

STUDI KASUS PENANGANAN DAGING DI RESTO AND KITCHEN BAR SECOND HAND SURABAYA**Arjuna Semedi¹, Sri Handayani², Lilis Sulandari³, Ila Huda Puspita Dewi⁴**

Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

Email: arjunasemedi.21044@mhs.unesa.ac.id**Abstract**

This study aims to evaluate the meat handling procedures at Second Hand Kitchen Resto and Bar Surabaya, covering the stages from receiving, inspection, cutting, storage, to processing into ready-to-serve menu items. The research employed a descriptive qualitative method through direct observation, interviews, and document analysis. The findings show that the restaurant has implemented meat handling procedures in accordance with modern hygiene and food safety principles, including work area separation, temperature control, the use of clean equipment, and verification of supplier legality. Meat inspection is conducted organoleptically to ensure color, odor, and texture meet quality standards. Cutting is carried out with separate tools and areas for each protein type, while storage follows the FIFO/FEFO system with appropriate temperature settings. During processing, safe internal cooking temperatures, cross-contamination prevention, and proper plating techniques are maintained in line with operational standards. The study concludes that meat handling procedures at Second Hand Kitchen Resto and Bar Surabaya are generally good and comply with SOP, although periodic evaluations are recommended to maintain product quality and food safety.

Article History

Submitted: 13 Juni 2026

Accepted: 16 Juni 2026

Published: 17 Juni 2026

Key Words

Handling Evaluation, Meat handling, Restaurant, Food Safety, Second Hand Kitchen Resto and Bar Surabaya

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi prosedur penanganan daging di *Second Hand Kitchen Resto and Bar Surabaya*, mulai dari tahap penerimaan, pemeriksaan, pemotongan, penyimpanan, hingga pengolahan menjadi menu siap saji. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif melalui observasi langsung, wawancara, dan studi dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa restoran ini telah menerapkan prosedur penanganan daging sesuai prinsip higiene dan keamanan pangan modern, meliputi pemisahan area kerja, kontrol suhu, penggunaan peralatan bersih, dan dokumentasi legalitas pemasok. Proses pemeriksaan daging dilakukan secara organoleptik untuk memastikan warna, bau, dan tekstur sesuai standar mutu. Pemotongan dilakukan dengan alat dan area terpisah untuk setiap jenis protein, sedangkan penyimpanan menggunakan sistem FIFO/FEFO dengan pengaturan suhu sesuai ketentuan. Pada tahap pengolahan, penerapan suhu internal yang aman, pencegahan kontaminasi silang, dan teknik penyajian memenuhi standar operasional. Kesimpulan penelitian menunjukkan bahwa prosedur penanganan daging di *Second Hand Kitchen Resto and Bar Surabaya* tergolong baik dan sesuai SOP, namun evaluasi berkala tetap diperlukan untuk mempertahankan kualitas dan keamanan pangan.

Sejarah Artikel

Submitted: 13 Juni 2026

Accepted: 16 Juni 2026

Published: 17 Juni 2026

Kata Kunci

Evaluasi Penanganan, Penanganan Daging, Restoran, Keamanan Pangan, *Second Hand Kitchen Resto and Bar Surabaya*

PENDAHULUAN

Second Hand Kitchen Resto and Bar Surabaya adalah Restoran yang bergerak dalam pelayanan baik kepada semua konsumennya berupa makanan dan minuman dengan standar tinggi dalam kualitas, kesehatan, keselamatan, dan lingkungan. Sebagai bagian dari industri makanan dan minuman resto ini menerapkan sistem penanganan daging yang ketat untuk memastikan kualitas dan keamanan pangan sesuai dengan regulasi yang berlaku.

Daging didefinisikan sebagai semua jaringan hewan dan semua produk hasil pengolahan jaringan-jaringan tersebut yang sesuai untuk dimakan serta tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang memakannya. Daging mempunyai gizi tinggi sehingga mempunyai sifat mudah rusak. Oleh karena itu diperlukan usaha dan penanganan yang baik untuk mengurangi kerusakan daging.

