senjani Tekno Boga

2.3.1 Struktur Organisasi PT. Senjani Tekno Boga



Gambar 2.2 Struktur Organisasi Senjani Kitchen

Sumber : PT. Senjani Tekno Boga/2024

2.3.2 Tugas dan Tanggung Jawab

Tugas dan tanggung jawab pada bidang masing-masing jabatan sebagai berikut:

1. CEO + CIO

- a. Memimpin Perusahaan
- b. Melakukan sitemasi bisnis

2. COO + CFO

- a. Memastikan operasional berjalan dengan lancar
- b. Mengelola keuangan Perusahaan

3. Kitchen Head

- a. Memimpin operasional cabang
- b. Menyiapkan bahan baku
- c. Memproses bahan baku menjadi bahan setengah jadi
- d. Memasak catering sesuai jadwal menu
- e. Membersihkan lingkungan kerja

4. Marketing Head

- a. Mengembangkanstrategi/rencana pemasaran (marketing plan)
- b. Memimpin proses pemasaran, baik online (Instagram, Twitter, Tiktok, dsj) maupun offline (kerjasama dengan organisasi, dsj)
- c. Mengatur anggaran pemasaran pemasaran (marketing budget)

- d. Melakukan evaluasi berkala terhadap kinerja pemasaran

5. Customer Service

- a. Membalas pesan pada WA
- b. Merekap orderan

6. Delivery Staff MLG YYK

- a. Melakukan pengiriman sesuai pesanan

7. Delivery Staff SBY

- a. Mengantarkan makanan sesuai list

8. Kitchen Staff MLG YYK

- a. Menyiapkan bahan baku
- b. Memasak makanan setengah matang untuk disimpan
- c. Memasak pesanan sesuai menu
- d. Membersihkan area kerja

9. Kitchen Staff SBY

- a. Menyiapkan bahan baku
- b. Memasak makanan setengah matang untuk disimpan
- c. Memasak pesanan sesuai menu
- d. Membersihkan area kerja

10. Delivery Administrator

- a. Memberikan rute delivery semua cabang

11. Nutritionist

- a. Menganalisis kebutuhan gizi klien
- b. membuat siklus menu baru dengan resep dan nilai gizi
- c. mengawasi proses produksi

12. Content Creator

- a. Membuat rencana konten untuk semua sosial media
- b. Membantu pemasaran offline jika dibutuhkan

13. HRD

- a. Melakukan rekrutmen karyawan
- b. Mengelola data karyawan
- c. Melakukan penilaian kinerja karyawan
- d. Mengembangkan potensi dan skill karyawan

14. Web Developer

- a. Membuat sistem bisnis berbasis website

2.4 Aktivitas / Kegiatan Perusahaan

PT Senjani Kitchen melakukan berbagai aktivitas dan kegiatan untuk memastikan kelancaran operasional dan kepuasan pelanggan. Berikut adalah beberapa kegiatan utama yang dilakukan oleh perusahaan ini:

1. Melakukan pengolahan bahan baku
2. Memproduksi makanan sesuai dengan menu yang sudah ditetapkan
3. Melakukan pengemasan makanan

4. Mengelola pengiriman makanan ke pelanggan
5. Melakukan analisis penjualan pada setiap cabangnya
6. Mengatur jadwal pengantaran produk ke customer
7. Mengatur nilai gizi yang sesuai yang dibutuhkan oleh customer
8. Merespon segala bentuk keluhan dan pertanyaan dari customer.

2.5 Personalia

2.5.1 Rekrutmen

Proses rekrutmen di Senjani sendiri dengan disebarluaskan ke media sosial dan juga beberapa platform yang memang khusus untuk mencari lowongan pekerjaan. Rekrutmen bisa kapan saja saat PT. Senjani Kitchen butuh pegawai, Pendidikan yang diterima mulai dari lulusan SMP sampai dengan S1

2.5.2 Jumlah Karyawan

Jumlah karyawan di PT. Senjani Tekno Boga mencapai 22 orang, dengan operasional kerja 8-10 jam/hari.

2.6 Kegiatan Umum di Senjani Kitchen Surabaya

Kegiatan Umum Di Senjani Kitchen Untuk memastikan bahwa semuanya berjalan lancar, ada banyak kegiatan umum yang dilakukan di sana. Pengolahan bahan baku, produksi, pengemasan, pengiriman,

promosi, manajemen karyawan, dan pengembangan menu Langkah penting dalam menjalankan dapur adalah mengolah bahan mentah. Hidangan yang lezat dan bergizi dibuat oleh chef dan staf dapur yang terampil dengan menggunakan keahlian kuliner mereka. Setiap langkah memasak dilakukan dengan cermat, memastikan bahwa setiap hidangan disiapkan dengan sempurna. Untuk menjaga konsistensi rasa dan kualitas, dapur mengikuti resep dan teknik standar. Makanan dikemas dengan hati-hati setelah disiapkan untuk menjaga kesegaran dan citarasanya. Senjani Kitchen memastikan bahwa semua pesanan pelanggan dilayani dengan baik. Pengantaran sangat penting untuk memastikan bahwa pelanggan puas.

Dapur memastikan bahwa makanan sampai tepat waktu dan dalam kondisi yang baik, baik itu pengiriman ke rumah atau catering untuk acara. Senjani Kitchen menggunakan berbagai strategi pemasaran untuk meningkatkan kesadaran merek dan menarik pelanggan baru. Ini mencakup partisipasi dalam festival dan acara makanan, iklan online, kerja sama dengan influencer, dan kampanye media sosial. Tim pemasaran bekerja sama dengan staf dapur untuk menunjukkan cita rasa dan produk yang berbeda dari senjani kitchen. Manajemen karyawan untuk menciptakan lingkungan kerja yang menyenangkan dan meningkatkan produktivitas. Senjani Kitchen menunjukkan rasa terima kasih kepada karyawannya dengan memberikan mereka

kesempatan untuk berlatih, tempat tinggal, dan budaya kerja yang ramah. Hal ini membantu membangun tim yang berdedikasi dan termotivasi yang bertanggung jawab atas keberhasilan dapur.

BAB III

LANDASAN TEORI

3.1 Proses Produksi Menu Makanan

3.1.1 Pengertian Proses Produksi Menu Makanan

Menurut Teguh Broto (2002:13) Mengatakan bahwa, proses produksi adalah aktivitas bagaimana produk jadi dari bahan baku yang melibatkan mesin, sumber daya manusia, pengetahuan teknis, dan lain – lain.

