

**STUDI PENGOLAHAN MAKANAN DI KANTIN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan S1*



Oleh

**BAHRUDI
14420/2009**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2017**

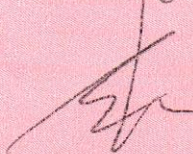
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Studi Pengolahan Makanan di Kantin Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang
Nama : Bahrudi
NIM/BP : 14420 / 2009
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Januari 2017

Disetujui oleh:

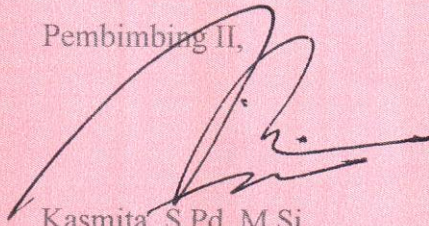
Pembimbing I,



Dr. Elida, M.Pd

NIP.19611111 198703 2003

Pembimbing II,



Kasmita, S.Pd, M.Si

NIP. 19700924 200312 2001

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd

NIP.19590326 198503 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Bahrudi
NIM : 14420

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
dengan judul

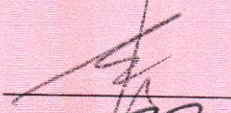
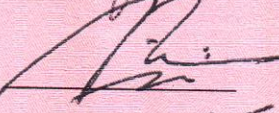
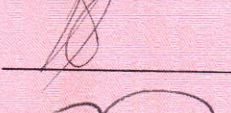
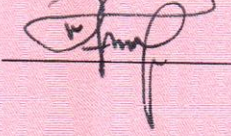
**Studi Pengolahan Makanan di Kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri
Padang**

Padang, Januari 2017

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Dr. Elida, M.Pd
2. Sekretaris : Kasmita, S.Pd, M.Si
3. Anggota : Dra. Hj. Baidar, M.Pd
4. Anggota : Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
5. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama	: Bahrudi
BP/ NIM	: 2009/ 14420
Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul Studi Pengolahan Makanan di Kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat dan Negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Januari 2017

Diketahui,

Ketua Jurusan IKK FPP-UNP



Dra. Wirmelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan



Bahrudi
NIM. 14420

ABSTRAK

Bahrudi, 2016: Studi Pengolahan Makanan Di Kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang

Penelitian ini dilatar belakangi oleh aktifitas di lingkungan Fakultas Teknik sangat padat. Selain itu banyak kegiatan ekstrakurikuler, organisasi mahasiswa, rapat dosen, dan kegiatan lainnya yang menyita waktu dan tenaga. Kondisi ini menyebabkan mahasiswa dan dosen tidak sempat masak untuk memenuhi kebutuhan konsumsinya. Karena kebutuhan mahasiswa tersebut Fakultas Teknik memberikan fasilitas tempat makan berupa kantin. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan proses persiapan pengolahan, proses pengolahan dan proses penyajian bahan makanan di kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Tempat penelitian ini dilaksanakan di Kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang pada tanggal 25 Juli-5 Agustus 2016. Teknik pengambilan data dilakukan dengan cara *interview guide* atau pedoman obeservasi yang berbentuk pertanyaan dan dokumentasi. Sumber data atau informan dalam penelitian ini adalah pemilik kantin dan karyawan kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang. Analisa data yang digunakan meliputi reduksi data, data *display*/penyajian data, *conclusion drawing/verivication*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Persiapan pengolahan yang dilakukan di kantin Fakultas Teknik terdiri dari persiapan bahan dan persiapan alat, alat persiapan dan pengolahan di kantin Fakultas Teknik belum lengkap. Proses persiapan bahan telah cukup baik hanya saja pada proses pemotongan lauk pauk tidak dilakukan di kantin Fakultas Teknik. Pada proses persiapan sayur-sayuran proses pencucian dilakukan setelah proses pemotongan sayur sehingga hal tersebut dapat mengurangi kandungan gizi karna larut dalam air. (2) Teknik pengolahan yang digunakan pada saat pengolahan lauk pauk, sayuran, dan buah-buahan adalah *stew*, *deep-frying*, *saute*, *boiling*, *simmer* ,dan menghancurkan. Pada proses pengolahan di kantin Fakultas Teknik telah cukup baik hanya saja pada proses pengolahan sayuran terlihat karyawan kantin Fakultas Teknik mengolah hingga *over cook*. dan juga pada saat pemberian MSG karyawan kantin tidak menggunakan sendok ukur sehingga sering menambahkan MSG secara berlebih. (3) Teknik penyajian dilakukan dengan cara menata makanan diatas tempat penyajian yang digunakan yaitu pirex, dan ditata diatas *counter*. Tamu akan memesan makanan ke *counter*, dan diporsikan oleh bagian *counter*, makanan tersebut dibawa sendiri oleh tamu berdasarkan apa yang dipesan tamu tersebut.

