

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

Format wawancara / interview di *Catering X*

Hari / Tanggal :

Waktu wawancara :

A. Bagian Penerimaan Daging Sapi

Pilih satu jawaban yang Saudara anggap benar dengan cara disilang atau dilingkari pada huruf abjadnya.

1. Berapa jumlah suplier untuk *supplier* daging sapi yang melayani *Catering* ini ?

- a. 2 supplier b. 3 supplier
c. 4 supplier d. 5 supplier

2. Berapa jumlah suplier yang mengirim daging sapi setiap hari ?

- a. 2 supplier b. 3 supplier
- c. 4 supplier d. banyak supplier

3. Jam berapa saja daging sapi yang dikirim oleh *supplier* ?

- a. pagi (.....wib) b. siang (.....wib)
c. sore (.....wib) d. malam(.....wib)

4. Berapa jumlah petugas yang menangani penerimaan daging sapi ?

- a. 1 orang b. 2 orang
c. 3 orang d. 4 orang lebih

5. Berapa jumlah petugas yang menangani penerimaan daging sapi dalam setiap *shift*?

- a. 1 orang b. 2 orang

- c. 3 orang d. 4 orang lebih

6. Apakah petugas penerima daging sapi sudah berpengalaman dalam menangani daging sapi?

- a. tidak pengalaman b. agak pengalaman
c. sedikit pengalaman d. sangat pengalaman

7. Bagaimana ciri-ciri daging sapi yang baik ?

- merah segar, bingkas, kering, tidak berbau busuk
- merah segar, bingkas, basah, tidak berbau busuk
- kecoklatan, bingkas, tidak berbau busuk
- merah segar, bingkas, tidak berbau busuk, tidak basah

8. Berapa jumlah pesanan daging sapi dalam setiap kali datang ?

- a. 5 kg b. 10 kg
- c. kurang dari 15 kg d. Lebih dari 15 kg

9. Bagaimana sistemnya petugas dalam menerima daging sapi yang baru datang dari *supplier* ?

- diterima, langsung diserahkan pada bagian *butcher*
- diterima, ditimbang sesuai dengan bon pengiriman dari *supplier*
- diterima, ditimbang dan dicatat sesuai dengan jumlah yang sebenarnya
- diterima, diperiksa jenis dan kualitas dagingnya, ditimbang sesuai dengan jumlah yang sebenarnya

10. Jenis daging sapi yang dikirim oleh *supplier* adalah

- a. segar b. Beku
c. giling d. Segar, beku, giling

11. Sudah berapa lama saudara bekerja di bagian penerimaan daging ?

- a. 1 tahun
- b. 2 tahun
- c. 3 tahun
- d. 4 tahun lebih

LAMPIRAN 2

Format wawancara / interview di *Catering X* petugas bagian *butcher*

Hari / Tanggal :

Waktu wawancara :

B. Petugas Bagian *Butcher*

Pilih satu jawaban yang Saudara anggap benar dengan cara disilang atau dilingkari pada huruf abjadnya.

1. Sudah berapa lama anda bekerja di *Catering* ini ?

- a. 1 tahun b. 2 tahun
- c. 3 tahun d. 4 tahun lebih

2. Anda dari lulusan apa ?

- a. SD b. SMTP
- c. SMTA d. SMK (.....) e. Perguruan Tinggi

3. Apa anda mempunyai pengalaman dalam menangani daging sapi ?

- a. tidak ada pengalaman
- b. sedikit mempunyai pengalaman
- c. bisa menangani daging
- d. berpengalaman dalam menangani daging sapi