Proses produksi makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat.

Persiapan untuk produksi makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari Penyimpanan bahan, pengadaan bahan makanan, pengolahan makanan, dan distribusi.

Produksi makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia oleh industri pengolahan makanan. Bahan mentah atau bahan pangan adalah bahan baku atau sesuatu yang belum diolah. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan

sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia. Pengertian pangan dikelompokkan berdasarkan pemrosesannya, yaitu:

- a. Bahan makanan yang diolah, yaitu bahan makanan yang dibutuhkan proses pengolahan lebih lanjut, sebelum akhirnya siap untuk dikonsumsi.
- b. Bahan makanan yang tidak diolah, yaitu bahan makanan yang langsung untuk dikonsumsi atau tidak membutuhkan proses pengolahan lebih.

Disengaja atau tidak, masyarakat sering mengkonsumsi bahan-bahan yang dikategorikan sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP). BTP dapat berupa pewarna (menambah daya tarik visual), pengental (memperbaiki tekstur), pemanis (menambah rasa), penyedap (menguatkan rasa), dan lain-lain. BTP ditambahkan selama pengolahan dan perlu kepastian akan keamanan dalam penggunaannya. Untuk membuat produk makanan yang siap dikonsumsi, bahan pangan perlu diolah terlebih dahulu. Secara umum, tujuan pengolahan bahan pangan yaitu untuk:

- a. Mengubah bahan pangan mentah menjadi makanan setengah jadi atau makanan siap jadi sehingga di peroleh produk makanan yang sesuai dengan keinginan kita
- b. Menyiapkan makanan yang siap disajikan atau dikonsumsi
- c. Mencegah kerusakan makanan atau untuk mengawetkan makanan.

3.2 Macam - Macam Proses Pengolahan Bahan Pangan Pada Proses Produksi

Untuk membuat suatu produk makanan, proses pengolahan yang dilakukan dapat hanya satu macam proses saja atau dapat juga dengan mengombinasikan dua atau lebih proses-proses pengolahan pangan sehingga akan dihasilkan makanan sesuai yang diinginkan.

a. Proses pemanasan

Pemanasan bertujuan meningkatkan cita rasa, mempermudah pencernaan, memperbaiki tekstur, mematikan bakteri pembusuk dan meningkatkan penampilan. Peralatan, suhu, waktu dan cara pemanasan bahan pangan yang digunakan akan memberikan pengaruh yang berbeda pada produk makanan yang dihasilkan, baik pada sifat fisiknya maupun kandungan gizinya. Proses pengolahan makanan dengan cara pemanasan, dapat dilakukan dengan berbagai cara yaitu:

1. Proses pemanasan bahan pangan dengan menggunakan air
2. Proses pemanasan bahan pangan dengan menggunakan minyak goreng.
3. Proses pemanasan menggunakan uap air

b. Pendinginan dan pembekuan

Terdapat dua jenis proses pengolahan bahan pangan dengan suhu dingin yaitu pendinginan. Proses ini ditunjukkan untuk memperpanjang umur simpan, bukan untuk mengubah bahan

menjadi produk siap saji. Pada suhu rendah pertumbuhan bakteri, jamur, dan yeast akan di hambat sehingga makanan akan lebih awet. Proses ini banyak digunakan penyimpanan ikan segar, buah, daging, dan sayur-sayuran, atau bahan pangan lainnya.

3.3 Pelaksanaan Persiapan Proses Produksi Makanan

Menurut Moehyi (1992) secara terinci rangkaian kegiatan sebagai berikut.

a. Perencanaan menu

Perencanaan menu meliputi jenis makanan, jumlah yang harus disediakan, jenis bahan makanan dan jumlah bahan makanan yang diperlukan, tata cara pengolahan sampai dengan penyajian. Langkah-langkah dalam perencanaan menu meliputi bentuk kerja tim, menetapkan macam menu, menetapkan lamanya siklus menu dan kurun penggunaan menu, menetapkan pola menu, menetapkan besar porsi, mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang dan malam pada satu putaran menu, merancang format menu, melakukan penilaian menu dan merevisi menu serta melakukan test awal menu.

b. Pengadaan bahan makanan

Pengadaan bahan makanan dapat dilakukan melalui pemesanan atau pembelian sendiri. Pengadaan bahan makanan melalui pemasok (laveransir) biasanya dilakukan oleh penyelenggaraan makanan institusi. Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi penetapan

spesifikasi bahan makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan dan melakukan survey pasar.

c. Penerimaan bahan makanan

Segera setelah pemasok menandatangani kontrak pengadaan bahan makanan, maka pemasok menyerahkan pesananan bahan makanan yang diperlukan sesuai dengan ketentuan-ketentuan dalam kontrak. Institusi membuat daftar bahan makanan sesuai dengan menu yang akan disajikan.

d. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering dan segar digudang bahan makanan kering dan dingin/beku. Tujuannya tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat sesuai dengan kebutuhan.

e. Penyiapan bahan makanan untuk dimasak

Kegiatan dalam penyiapan adalah membersihkan, mengupas atau membuang bagian yang tidak dapat dimakan, memotong, mengiris, mencincang, menggiling, memberi bentuk, memberi lapisan atau melakukan berbagai hal lainnya yang diperlukan sebelum bahan makanan dimasak

f. Pengolahan makanan

Kegiatan pengolahan makanan merupakan kegiatan yang terpenting dalam proses mempersiapkan makanan karena cita rasa makanan yang dihasilkan akan ditentukan oleh proses pemasakan / pengolahan makanan. Pemasakan bahan makanan adalah suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Proses pemasakan tersebut meliputi pemasakan dengan medium udara, air, lemak, pemasakan langsung melalui dinding panci dan pemasakan dengan elektromagnetik.

g. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan biasa dan makanan khusus). Tujuan distribusi makanan ialah agar konsumen mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku. Sistem distribusi yang digunakan sangat mempengaruhi makanan yang disajikan,

3.4 Macam-macam waktu proses produksi makanan

1. Proses produksi makanan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas.
Pada proses produksi makanan seperti ini makanan yang disediakan umumnya adalah makanan lengkap, baik untuk satu kali makan atau lebih setiap hari, misalnya makanan untuk asrama, panti asuhan, rumah sakit, lembaga masyarakat, pusat industri dan kampus mahasiswa.
2. Proses produksi makanan keadaan darurat. Penyediaan makanan dilakukan untuk jangka waktu tertentu berupa makanan lengkap, yang diperuntukkan bagi para pengungsi korban kebakaran, atau korban bencana lain yang melibatkan orang dalam jumlah yang cukup banyak.