Second Hand Kitchen Resto and Bar menyediakan makanan berupa daging untuk dinikmati dan disajikan dengan sangat menarik tentunya mengoda para pelanggan atau konsumen dengan harga yang sangat terjangkau. Daging termasuk bahan makanan yang mudah rusak oleh karenanya perlu pengolahan.

Penanganan daging penting untuk dilakukan menjaga kualitas, keamanan, dan nilai gizinya. Penanganan yang baik sejak awal, mulai dari pemotongan atau penangkapan, hingga penyimpanan dan pengolahan.

A. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, terdapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana Cara Penanganan Daging di *Second Hand Kitchen Resto and Bar* ?

B. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian yang hendak dicapai sebagai berikut:

1. Mengetahui cara penanganan daging di *Second Hand Kitchen Resto and Bar*.

C. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang akan dicapai, maka diharapkan penelitian ini memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Pembaca
 - a. Memberikan pemahaman mendalam tentang daging dan penanganannya.
 - b. Menjadi panduan cara menangani daging, menyimpan daging, mengolah daging.
 - c. Memberikan *insight* untuk pengembangan menu daging.
 - d. Memberikan jaminan bahwa produk pangan yang dikonsumsi memenuhi standar keamanan pangan, sehingga meningkatkan kepercayaan dan loyalitas pelanggan.
2. Bagi Penulis
 - a. Menambah wawasan dan pemahaman tentang daging serta cara penanganannya.
 - b. Meningkatkan kemampuan riset dan analisis.
 - c. Menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.
3. Bagi Restoran
 - a. Memberikan masukan dan rekomendasi kepada pihak manajemen *Second Hand Kitchen Resto and Bar* terkait prosedur penanganan daging yang tepat sehingga dapat meningkatkan kualitas produk, menjaga keamanan pangan dan meningkatkan kepuasan pelanggan. Fatah, D.P.A, Sutiadinin gsih, A., & Miranti, M.G. (2025)

Daging sapi (bahasa Inggris: beef) adalah daging yang diperoleh dari sapi yang biasa dan umum digunakan untuk keperluan konsumsi makanan. Di setiap daerah, penggunaan daging ini berbeda-beda tergantung dari cara pengolahannya. Sebagai contoh has luar, daging iga dan T-Bone sangat umum digunakan di Eropa dan Amerika Serikat sebagai bahan pembuatan steak sehingga bagian sapi ini sangat banyak diperdagangkan. Akan tetapi, seperti di Indonesia dan berbagai negara Asia lainnya daging ini banyak digunakan untuk makanan berbumbu dan bersantan seperti sup konro dan rendang.

Namun, studi yang mengintegrasikan analisis komparatif dalam penanganan daging ini terhadap berbagai jenis menu yang disajikan serta dampaknya pada nutrisi, tekstur, dan preferensi konsumen masih terbatas. Dalam kegiatan magang riset peneliti melaksanakan observasi di Kitchen Second Hand Surabaya Grand, peneliti mendapat beberapa ketidaksamaan antar standar operasional prosedur yang ada dengan tata cara pelaksanaan di lapangan, seperti pada daging yang digunakan untuk beberapa menu kadang masih ada air yang dapat mengakibatkan bahan lebih memiliki kandungan air yang banyak dan cepat mengalami kerusakan jika tidak segera diolah. Hal ini berdampak pada kualitas bahan makanan itu

sendiri. Oleh karena itu, dari uraian yang sudah dipaparkan di atas penelitian ini penting untuk memberikan gambaran yang lebih holistik mengenai pengolahan daging ..

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, maka fokus utamanya adalah memahami pelaksanaan penerapan penanganan daging. Berikut adalah penjelasan terkait jenis penelitian ini:

1. Jenis Penelitian Deskriptif

Penelitian ini termasuk dalam kategori penelitian deskriptif kualitatif, yang bertujuan untuk menggambarkan atau mendeskripsikan proses penerapan SOP penanganan bahan baku terkhusus daging. Penelitian deskriptif digunakan untuk menggali proses terjadinya penanganan bahan baku makanan terkhusus daging yang ada dan menggambarkan kondisi aktual yang sedang terjadi di lapangan.