Kata Kunci: Pengolahan makanan, Kantin, Fakultas Teknik.

KATA PENGANTAR



Puji syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kepada Allah SWT, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Studi Pengolahan Makanan Dikantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang ”. Skripsi ini diajukan untuk memenuhi persyaratan penyelesaian mata kuliah. Dalam penulisan skripsi ini penulis banyak memperoleh bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan banyak berterima kasih kepada:

1. Dra. Ernawati, M.Pd sebagai Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd sebagai Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu.Dr. Elida, M.Pd sebagai dosen pembimbing I yang telah memberikan motivasi, arahan serta bimbingan untuk penyelesaian skripsi ini.
4. Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si sebagai penasehat akademis dan dosen pembimbing II yang telah memberikan motivasi, arahan serta bimbingan untuk penyelesaian skripsi ini.
5. Ibu Dra. Baidar, M.Pd sebagai dosen penguji yang telah memberikan masukan yang sangat bermanfaat untuk penyelesaian skripsi ini.
6. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si sebagai dosen penguji yang telah memberikan masukan yang sangat bermanfaat untuk penyelesaian skripsi ini.

7. Keluarga yang selalu mendoakan, memberikan dukungan dan bantuan yang sangat berarti bagi penulis.
8. Sahabat yang memberikan dukungan dan semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan skripsi ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan mendapat ridho dari Allah SWT, dihitung sebagai ibadah dan memperoleh balasan yang setimpal. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Januari 2017

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	6
C. Perumusan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	7
E. Focus Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KERANGKA TEORITIS	
A. Kajian Teori	9
1. Pengertian Kantin.....	9
2. Kitchen	10
3. Pengolahan Makanan	12
B. Kerangka Konseptual	24
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	25
B. Tempat Dan Waktu Penelitian	26
C. Defenisi Operasional.....	27
D. Instrument Penelitian	27
E. Jenis Data Dan Sumber Data	27
F. Teknik Dan Alat Pengumpulan Data	29
G. Uji Keabsahan Data.....	32
H. Teknik Analisis Data.....	34

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Temuan Umum.....	38
1. Gambaran Kantin Fakultas Teknik	38
2. Organisasi <i>Kitchen</i> Kantin Fakultas Teknik	41
3. Dapur Kantin Fakultas Teknik	45
B. Temuan Khusus.....	50
1. Proses Persiapan Pengolahan Makanan	50
2. Pengolahan Makanan	68
3. Penyajian Hidangan Makanan.....	83
C. Pembahasan.....	91

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	101
B. Saran	104

DAFTAR PUSTAKA	106
-----------------------------	------------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-Kisi Pedoman Observasi	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual	24
2. Komponen Dalam Analisis Data.....	37
3. <i>Counter</i> Kantin Fakultas Teknik	38
4. Kantin Fakultas Teknik	39
5. Ruang makan kantin Fakultas Teknik	39
6. Dapur Kantin Fakultas Teknik	40
7. Dapur Kantin Fakultas Teknik	40
8. Struktur organisasi kantin Fakultas Teknik.....	41
9. Meja Dapur Kantin Fakultas Teknik.....	45
10. <i>Layout</i> dapur kantin Fakultas Teknik.....	46
11. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan.....	47
12. Tempat penyimpanan bahan dan bumbu	48
13. Frezeer Kantin Fakultas Teknik	48
14. Tempat Pencucian	48
15. Tempat Pengeringan Piring.....	49
16. Peralatan penyajian makanan dan minuman	49
17. Kompor Kantin Fakultas Teknik.....	51
18. Contoh alat persiapan di kantin (a. Baskom, b <i>Chopping board</i> , c. Blender, d. Timbangan, e. <i>Lasuang batu</i>)......	52
19. Contoh peralatan pengolahan	53
20. Proses persiapan ikan	56
21. Proses pembersihan ayam	57
22. Pembersihan udang	58
23. Pembersihan ikan lele	59
24. Proses mengungkap ayam	60
25. Proses persiapan bahan di kantin Fakultas Teknik	62
26. Pemotongan terong.....	63
27. Persiapan sayuran/ menyiangi sayuran	64
28. Persiapan sayuran/ menyiangi sayuran	65
29. Perlatan persiapan pengolahan buah	66
30. Persiapan alat pengolahan dan penyajian.....	66
31. Tempat pengolahan juice yang telah dipersipkan	67
32. Teknik pengolahan lauk pauk	68
33. Teknik pengolahan unggas.....	71
34. Teknik pengolahan lauk pauk	73
35. Pengolahan Telor	75
36. Pengolahan Kalio Daging	77
37. Pengolahan Sayuran	79
38. Gulai touco dengan teknik <i>stew</i> atau menggulai.....	80
39. Gulai nangka dengan teknik pengolahan <i>stew</i> atau menggulai.....	81
40. Pengolahan Juice	83
41. Peyajian ayam	84