3.5 Aktivitas Produksi

Menurut Assauri (2011:75), Aktivitas proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada. Aktivitas Proses produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disuatu perusahaan. Hal ini karena proses produksi merupakan cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penambahan faedah atau penciptaan faedah tersebut dilaksanakan. Sifat proses ini adalah mengolah, yaitu mengolah bahan baku dan bahan pembantu secara manual atau dengan menggunakan peralatan. Sehingga menghasilkan suatu produk yang nilainya lebih dari barang semula.

3.6 Keragaman Menu

Menurut Kotler keragaman produk merupakan kumpulan seluruh produk yang ditawarkan oleh penjual kepada pembeli. Jadi, keragaman menu adalah banyaknya menu yang ditawarkan. Menurut Engles keragaman menu adalah produk yang lengkap merujuk pada ketersediaan jenis produk untuk dikonsumsi, digunakan konsumen dan diproduksi oleh produsen. Menu yang beragam mengacu pada keluasan, kedalaman, ketersediaan menu saat pembelian dan kualitas produk yang ditawarkan.

Dari definisi menu diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa ragam produk pada restoran mengacu pada keragaman produk ditinjau dari kelengkapan menu seperti ketersediaan produk, kualitas produk, rasa dan ukurannya. Menu yang beragam menjadi kunci persaingan antar pelaku usaha kuliner.

Secara umum menu dapat diartikan sebagai berikut:

1. Menu adalah daftar makanan, (biasanya diikuti dengan harga dengan makanannya).
2. Menu adalah makanan yang disajikan.
3. Menu dapat merujuk pada hidangan yang disajikan di waktu tertentu: seperti sarapan, makan siang dan makan malam.

3.7 Menu Senjani Kitchen

Tabel 3.1 Siklus Menu Senjani Kitchen

HARI	MENU PAGI	MENU SORE
SENIN	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Ikan Bumbu Rujak 3. Tumis Pelangi 4. Sempol Tahu Tempe <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Telur Orak-Arik Rica Kemangi 3. Buncis Balacan 4. Tahu Kenyol Goreng <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Lele Goreng Tepung 3. Tumis Tauge Sawi Sosis 4. Tempe Kungpao <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Ayam Lodho 3. Oseng Kenikir 4. Tahu Bumbu Kecap 	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Chicken Egg Roll 3. Salad Wortel Kubis Jagung 4. Nungget Tempe Tahu <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Telur Bumbu Kari Kuah 3. Oseng Sawi dan Wortel 4. Tahu Isi <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Dendeng Sapi 3. Sayur Sop Makaroni 4. Tahu Dadu Krispi <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Ikan Pindang Serani 3. Terong Balado 4. Tempe Goreng

HARI	MENU PAGI	MENU SORE
SELASA	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Garang Asem Ayam 3. Cay Pakcoy 4. Dadar Jagung <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Ayam Betutu 3. Sayur Sop 4. Tahu Ungkep Goreng <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Omellet Telur 3. Sup Oyong Soun dan Wortel 4. Tahu Katsu <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Pepes Ikan 3. Sayur Bening Manisan dan Bayam 4. Dadar Jagung 	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih Merah 2. Udang Goreng Saus Tiram 3. Tumis Pokcoy dan Wortel 4. Tempe Bacem <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Sate Maranggi 3. Acar Sayuran 4. Perkedel <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Orak-Arik Telur Saus Tiram 3. Asam Manis Pakcoy dan Sosis 4. Rolade Tahu <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasih Putih / Merah 2. Ayam Goreng Ketumbar 3. Sayur Asem Betawi 4. Menjes Goreng Selimut

HARI	MENU PAGI	MENU SORE
RABU	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Chicken Wings Teriyaki 3. Sup Segar 4. Mendoan <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Telur Ceplok Pasmol 3. Plecing Kangkung 4. Tahu Fantasi <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ayam Bakar Kecap 3. Lalapan Sunda 4. Sate Tahu Bacem <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Telur Balado 3. Tumis Sawi Putih dan Jagung 4. Tempe Saus Tiram 	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ayam Wijen Saus Inggris 3. Asam Manis Sawi Putih Wortel 4. Tahu Walik <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Telur Ceplok Bumbu Kecap 3. Sayur Pecel 4. Orem-Orem Tempe Tahu <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ayam Bumbu Pepes 3. Tumis Brokoli Wortel 4. Perkedel Tempe <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Gulai Kikil 3. Setup Buncis Baby Corn 4. Tahu Selimut Segitiga

HARI	MENU PAGI	MENU SORE
KAMIS	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ayam Suwir Bumbu Rujak 3. Sambal Goreng Labu Siam 4. Kering Tempe <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Udang Bakar Kecap 3. Sayur Bubur Bayam 4. Pangsit Tahu <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Garang Asem Ikan 3. Cah Bayam Tomat 4. Mendoan <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ayam Bumbu Rujak 3. Sayur Asem Jawa 4. Tahu Dadu Krispi 	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Asam Padeh Ikan 3. Oseng Kacang Tempe 4. Bakwan Sayur <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Opor Ayam 3. Tumis Labu Wortel 4. Sambal Goreng Tempe <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Tongkol Suwir Cabe Hijau 3. Tumis Kacang Panjang Tempe 4. Samosa <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Telur Bumbu Petis Suroboyo 3. Lodeh Sayuran 4. Kering Tempe

HARI	MENU PAGI	MENU SORE
JUMAT	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Gelatin Telur 3. Buncis dan Wortel 4. Tahu Katsu <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Pepes Ayam Kemangi 3. Trancam 4. Mendol Malang <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Lempah Kuning Ikan 3. Cah Kangkung 4. Tempe Goreng <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Udang Ayam Rambutan 3. Sup Jagung 4. Oseng Tahu 	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Telur Pecah Kuah Asem 3. Tumis Pancawarna 4. Dadar Jagung <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Kotokan Ikan Panggang 3. Terong Balado 4. Botok Tahu <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Tongseng Ayam 3. Plecing Kangkung 4. Tahu Rambutan <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ebi Furai 3. Sayur Bening Bayam 4. Stik Tempe