2. Pendekatan kualitatif

Pendekatan kualitatif digunakan untuk memahami secara mendalam bagaimana proses penerapan SOP penanganan bahan baku secara detail dan lengkap. Melalui wawancara mendalam dan observasi, peneliti akan mengeksplorasi mengenai proses penanganan daging. Pendekatan kualitatif juga digunakan untuk menggali pola dan dinamika yang terjadi di tempat penelitian.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

Berikut waktu dan tempat yang dilakukan penulis dalam melaksanakan penelitian:

1. Tempat Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian ini berlokasi di *Second Hand Kitchen Resto and Bar* Surabaya, yang beralamat di Jalan Majapahit. No. 54 Surabaya, Jawa Timur, 61257.

2. Waktu Penelitian

Penulis melaksanakan penelitian ini selama 5 bulan pada bulan Februari hingga Juni 2025

C. Fokus Penelitian

Fokus penelitian dalam penelitian ini yaitu evaluasi penanganan daging di *Second Hand Kitchen Resto and Bar* Surabaya.

D. Sumber Data

Data primer diperoleh langsung dari pihak terkait melalui proses pengumpulan data di lapangan. Dalam konteks laporan magang riset ini, sumber dari pihak resto

1. Pengamatan terhadap aktivitas penanganan daging di *Second Hand Kitchen Resto and Bar* Surabaya. Histori proses penanganan bahan makanan, Prosedur Operasional Standar terkait pengadaan dan penanganan daging.

2. Penggunaan kombinasi data primer dan sekunder ini bertujuan untuk mendapatkan analisis yang akurat dan mendalam terkait penerapan SOP penanganan daging di *Second Hand Kitchen Resto and Bar* Surabaya.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data bertujuan untuk mendapatkan informasi mendalam terkait proses pengelolaan bahan baku dari sudut pandang berbagai pihak yang terlibat dalam proses Evaluasi penanganan daging di *Second Hand Kitchen Resto and Bar*.

Untuk mempelajari proses operasional pengelolaan bahan baku secara langsung dan mengidentifikasi alur penanganann. Peneliti akan melakukan pengamatan langsung terhadap kegiatan penanganan di *kitchen* dan bagaimana proses penerimaan, penyimpanan, dan distribusi daging dilakukan.

Metode evaluasi daging produk olahan daging dilakukan dengan pemeriksaan secara subjektif dan objektif. Pemeriksaan subjektif daging berupa pemeriksaan warna dengan prosedur daging diiris setebal 1 cm pada permukaan segar, lalu amati warna daging. Selanjutnya pemeriksaan bau, uji dilakukan dengan cara penciuman terhadap sampel daging. Nyatakan bau daging seperti bau yang pernah dikenal (baru darah segar, *ammonia*, H_2S dan lainnya). Pemeriksaan konsistensi dan tekstur, uji dilakukan dengan cara melakukan perabaan terhadap sampel daging. Konsistensi dinyatakan dengan liat, lembek, kering atau berair. Tekstur dinyatakan dengan halus atau kasar.

F. Teknik Analisis Data

Analisis data daging melibatkan berbagai teknik untuk mengevaluasi kualitas dan karakteristik daging. Secara umum, analisis data daging dapat dikategorikan menjadi analisis fisik, kimia, dan *mikrobiologis*. Analisis fisik mencakup evaluasi warna, tekstur, bau, dan penampakan visual.

Analisis pengumpulan data dalam penelitian ini diperoleh dari hasil observasi, dan studi literatur terkait proses evaluasi penanganan daging di *Second Hand Kitchen Resto and Bar* Surabaya. Berikut tahapan analisis data yang dilakukan:

HASIL DAN PEMBAHASAN Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian ini ditemukan beberapa tahapan yang dilaksanakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian ini, berikut penjelasannya:

Langkah Persiapan

Langkah pertama yang dilakukan dalam membuat persiapan untuk pengumpulan data, yaitu mengurus izin magang penelitian yang akan diserahkan kepada manajer Second Hand Surabaya. Dalam mengajukan surat dokumen, penulis menjelaskan terkait yang akan teliti serta mengambil data untuk penelitian magang riset yang meliputi: pengambilan data dengan studi dokumen, pengambilan data dengan observasi dan serta wawancara dan dibarengi dengan dokumentasi.