42. Penyajian ikan goreng.....	85
43. Penyajian telur dadar dan mata sapi.....	86
44. Penyajian telur rebus	86
45. Dendeng	87
46. Penyajian lontong ke alat hiding.....	89
47. Penyajian lontong dengan gulai nangka.....	90
48. Penyajian lontong.....	90
49. Penyajian juice	91

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Universitas Negeri Padang merupakan salah satu instansi pendidikan yang terkemuka di kota Padang. Universitas Negeri Padang terdiri dari beberapa jurusan dan fakultas, salah satunya adalah Fakultas Teknik. Aktivitas di lingkungan Fakultas Teknik sangat padat, terlihat pada jam perkuliahan yang dimulai dari pagi sampai sore hari. Selain itu banyak kegiatan ekstrakurikuler, organisasi mahasiswa, rapat dosen, dan kegiatan lainnya yang menyita waktu dan tenaga mahasiswa, dosen, staf administrasi, dan warga sekitar. Kondisi mahasiswa yang kost dan bertempat tinggal jauh dari kampus menyebabkan mahasiswa tidak sempat masak untuk memenuhi kebutuhan konsumsinya. Karena kebutuhan mahasiswa tersebut Fakultas Teknik memberikan fasilitas tempat makan berupa kantin.

Menurut Ari Fadiati (1993: 9),

Canteen adalah restoran yang berhubungan dengan kantor, pabrik, atau sekolah, tempat dimana para pekerja dan para pelajar bisa mendapatkan makanan siang dan *coffe break*, yaitu acara minum kopi, disertai makanan kecil untuk selingan jam jam kerja, jam belajar atau pun dalam rapat-rapat dan seminar.

Kantin merupakan sebuah restoran yang berhubungan langsung dengan perusahaan dimana dia berdiri, sebagai mana yang dikemukakan Sudjaja (1999: 11) “secara umum pengertian *restaurant* adalah tempat menjual makanan dan minuman”. Kantin merupakan sarana yang penting dan sangat dibutuhkan untuk menunjang kelancaran kegiatan konsumennya seperti dosen,

mahasiswa, staf administrasi dan warga di sekitar kantin tersebut. Dengan adanya kantin tentunya kebutuhan makanan disebuah instansi dapat terpenuhi dengan baik dan dapat memenuhi kebutuhan gizi konsumennya, karena konsumennya adalah orang-orang yang butuh pemikiran yang sehat dan juga pengambil keputusan. Salah satu kantin yang ada di Universitas Negeri Padang adalah Kantin Fakultas Teknik, kantin tersebut terdiri dari empat bagian yaitu ruang makan VIP, ruang makan biasa, *counter* untuk memorsikan (penyajian) bagian ujungnya kasir, dan bagian *kitchen*. Setiap pengolahan bahan makanan dilakukan di *kitchen*. Makanan yang telah masak diberikan ke bagian *counter* penyajian untuk diporsikan. Kantin Fakultas Teknik menyediakan berbagai macam hidangan makanan mulai dari makanan porsi, aneka kue, dan minuman. Menu yang dihidangkan seperti nasi goreng, soto, pecal ayam, tempe goreng tepung, bakwan, puding, jus, dll.