HARI	MENU PAGI	MENU SORE
SABTU	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ayam Goreng Bawang 3. Sayur Bening Jagung 4. Oseng Tahu <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ayam Goreng Bawang 3. Sayur Bening Jagung 4. Oseng Tahu <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Telur Ceplok Asam Manis 3. Capcay 4. Tempe Bumbu Rujak <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ayam Cabai Garam 3. Tumis Buncis Wortel Dadu 4. Bakwan Jagung 	<p>SIKLUS 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ikan Bumbu Bali 3. Sayur Asem Kangkung Jagung 4. Tahu Goreng Selimut <p>SIKLUS 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Orak-Arik Sayuran 3. Bakwan Sayuran 4. Dimsum Ayam <p>SIKLUS 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Telur Ceplok Bumbu Merah 3. Urap Sayur 4. Tahu Bumbu Merah <p>SIKLUS 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih / Merah 2. Ayam Bakar Taliwang 3. Tumis Pelangi 4. Bakwan Sayuran

Sumber : Data Diolah Penulis/2024

3.8 Pengemasan makanan (packaging)

Kotler dan Armstrong (2012) mendefinisikan “packaging involves designing and producing the container or wrapper for a product” yang artinya adalah proses kemasan melibatkan kegiatan mendesain dan memproduksi, fungsi utama dari kemasan sendiri yaitu untuk melindungi produk agar produk tetap terjaga kualitasnya.

Menurut Titik Wijayanti (2012), Kemasan mempunyai tujuan dan fungsi dalam pembuatan produk, yaitu:

- a. Memperindah produk dengan kemasan yang sesuai kategori produk.
- b. Memberikan keamanan produk pada saat pendistribusian produk.
- c. Memberikan informasi pada konsumen tentang produk itu sendiri dalam bentuk pelabelan.
- d. Merupakan hasil desain produk yang menunjukkan produk tersebut.
- e. Kemasan berfungsi sebagai informasi, sehingga desain kemasan harus jujur dan memberikan informasi tentang produk. Artinya kemasan harus sesuai dengan desain yang tertera pada kemasan dengan isinya.

3.9 Delivery Order

Layanan pesan antar atau delivery order adalah program untuk menunjang citra bisnis suatu usaha dengan memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen. Jenis usaha yang memberikan jasa delivery order ialah restaurant, bengkel, toko, perkantoran, pabrik dan lainnya

yang mencoba menghadirkan layanan ini kepada konsumennya. Layanan pesan antar ini membutuhkan biaya dan tenaga yang besar, sehingga hanya sedikit perusahaan yang mau berinvestasi untuk jasa layanan ini.

Sistem delivery order memiliki tugas untuk mengantarkan barang pesanan yang dipesan ke konsumen. Modal utama dalam menjalankan usaha ini yaitu alat transportasi, misalnya motor dan mobil. Kunci utama dalam menjalankan bisnis ini adalah memperluas jaringan agar mendapat pelanggan yang banyak. Usaha jasa layanan delivery order ini adalah usaha yang sangat menjanjikan karena dapat membuka lapangan pekerjaan dan menghasilkan keuntungan yang banyak.

Delivery order merupakan layanan dalam perusahaan untuk memenuhi kebutuhan konsumen dalam pemesanan suatu barang atau layanan jasa. delivery order merupakan sekumpulan proses manajerial yang memiliki fokus utama pada konsumen dari berbagai layanan, yang menjamin bahwa layanan tersebut dapat digunakan sesuai fungsinya untuk menjalankan bisnis. delivery order berkaitan dengan kepentingan konsumen yaitu pihak bisnis dari sebuah perusahaan dalam hal utilisasi teknologi untuk membantu mengoptimalkan jalannya suatu proses bisnis.

3.10 Faktor – faktor yang mempengaruhi delivery order

- 1) Delivery time (Waktu Pengiriman)
- 2) Delivery flexibility (Pengiriman Fleksibilitas)
- 3) Delivery accuracy (Ketepatan Pengiriman)
- 4) Stock service (Persediaan Barang)
- 5) Information (informasi).

Delivery order (layanan antar) adalah sebuah layanan pengiriman dimana konsumen memesan barang kepada produsen atau penjual dengan menggunakan media komunikasi telepon, dan barang yang dipesan di antar sampai ke tempat tujuan.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Kegiatan Praktis

Kegiatan pelaksanaan magang ini di lakukan di PT. Senjani Tekno Boga cabang Surabaya untuk membantu bagian staff produksi menu makanan. Berikut tempat dan waktu pelaksanaan magang:

1. Lokasi Magang

Lokasi magang bertempat di PT. Senjani Tekno Boga yang beralamat di Jl. Gubeng Kertajaya XIII No.7, Airlangga, Kec. Gubeng, Surabaya, Jawa Timur 60286.

2. Waktu Pelaksanaan Magang

Magang dilaksanakan pada tanggal 21 Oktober – 05 Desember 2024 dengan jam kerja 6 jam, mulai dari pukul 08.00 – 14.00 WIB. Berikut rincian jadwal kegiatan magang di PT. Senjani Tekno Boga Surabaya.

Tabel 4.1 Aktivitas kegiatan magang

TANGGAL	KEGIATAN MAGANG
21 Oktober 2024	Kunjungan ke PT. Senjani Tekno Boga Surabaya untuk memperkenalkan diri dengan Perusahaan dan menyesuaikan diri dengan lingkungan tempat kerja bisnis
21 Oktober 2024 – 05 Desember 2024	<ul style="list-style-type: none"> a. Menyiapkan bahan baku b. Mempersiapkan peralatan untuk persiapan produksi menu makanan Pada hari tersebut atau besok c. Memasak bahan sesuai dengan jadwal menu harian d. Mengemas makanan (packing) setelah proses pengolahan menu makanan e. Memastikan pesanan sesuai dengan note dari customer
05 Desember 2024	Kegiatan magang berakhir
20 Desember 2024	Proses pembuatan laporan magang

Sumber : Data Diolah Penulis/2024

4.2 Metode Magang

Ditinjau dari prosesnya, pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan, Berikut adalah metode pelaksanaan magang :

1. Persiapan Magang

Mahasiswa harus menentukan lokasi magang dan dan meminta surat pengantar untuk melaksanakan kegiatan magang di PT. Senjani Tekno Boga dari bagian Akademik kampus, kemudian surat pengantar tersebut diberikan kepada Ketua Prodi Studi (Kaprosdi) untuk kemudian ditandatangani membuat surat perizinan untuk dikirim ke perusahaan yang dimaksud melalui WA.