Langkah Pengambilan Data Studi Dokumen

Langkah pengambilan data studi dokumen ini dapat menjadidi pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara. Dalam studi dokumen penulis mendapatkan standar operasional prosedur pengolahan yang ditetapkan oleh perusahaan.

- a) Pemilihan bahan merupakan langkah awal yang krusial dalam memastikan kualitas hidangan.
- b) Daging yang digunakan harus segar, dengan ciri-ciri berwarna merah cerah memiliki tekstur kenyal dan padat serta mengeluarkan atomakhas daging sapi.
- c) Pada penanganan daging sapi proses ini meliputi kebersihan diri dan lingkungan penyimpanan suhu dingin, penggunaan alat terpisah, memasak dengan suhu matang pencairan yang benar, sertatidak mencuci daging mentah jika tidak langsung dimasak
- d) penyimpanan daging Suhu dingin, s daging disimpan dibpendindi pada suhu $2-10^{\circ}C$ atau freezer pada suhu $-18^{\circ}C$ atau lebih rendah untuk penyimpanan lebih lama.
- e) Mencairkan daging (thawing) Cara paling aman didalam pendingin selama 15-24 jam sebelum diolah Atau dengan air dingin, daging dicairkan dengan merendam dengan air kran yang masih terbungkus plastik.
- f) Pencegahan Kontaminasi Silang Jauhkan daging mentah dari makanan siap saji atau bahan makanan lain yang tidak akan dimasak bersama. Jangan Cuci Daging Mentah: Hindari mencuci daging mentah jika akan langsung dimasak karena dapat menyebarkan bakteri ke lingkungan sekitar.

KESIMPULAN

Penelitian ini memberikan wawasan mendalam mengenai penanganan daging di second hand Surabaya hidangan berbahan dasar ikan dengan t. Proses magang di Second Hand Surabaya memungkinkan peneliti untuk mengintegrasikan teori dan praktik, memberikan pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya setiap tahap dalam proses pengolahan makanan.

1. Pemilihan daging segar: kualitas hidangan sangat bergantung pada pemilihan daging segar, yang ditandai oleh warna merah pada daging daging kenyal, dan bau kas daging
2. Peorse pembersihan: meliputi cuci tangan, membersihkan peralatan ,area kerja .
3. Teknik penmotongan daging potong daging melawan serat untuk mendapat tekstur yang empuk:
4. Pengolahan dan penyimpanan daging, hindari kontaminasi. keringkan permukaan daging dengan tisu dapur sebelum disimpan, simpan daging dalam kemasan tertutup atau vakum,gunakan suhu yang sudah ditentukan .
5. Pengaruh teknik pengolahan: teknik pengolahan mempengaruhi tekstur, rasa, dan nilai gizi makanan.