4. Bagaimana ciri-ciri daging sapi yang baik ?

- a. merah segar, bingkas, kering, tidak berbau busuk

- b. merah segar, bingkas, basah, tidak berbau busuk
 - c. kecoklatan, bingkas, tidak berbau busuk
 - d. merah segar, bingkas, tidak berbau busuk, tidak basah
5. Berapa orang yang bertugas dalam menangani daging sapi di *butcher* ?
- a. 1 orang
 - b. 2 orang
 - c. 3 orang
 - d. 4 orang
6. Berapa jumlah petugas *butcher* dalam setiap *shift* ?
- a. 1 orang
 - b. 2 orang
 - c. 3 orang
 - d. Tergantung situasi
7. Berapa kali dalam sehari daging sapi diterima di *butcher* ?
- a. 1 kali
 - b. 2 kali
 - c. 3 kali
 - d. Tergantung situasi
8. Jenis daging sapi yang diterima adalah
- a. segar
 - b. Beku
 - c. giling
 - d. Segar, beku, giling
9. Setelah daging sapi dikirim di *butcher* ?
- a. diterima, diperiksa, ditimbang dan dicatat sesuai dengan yang sebenarnya, dikelompokkan menurut jenisnya, dimulai proses penanganan
 - b. diterima, dikelompokkan sesuai dengan jenisnya
 - c. dikelompokkan sesuai dengan jenisnya, ditangani
 - d. langsung disimpan dalam *chiller* supaya tidak cepat rusak.
10. Bagaimana penanganan daging sapi yang dikirim dalam keadaan beku ?
- a. dibiarkan menunggu mencair baru disimpan di *chiller*

- b. direndam air biar mencair baru disimpan di *freezer*
- c. langsung dimasukkan *chiller*
- d. diperiksa kualitas dan kuantitasnya daging, dikeluarkan dari kartonnya, langsung dimasukkan *freezer*.

11. Bagaimana menangani daging sapi yang sudah digiling ?

- a. Langsung diberikan pada bagian pengolahan
- b. sementara dimasukkan *chiller*
- c. dicuci bersih langsung dimasukkan *freezer*
- d. diperiksa kualitas dan kuantitasnya, dimasukkan *freezer* jika tidak segera dipakai, jika segera dipakai dimasukkan *chiller* sementara.

12. Bagaimana penanganan daging sapi yang segar di *butcher* sebelum diserahkan pada bagian pengolahan ?

- a. langsung diserahkan pada bagian petugas pengolahan
- b. dibersihkan dari kotorannya, dicuci, dipotong-potong, diserahkan pada bagian pengolahan
- c. dibersihkan dari kotorannya, dicuci, dipotong-potong sesuai dengan kebutuhan jenis masakan , diserahkan pada bagian pengolahan
- d. dicuci bersih, dipotong-potong, diserahkan pada bagian petugas pengolahan

13. Bagaimana cara penyimpanan daging sapi di Catering ini ?

- a. setelah dibungkus rapat dimasukkan *chiller*
- b. langsung disimpan dalam *freezer*
- c. dipotong-potong sesuai jenis permintaan potongan, dibungkus, dimasukkan *freezer*

- d. dibungkus sesuai dengan jenisnya, diberi kode jenis daging dan berat serta tanggal mulai disimpan dalam *freezer*

14. Berapa suhu yang digunakan dalam menyimpan daging sapi dalam *chiller* ?

- a. di bawah satu derajat *celcius*
- b. antara satu derajat *celcius* hingga tiga setengah derajat *celcius*
- c. di atas tiga derajat *celcius*
- d. lima derajat *celcius*

15. Berapa suhu yang digunakan dalam menyimpan daging dalam *freezer* ?

- a. nol derajat *celcius*
- b. di bawah min lima belas derajat *celcius*
- c. lima derajat *celcius*
- d. tidak tahu

16. Bagaimana cara menangani daging sapi yang baru keluar dari *freezer* ?

- a. ditunggu hingga mencair, dipotong-potong sesuai permintaan
- b. dikeluarkan dari bungkusnya, direndam air dingin, dipotong-potong
- c. dikeluarkan dari bungkusnya, direndam air panas, dipotong-potong
- d. direndam masih dalam keadaan terbungkus, dipotong-potong

17. Bagaimana cara menangani daging sapi giling yang baru keluar dari *freezer* ?

- a. direndam dengan bungkusnya dalam air panas biar cepat bisa dipakai
- b. direndam dalam air dingin masih dalam keadaan terbungkus
- c. dibiarkan mencair dalam suhu ruangan dan tetap terbungkus
- d. dikeluarkan dari bungkusnya, direndam

18. Bagaimana cara pengadaan daging sapi di Catering ini ?

- a. menggunakan cara *FIFO*
- b. sesuai kebutuhan
- c. belinya tidak terencana
- d. diambil semua

19. Bagaimana sistem distribusi daging sapi yang akan dimasak oleh bagian pengolahan ?

- a. daging langsung diserahkan pada petugas pengolahan
- b. diserahkan sesuai dengan jumlah permintaan
- c. dipotong-potong sesuai dengan jenis masakannya, diserahkan sesuai dengan jumlah permintaan petugas pengolahan
- d. petugas pengolahan mengambil sendiri dari ruang penyimpanan