2. Setelah berkas magang di konfirmasi oleh pihak HRD dan disetujui CEO PT. Senjani Tekno Boga maka kegiatan magang dapat dilaksanakan. Magang berlangsung dari tanggal 21 Oktober – 05 Desember 2024.

3. Penyusunan Laporan Magang Selama sistem kegiatan magang berlangsung, dalam tahap ini penulis berkontribusi kepada dosen pembimbing untuk mengambil judul “Aktivitas Proses Produksi Menu Makanan di PT. Senjani Tekno Boga Dalam Progam MBKM UC 2024”. Setelah berkonsultasi, maka laporan magang dapat dipresentasikan di depan dosen penguji dan pembimbing akademik.

4.3 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data untuk laporan magang dilakukan dengan tiga metode, yaitu sebagai berikut.

1. Wawancara

Wawancara, Menurut Moleong (2016:186) menyatakan bahwa Wawancara merupakan percakapan dengan maksud tertentu. Percakapan itu dilakukan oleh dua pihak, yaitu pewawancara (interviewer) yang mengajukan pertanyaan dan terwawancara (interviewee) yang memberikan jawaban atas pertanyaan itu.

2. Observasi

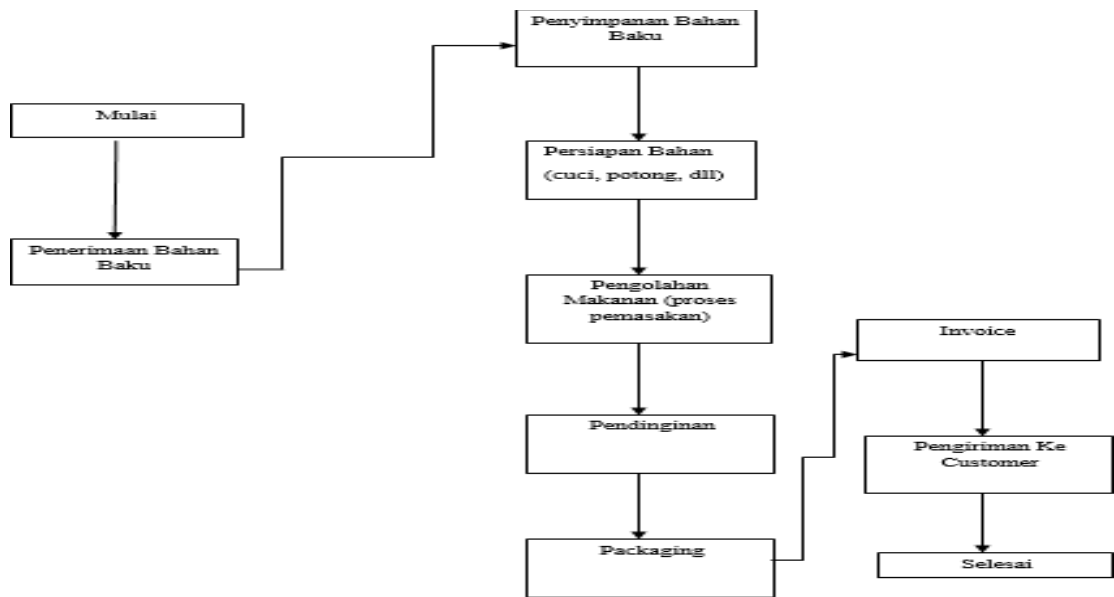
Menurut Morissan (2017:143) Observasi dilakukan guna mengetahui secara langsung dengan menggunakan alat indra (terutama mata) atas kejadian – kejadian yang langsung dapat ditangkap pada waktu kejadian berlangsung bagaimana penerapan kerja secara nyata selama kegiatan magang di PT. Senjani Tekno Boga Surabaya.

3. Dokumentasi

Dokumentasi menurut Sugiyono (2015: 329) adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian selama magang di PT. Senjani Tekno Boga.

4.4 Analisis Data

Observasi, wawancara, dan Dokumentasi di tempat kerja membantu mengumpulkan data langsung yang memberikan pemahaman bagaimana proses pengelolaan menu makanan di PT. Senjani Tekno Boga. Aktivitas dalam kegiatan proses pengelolaan Berdasarkan observasi dan wawancara, menyebutkan bahwa kualitas bahan baku yang digunakan sangat mempengaruhi hasil akhir. Jika bahan tidak disimpan dengan benar atau tidak segar, Keterbatasan fasilitas penyimpanan yang sesuai dapat menghambat proses penyimpanan yang efektif, sehingga meningkatkan risiko kerusakan bahan makanan yang akan diolah. waktu persiapan bisa lebih lama, Kurangnya kemampuan untuk mengatur persediaan bahan baku secara efisien dapat menyebabkan keterlambatan dalam proses produksi. Jika bahan baku tidak tersedia tepat waktu, waktu persiapan akan terhambat dan rasa makanan juga dapat terpengaruh. dapur mengalami keterbatasan dalam jumlah atau jenis peralatan, sehingga staf harus berbagi alat yang sama, yang mengurangi efisiensi waktu. Hal ini terlihat dalam observasi ketika staf harus menunggu alat masak tertentu untuk digunakan.



Gambar 4.1 Proses Bisnis Pada Aktivitas Proses Produksi Makanan di PT. Senjani Tekno Boga

Sumber : Data Diolah Penulis/2024

1. Penerimaan bahan baku adalah proses untuk menerima, memeriksa, dan menyimpan bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi.
2. Penyimpanan bahan baku adalah proses menyimpan bahan baku dalam wadah atau container tertutup
3. Persiapan makanan adalah menyiapkan bahan-bahan makanan untuk diolah sesuai dengan menu, resep, porsi, bumbu, dan jumlah konsumen.
4. Pemasakan adalah proses pengolahan makanan dengan untuk mengubah bahan makanan menjadi makanan yang siap dikonsumsi.
5. Pendinginan dilakukan untuk mengubah suhu makanan menjadi lebih rendah setelah dimasak
6. Packaging makanan adalah proses dan teknik pengemasan makanan untuk melindungi, mengawetkan, dan mempertahankan kualitas makanan.
7. Invoice catering makanan adalah dokumen resmi yang berisi rincian layanan catering yang diberikan kepada pelanggan.