REFERENSI

- Alfin Ahadin, Tuti Suryati, Muhamad Arifin. (2023). Sifat Organoleptik dan Mikrobiologi Daging Sapi Panggang dengan Penambahan Kecombrang dan Waktu Marinasi 12 atau 24 Jam. Scientific Repository IPB.
- Anhar Rozi. (2018). Laju Kemunduran Mutu Ikan Lele (*Clarias sp.*) pada Penyimpanan Suhu Chilling. Jurnal Perikanan Tropis.
- Aramadani, Dinasari, Puspitarini. (2019). Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi Perah Afkir Asal Pasar Tradisional pada Suhu Refrigerator dengan Berbagai Pengemas Terhadap Nilai pH dan Total Bakteri. Jurnal Rekasatwa Peternakan.
- Asrifal., Hafid Harapin., & La Ode Arsad Sani. (2022). Karakteristik Pemotongan Sapi Bali di Rumah Potong Hewan Kota Kendari. Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo.
- Baldwin (2015). food safety managing the HACCP system.
- Baldwin, C. (2015). Food Safety: Managing the HACCP System. Springer.
- Basri, Muh Suryono, Novaliah. (2021). Pengolahan Pembekuan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Menggunakan Frezeer Kulkas.
- Brown, A. (2015). Understanding Food: Principles and Preparation. Cengage Learning.
- Codex Alimentarius. (2009). Food Hygiene Basic Texts. FAO & WHO.
- Codex Alimentarius. (2009). Food Hygiene Basic Texts. FAO & WHO.
- Cousins, J., Foscett, D., & Gillespie, C. (2011). Food and Beverage Management. Pearson.
- Davis, R. (2011). Business Process Management. Springer.
- Dr. Obin Rachmawan, Ir., MS. (2001). Penanganan Daging. Modul Program Keahlian Teknologi Hasil Pertanian.
- Eddy Suprayitno. (2020). Kajian Kesegaran Ikan di Pasar Tradisional dan Modern Kota Malang. Jorunal of Fisheries and Marine Research.
- Food and Drug Administration (FDA). (2017). Food Code. FDA.
- Foscett, D., & Paskins, P. (2016). Practical Cookery. Hodder Education.
- Foscett, D., & Paskins, P. (2016). Practical Cookery. Hodder Education.
- Gaspersz, V. (2002). Total Quality Management. Gramedia Pustaka Utama.
- Gaspersz, V. (2002). Total Quality Management. Gramedia Pustaka Utama.
- Harrington, H. J. (1991). Business Process Improvement. McGraw-Hill.
- Hidayatullah, Rahmiwati, Novrikasari, Fajar. (2024). Olahan ikan sungai dalam pemenuhan gizi pada pekerja di perusahaan x hulu migas: A literature review. Holistik Jurnal Kesehatan.

- Hiola Yahya. (2018). Proses Penanganan Ikan Segar pada Swalayan di Kota Makassar. OCTOPUS Jurnal Ilmu Perikanan.
- Matondang. (2022). Perbandingan Kadar Protein Ikan Air Tawar dan Ikan Air Laut. LAVOSIER Chemistry Education Journal.
- Nining Mallang. (2022). Perbandingan Kualitas Organoleptik dan Mikrobiologi Daging Sapi Betina Peranakan Ongole dan Betina Bali Afkir.
- Nisa Mufidah, Umi Kalsum, Usman Ali. (2021). Studi Manajemen Penanganan Sapi Antemortem dan Postmortem Serta Kelayakan Daging Sapi Konsumsi di Beberapa Rumah Potong Hewan (RPH) Kabupaten Probolinggo. Jurnal Ilmu Pengetahuan dan teknologi Peternakan.
- Ratnasari, Wening, Dewi, Qomariyah. (2021). Bakso Sapi Ikan Kembung Sebagai Alternatif Jajanan Sehat Tinggi Protein untuk Anak Sekolah Dasar. Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan.
- Rianingsih, Budhiyanti, Ekantari. (2006). Pengaruh Pengolahan Dengan Microwave Terhadap Kandungan Asam Lemak Omega-3 Filet Ikan Kembung. Jurnal Perikanan.
- Sayuri Fitria., D. Rumetor Sientje., & Sambodo Priyo. (2024). Prosedur Pemotongan dan Kualitas Daging Sapi yang Dipotong di Tempat pemotongan Hewan (TPH) Kota jayapura. Jurnal Sain veteriner.
- Sinaga, Tanjung. (2022). Pemanfaatan Zat Besi Dalam Makanan Laut (Ikan Laut) Pada Ibu Hamil Untuk Mencegah Stunting Di Kelurahan Pulau Simardan Tanjung Balai. Jurnal Pengabdian Masyarakat Aupa (JPMA).
- Sunarto, Chaerunnimah, Irma. (2024). Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Panelis Terhadap Kudapan Gyobas Berbasis Ikan Bandeng Sebagai Upaya Pencegahan Anemia Dan Stunting Pada Remaja. Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar.
- Sprenger, R. A. (2017). Hygiene for Management. Highfield.