LAPIRAN 3

A. Menurut Direktorat Jendral Bina Produksi Peternakan Departemen Pertanian (2004 : 7) Kriteria Kualitas Daging :

1. Kriteria yang dapat dipakai sebagai pedoman untuk menentukan kualitas daging yang layak konsumsi adalah sebagai berikut :

1. Keempukan atau Kelunakan

Keempukan daging ditentukan oleh kandungan jaringan ikat. Semakin tua usia hewan, susunan jaringan ikat semakin banyak, sehingga daging yang dihasilkan semakin liat. Jika ditekan dengan jari, daging yang sehat akan memiliki konsistensi kenyal (padat).

2. Kandungan lemak atau *marbling*

Marbling adalah lemak yang terdapat diantara otot (*intramuscular*). Lemak berfungsi sebagai pembungkus otot dan mempertahankan keutuhan daging pada waktu dipanaskan. *Marbling* berpengaruh terhadap citarasa daging.

3. Warna

Warna daging bervariasi, tergantung dari jenis secara genetik dan usia. Misalnya daging sapi potong lebih gelap daripada daging sapi perah. Daging sapi muda lebih pucat daripada sapi dewasa.

4. Rasa dan Aroma

Citarasa dan aroma dipengaruhi oleh jenis pakan. Daging yang berkualitas baik mempunyai rasa yang relatif gurih dan sedap.

5. Kelembaban

Secara normal daging mempunyai permukaan yang relatif kering sehingga dapat menahan pertumbuhan mikroorganisme dari luar. Dengan demikian mempengaruhi daya simpan daging tersebut.

2. Daging yang tidak baik

Beberapa kriteria daging yang tidak baik adalah sebagai berikut:

1. Bau dan rasa tidak normal

Bau yang tidak normal biasanya akan segera tercium sesudah hewan dipotong. Hal tersebut dapat disebabkan oleh adanya kelainan-kelainan sebagai berikut:

a. Hewan sakit

Hewan yang sakit, terutama yang menderita radang yang bersifat akut pada organ dalam, akan menghasilkan daging yang berbau seperti mentega tengik.

b. Hewan dalam pengobatan

Hewan dalam masa pengobatan terutama dengan pemberian antibiotika, akan menghasilkan daging yang berbau obat-obatan.

2. Warna daging tidak normal

Warna daging yang tidak normal tidak selalu membahayakan kesehatan konsumen, namun akan mengurangi selera konsumen.

3. Konsistensi daging tidak normal

Daging yang tidak sehat mempunyai kekenyalan rendah (jika ditekan dengan jari akan terasa lunak), apalagi diikuti dengan perubahan warna yang tidak normal, maka daging tersebut tidak layak dikonsumsi

4. Daging busuk

Daging yang busuk dapat mengganggu kesehatan konsumen, karena dapat menyebabkan gangguan saluran pencernaan. Pembusukan dapat terjadi karena penanganan yang kurang baik pada waktu pendinginan, sehingga aktivitas bakteri pembusuk meningkat, atau karena dibiarkan di tempat terbuka dalam waktu relatif lama pada temperatur kamar, sehingga terjadi proses fermentasi oleh *enzim-enzim* membentuk asam *sulfida* dan *amonia*.

3. Adapun ciri-ciri daging yang busuk akibat aktivitas bakteri antara lain sebagai berikut:

- a. Daging kelihatan kusam dan berlendir.
- b. Daging berwarna kehijau-hijauan (seperti isi usus).
- c. Daging menjadi tengik akibat penguraian lemak.
- d. Daging memberikan sinar kehijau-hijauan.

e. Daging berwarna kebiru-biruan.

B. Standar Nasional Indonesia untuk daging Sapi

No	Jenis uji	Syarat mutu		
		I	II	III
1	Warna daging	Merah terang	Merah kegelapan	Merah gelap
2	Warna lemak	Putih	Putih kekuningan	Kuning
3	Tekstur	Halus	Sedang	Kasar

Tabel 1 : Tingkatan mutu daging menurut SNI

Sumber: www.deptan.go.id/psa/sni/nak/sni%2001-3932-1992-1995.p