8. Pengiriman makanan adalah layanan kurir yang mengantarkan makanan ke pelanggan.

4.5 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dapat dipahami sebagai proses yang menentukan inti dari suatu penelitian. Menurut Bertha Bintari (2022), identifikasi masalah adalah usaha untuk menemukan dan mendefinisikan suatu kondisi yang tidak sesuai dengan harapan atau keinginan, serta menyusun ruang lingkup dan batasan penelitian.

Terkait dalam hal ini, maka muncul berbagai permasalahan yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Ketidakteraturan dalam persiapan bahan-bahan makanan, seperti bahan baku yang tidak dipersiapkan sebelumnya atau tidak terorganisir dengan baik.
2. Peralatan tidak cukup banyak dan tidak terawat dengan baik
3. Penyimpanan bahan baku yang kurang tepat dapat menyebabkan pengelolaan stok yang buruk, yang berujung pada pemborosan atau kerusakan bahan.

4.6 Sebab dan Akibat Masalah

1. Proses persiapan yang tidak terorganisir dapat menyebabkan penundaan dan meningkatkan waktu yang diperlukan dalam setiap tahap produksi makanan. Tanpa persiapan yang memadai, staf dapur akan merasa kewalahan dengan volume pekerjaan yang meningkat. Mereka harus berpindah-pindah antara tugas yang seharusnya sudah selesai sebelumnya

(seperti mencuci atau memotong bahan), yang mengurangi fokus mereka pada kegiatan memasak yang sebenarnya. Ketika persiapan bahan tidak dilakukan secara efisien, potensi pemborosan bahan baku semakin tinggi. Bahan yang tidak dipersiapkan dengan baik dapat menyebabkan sisa-sisa yang tidak terpakai, atau bahan yang terbuang akibat kualitasnya menurun setelah terabaikan. Hal ini berdampak pada Pengurangan Kepuasan Pelanggan, Proses persiapan yang tidak terorganisir sering kali menghasilkan waktu tunggu yang lebih lama untuk pelanggan. Layanan pada catering ini menggunakan delivery order Pengiriman pesanan yang terlambat bukan hanya membuat pelanggan kecewa, tetapi juga bisa merusak reputasi dan mengurangi peluang mendapatkan pelanggan baru.

2. Pengaruh Alat Masak yang Tidak Dirawat dengan Baik, Alat masak yang tidak dirawat dengan baik sehingga Ketidakmampuan alat untuk berfungsi secara optimal dan sudah rusak akan memengaruhi proses memasak dan kualitas makanan yang dihasilkan. keterbatasan dalam jumlah atau jenis peralatan, sehingga staf harus berbagi alat yang sama, yang mengurangi efisiensi waktu. Hal ini terlihat dalam observasi ketika staf harus menunggu alat masak tertentu untuk digunakan. Akibatnya Keterlambatan dalam Produksi, Jika alat masak tidak berfungsi dengan baik atau jika peralatan tidak mencukupi, maka proses produksi akan terhambat dan menghasilkan keterlambatan dalam pengemasan makanan yang akan diantar oleh kurir.

3. Pengelolaan bahan baku yang tepat sangat berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dihasilkan. Kualitas bahan baku yang buruk atau tidak segar dapat langsung berdampak pada rasa, tekstur, penampilan, dan bahkan keamanan makanan. Oleh karena itu, pengelolaan bahan baku dan stok yang baik sangat penting untuk menjaga kualitas dan konsistensi hasil masakan. Yang mempengaruhi kualitas bahan baku dalam proses produksi adalah Penggunaan bahan baku berkualitas tinggi sangat penting untuk menghasilkan makanan dengan rasa dan tekstur yang terbaik. Bahan baku yang segar dan terjamin kualitasnya akan memberikan rasa yang lebih enak, aroma yang lebih harum, dan tampilan yang lebih menarik. Sebaliknya, Ketidaksegaran bahan baku, seperti sayuran yang layu, daging yang berbau, atau produk yang sudah kedaluwarsa, dapat mengurangi nilai gizi dan kualitas makanan. Bahan baku yang tidak segar dapat menyebabkan rasa makanan menjadi tidak enak, dan juga berpotensi membahayakan kesehatan konsumen. Hal ini dapat menyebabkan Kualitas Makanan yang Tidak Konsisten jika stok bahan baku yang tidak terkelola dengan baik dapat menghasilkan bahan yang tidak segar atau bahkan kedaluwarsa. Menggunakan bahan yang sudah tidak dalam kondisi optimal akan memengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan. Ketidakstabilan dalam kualitas bahan baku juga mengarah pada ketidakpastian dalam rasa dan tampilan makanan.

4.7 Solusi Pemecahan Masalah

Dalam aktivitas produksi makanan terdapat masalah pada proses yang terjadi, antara lain proses persiapan yang tidak terorganisir, peralatan yang tidak memadai, dan penyimpanan bahan baku yang terbatas. Berikut Solusi pemecahan masalah yang perlu diterapkan:

1. Masalah yang dihadapi dalam proses persiapan yang tidak terorganisir ini, dapat diatasi dengan memberikan pelatihan staf dapur untuk mengorganisir waktu dengan efisien akan sangat meningkatkan produktivitas dan kualitas makanan yang dihasilkan. Penerapan metode *Mise en Place* (semua bahan disiapkan sebelum memasak) untuk mengatasi masalah ketidakteraturan ini. Semua bahan harus dipersiapkan, dipotong, dibersihkan, dan diorganisir dengan rapi sebelum proses memasak dimulai. Membuat daftar bahan yang diperlukan untuk setiap menu dan tentukan tahapan persiapan yang harus dilakukan sehari sebelumnya atau beberapa jam sebelum memasak.
2. Melakukan pemeliharaan dan Perawatan Rutin Alat Masak dengan menentukan jadwal emeliharaan rutin untuk setiap alat masak, baik itu setiap minggu, bulan, atau sesuai kebutuhan, Jika alat masak rusak atau tidak dapat diperbaiki, segera lakukan penggantian. Buat daftar inventaris alat yang sering digunakan dan lakukan audit rutin untuk mengevaluasi apakah alat tersebut masih berfungsi dengan baik.

3. Memperbaiki Sistem Penyimpanan Bahan Baku dengan Memastikan Penyimpanan Berdasarkan Jenis Bahan Baku sesuai dengan kategori dan cara penyimpanan yang tepat. Misalnya, bahan yang mudah rusak seperti daging, ikan, dan produk susu harus disimpan di suhu yang lebih rendah (freezer atau lemari es), daging harus disimpan dalam freezer pada suhu di bawah -18°C , sedangkan sayuran segar disimpan dalam lemari pendingin dengan suhu 5°C hingga 7°C . Sementara bahan kering seperti tepung, beras, dan rempah-rempah harus disimpan di tempat yang sejuk, kering, dan tertutup rapat. Lakukan pengecekan stok bahan baku secara rutin untuk memastikan bahan yang ada masih dalam kondisi baik dan tidak melewati tanggal kedaluwarsa.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari pelaksanaan magang yang telah dilaksanakan di PT. Senjani Tekno Boga dan bertugas membantu staff produksi, dapat disimpulkan bahwa:

1. Dalam produksi makanan, proses persiapan yang tidak terorganisir dapat menyebabkan penundaan, pemborosan bahan baku, dan ketidakpuasan pelanggan. Jika staf dapur kewalahan dan tidak dapat menyelesaikan tugas persiapan dengan baik, kualitas layanan dapat menurun dan pesanan dapat dikirim lebih lambat. Persiapan yang terorganisir dan efisien sangat penting untuk menjalankan operasi dengan lancar, mengurangi pemborosan, dan menjaga kepuasan pelanggan.
2. Alat masak yang tidak dirawat dengan baik atau kurang memadai dapat mengganggu proses produksi makanan secara efisien, menyebabkan hasil masakan yang kurang berkualitas. Keterbatasan jumlah peralatan, staf yang harus berbagi alat, dan alat yang tidak berfungsi secara optimal akan memperlambat waktu produksi.

3. Penyimpanan bahan baku yang kurang tepat menyebabkan Bahan baku tidak segar atau kedaluwarsa sehingga terjadi pengelolaan stok yang buruk, yang berujung pada pemborosan atau kerusakan bahan.

5.2 Saran

Memberikan pelatihan kepada staf proses produksi dalam hal manajemen operasional adalah langkah penting untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas di tempat kerja, antara lain :

1. Selalu menjaga kualitas bahan baku, seperti sayuran dan buah-buahan segar, dan mencuci tempat bahan baku yang sudah terpakai oleh bahan lainya agar konsumen merasa puas dan senang. Selain itu, bahan makanan harus dicuci dengan bersih sebelum dimasak.
2. memastikan alat – alat yang digunakan sebelum memasak sudah sesuai dan dapat digunakan dengan layak serta sudah dibersihkan dari pemakaian bahan yang sebelumnya.
3. Hindari penyimpanan bahan baku yang berbeda sesuai dengan tempatnya dan tidak tercampur dengan bahan yang lain dan menggunakan alat kebersihan lain yang sudah disediakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afianasari, T. (2022). *Pengaruh Keragaman Menu, Harga, Kualitas Pelayanan Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Dalam Prespektif Ekonomi Syariah Di Condro Moeria Café Dan Resto*. IAIN Kudus.
- Chika Andiena Visizia, C. A. V, & Marzuki, S. (2024). *PENGELOLAAN KUALITAS PRODUKSI MAKANAN SEHAT PADA PT. SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGRAM MBKM WMK UC 2023*.
- Isthofiyah, R. (2024). *Penerapan Sistem Delivery Order Guna Meningkatkan Kepuasan Konsumen Dalam Islam (Pada Swalayan Tulus Bhakti Pagu)*. IAIN Kediri.
- Khasanah, M. (2018). *Proses Pengolahan Makanan Ringan Pada UD Rajawali Di Desa Cangkringan Kecamatan Bagor Kabupaten Nganjuk Perspektif Etika Produksi Islam*. IAIN Kediri.
- Mulyono, P. N. (2019). *Laporan Pelaksanaan Magang Di PT. Aerofood Indonesia (ACS) Garuda Indonesia Group Surabaya Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Menu Maskapai Garuda Umroh Cycle I (Western)*. UNIVERSITAS AIRLANGGA Surabaya.
- Setiawati, F. (2014). *Analisis Pengendalian Proses Produksi untuk Meningkatkan Kualitas Produk pada Perusahaan Pt. Batik dan Liris Sukoharjo*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Learning Together



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN
STIAMAK BARUNAWATI

Jl. Perak Barat 173 Surabaya
Website : www.stiamak.ac.id

Telp. (031) 3291096
E-mail : info@stiamak.ac.id

Nomor : SKL / 346 / STIAMAK / X / 2024
Klasifikasi : Biasa
Lampiran : -
Perihal : Permohonan ijin Learning Together

Surabaya, 15 Oktober 2024

Yth. Pimpinan
Senjani Kitchen
di

SURABAYA

1. Sehubungan dengan Program Learning Together Wirausaha Merdeka Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) di Universitas Ciputra, dengan ini Mahasiswa STIAMAK Barunawati akan berpartisipasi dalam program dimaksud melalui program Magang.

2. Tersebut butir 1 diatas, mohon dapatnya Bapak/Ibu memberikan ijin bagi mahasiswa kami, atas nama:

No.	Nama	NIM
1	Desy Novitasari	22111017
2	Cinci Alvia	22111014
3	Ika Andriani	22111023
4	Amelia Fitriano	22111056
5	Adzraa Ashillah Dini Aurelia	22111004

Untuk dapat melaksanakan magang di Senjani Kitchen. Adapun jadwal pelaksanaan magang mahasiswa kami dapat terhitung mulai bulan Oktober s.d Desember 2024.

3. Demikian disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

STIAMAK BARUNAWATI SURABAYA

KETUA

Dr. GUGUS WIJONARKO, MM

NIDN : 0708116501

Lampiran 2 Surat Keterangan Magang



SURAT KETERANGAN MAGANG

No. 165/SKT-2/STB/2025

Yang bertandatangan dibawah ini, HRD PT. SENJANI TEKNO BOGA menerangkan dengan sesungguhnya bahwa:

Nama : Ika Andriani
Asal Universitas : STIA & Manajemen Kepelabuhan
Barunawati
Email/Telepon : iandriani@mbkm.ciputra.ac.id /
085730014527

Adalah karyawan magang PT. SENJANI TEKNO BOGA yang memiliki kinerja dan sikap baik sejak tanggal 21 Oktober 2024 hingga 5 Desember 2024.

Demikian surat keterangan kerja ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 4 Januari 2025
Human Resource Development

Ardelia Fatonah
Nurdin

Lampiran 3 Result card

<https://employee.uc.ac.id/>

06/01/2025

RESULT CARD

NIM / Name 0106012417216 / IKA ANDRIANI
Faculty School of Business and Management
Department Management - Regular Class
Period 2024-2025 Odd
Academic Advisor Tommy C. Efrata

Code	Subject Name	Status	Credits	Grade	Grade Quality	Notes
UNC00304048	Entrepreneurship for Business Sustainability in Economic Circular Context	New	20	A-	75.00	Passed

Summary

Current Semester		Cummulative		Maximum Credit for Next Semester
Credit	GPA	Credit	GPA	
				18

Grade:

A : 4.00 B : 3.00 C : 2.00 T : 0.00
A- : 3.75 B- : 2.75 D : 1.00
B+ : 3.50 C+ : 2.38 E : 0.00

Surabaya, January 06, 2025

Authorized by Office Of The Registrar

Lampiran 4 Dokumentasi Aktivitas Kegiatan Magang



Lampiran 5 Formulir Pendaftaran Magang



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN
STIAMAK BARUNAWATI

Jl. Perak Barat 173 Surabaya
Website : www.stiamak.ac.id

Telp. (031) 3291096
E-mail : info@stiamak.ac.id

FORMULIR PENDAFTARAN MAGANG

Kepada :
Yth. Kepala Program Studi STIAMAK Barunawati Surabaya
Di
Tempat

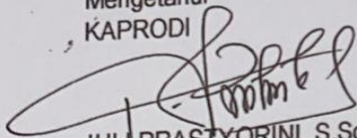
Kami mengajukan permohonan untuk melaksanakan Magang dengan keterangan sebagai berikut :

- a. Nama : IKA ANDRIANI
- b. NIM : 22111023
- c. Tempat Magang : PT. Senjani Tekno Boga
- d. Alamat : Jl. Mojo Kidul No. 145 A, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya
- e. Tanggal Pelaksanaan: 21 Oktober 2024 - 05 Desember 2024

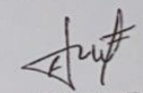
NO	JUDUL MAGANG
	AKTIVITAS PERSTAPAN DAN PRODUKSI MENU MAKANAN
	DI PT. SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGRAM MBKM
	UC 2024

Demikian permohonan kami, atas perkenannya kami sampaikan terima kasih.

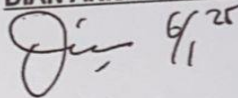
Mengetahui
KAPRODI


JULI PRASTYORINI, S.Sos. MM

Surabaya,.....


IKA ANDRIANI
NO HP : 085730014527

Dosen Pembimbing : DIAN ARISANTI, S.Kom. MM



Formulir dibuat rangkap 3 untuk :

1. Mahasiswa
2. Dosen Pembimbing
3. Arsip

Lampiran 6 Lembar Bimbingan Magang



SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN
STIAMAK BARUNAWATI
 Jl. Perak Barat 173 Surabaya
 Website : www.stiamak.ac.id

Telp. (031) 3291096
 E-mail : info@stiamak.ac.id

LEMBAR BIMBINGAN MAGANG
 TAHUN 20.24

Nama : IKA ANDRIANI
 NIM : 22111023
 Tempat Magang : PT. Senjani Tekno Boga
 Judul : AKTIVITAS ~~PEKERJAAN~~ DAN PRODUKSI MENU MAKANAN
DI PT. SENJANI TEKNO BOGA DALAM PROGRAM
MBKM UC 20 24
 Pembimbing : Dian Arisanti, S.Kom, MM

No.	Hari/ Tanggal	Bimbingan	Paraf
1.	Jumat/20-12-2024	Pengajuan Judul Laporan Magang	
2.	Senin/6-1-2024	Bimbingan BAB 1-3	
3.	Selasa/11-1-2024	Bimbingan BAB 4-5	

Mengetahui,
 Kaprodi Ilmu Administrasi Bisnis

JULI PRASTYORINI, S.Sos, MM
 NIDN : 0708067104

Surabaya, 2024
 Mahasiswa

IKA ANDRIANI
 NIM : 22111023

Lampiran 7 Lembar Nilai Magang Di Tempat Kerja



**SEKOLAH TINGGI ILMU ADMINISTRASI DAN MANAJEMEN KEPELABUHAN
STIAMAK BARUNAWATI**

Jl. Perak Barat 173 Surabaya
Website : www.stiamak.ac.id

Telp. (031) 3291096
E-mail : info@stiamak.ac.id

NILAI MAGANG DI TEMPAT KERJA TAHUN 2024

Nama : Ika Andriani
NIM : 22111023
Tempat Magang : PT. Senjani Tekno Boga (Senjani Kitchen Surabaya)
Alamat Instansi : Jl. Mojo Kidul No.145A, Mojo, Kec. Gubeng, Surabaya
Judul : AKTIVITAS PERSIAPAN DAN PRODUKSI MENU MAKANAN DI PT. SENJANI
TEKNO BOGA DALAM PROGRAM MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA
WIRAUSAHA MERDEKA UNIVERSITAS CIPUTRA 2024

NO	Penilaian Atas Dasar	Nilai		Keterangan
		Angka	Huruf	
1	Etika dan Kedisiplinan	85	A	
2	Inisiatif dan Kreativitas	86	A	
3	Hasil Magang	85	A	
4	Hubungan dalam Lingkungan Kerja	88	A	

Keterangan : Nilai diberikan berupa angka pada interval 1-100

1 - 50 : E (Gagal)
51 - 55 : D (Kurang)
56 - 65 : C (Cukup)
66 - 70 : BC (Antara baik dan cukup)
71 - 75 : B (Baik)
76 - 80 : AB (Antara sangat baik dan baik)
81 - 100 : A (Sangat baik)

Mengetahui,
Pimpinan Perusahaan

kitchen.senjani.id

Surabaya, 4 Januari 2025
Pembimbing Perusahaan