Kantin Fakultas Teknik sangat banyak pengunjung mulai dari pagi sampai sore hari. Mengingat aktifitas yang dilakukan oleh mahasiswa, dosen, staf administrasi dan warga sekitar Fakultas Teknik cukup padat dan menyita waktu menyebabkan banyak mahasiswa yang makan ke kantin. Kantin yang baik dituntut untuk menyediakan makanan yang berkualitas tinggi karena makanan yang disajikan kepada generasi muda penerus bangsa. Sebagai mana Motto kantin Fakultas Teknik “menyajikan makanan yang bergizi untuk mengantarkan andamenjadi serjana dan profesional”. Makanan yang disajikan harus mempunyai kualitas dan kuantitas yang baik sehingga makanan yang diproduksi dapat bermanfaat bagi tubuh. Untuk menghasilkan makanan yang

berkualitas baik ada beberapa hal yang harus diperhatikan salah satunya adalah proses pengolahan yang dilakukan, baik pada tahap persiapan, pengolahan maupun penyimpanan (Setiodyrgo:1979). Pada tahapan persiapan dan pengolahan bahan makanan akan mengalami perlakuan-perlakuan seperti dikupas, dicuci, dipotong, direbus, digoreng, dll. Perlakuan perlakuan tersebut tentunya dapat mempengaruhi kandungan zat gizinya. Apabila proses-proses persiapan dan pengolahan makanan tidak dilakukan dengan benar dapat menurunkan nilai gizi bahan makanan tersebut. Semua proses tersebut tentunya dikerjakan pada bagian *kitchen* (dapur).

Kitchen kantin Fakultas Teknik bersebelahan langsung dengan *counter* penyajian (pelayanan konsumen), sehingga semua pengolahan bahan makanan dikerjakan langsung dibagian dapur tersebut. Menurut Purwadarminta (1995:209) “Dapur adalah ruangan tempat memasak”. Sedangkan menurut Akmal (2004:10) “Fungsi dapur adalah sebagai tempat memasak atau mengolah bahan makanan menjadi makan yang siap dihidangkan dan disantap”. Idealnya sebuah dapur harus ada perangkat untuk mendukung pengolahan makanan tersebut seperti, (1) Meja dapur sebagai meja kerja dan meja persiapan, (2) Peralatan memasak seperti kompor, oven, grill, (3) Bak cuci sebaiknya berdekatan dengan tempat penyimpanan perangkat masak dan perangkat makan untuk memudahkan penyimpanan perangkat yang telah dicuci, (4) Tempat penyimpanan sebagai tempat penyimpanan bahan makanan agar terorganisir dengan baik (Imelda, 2004:74).

Berdasarkan pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa *kitchen* merupakan ruangan tempat memasak yang berfungsi sebagai tempat mengolah bahan makanan menjadi makan yang siap dihidangkan dan disantap. Kegiatan di *kitchen* tersebut berjalan dengan baik apabila dilengkapi dengan peralatan seperti meja kerja, kompor, oven, *grill*, bak cuci, tempat penyimpanan bahan makanan, dll.

Untuk meningkatkan kualitas rasa pada makanan perlu dilakukan proses pengolahan. Menurut Bartono dan Rufino (2006:1) “Mengolah makanan pada hakikatnya adalah persoalan pemberian panas, yang untuknya mempunyai banyak cara, cara ini sudah dikenal sejak jaman dulu”. Proses mengolah bahan makanan yang dimulai dari bahan makanan mentah sampai mematangkan menjadi hidangan yang lezat. Pada pengolahan makanan juga harus diperhatikan cara pengolahan yang benar, bagaimana agar makanan yang disajikan berkualitas baik dan bermanfaat bagi tubuh. Oleh sebab itu diperlukan keahlian dalam memasak dan penguasaan metode pengolahan yang benar. Memasak dilakukan dengan metode yang benar sesuai standar tentu akan menghasilkan makanan yang lezat. Metode harus dikedepankan agar tujuan dari pengolahan makanan dapat tercapai dengan maksimal.

Berdasarkan pengamatan penulis pada tanggal 18 September 2015, kondisi *kitchen* kantin Fakultas Teknik tidak sesuai dengan teori yang telah dipelajari. Hal tersebut terlihat pada proses persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dan penyajian makanan.

Proses persiapan bahan makanan di *kitchen* kantin Fakultas Teknik, tempat pencucian hanya ada satu sehingga pada proses pencucian bahan dan

peralatan menghidang seperti sendok dan piring dicuci pada tempat yang sama. Pada proses pencucian, sayuran telah dilakukan pemotongan dan disiangi. Sehingga proses tersebut dapat mengurangi kandungan gizi sayuran tersebut, karena banyaknya kandungan gizi yang larut dalam air. Selain itu di *kitchen* kantin Fakultas Teknik tidak tersedia meja kerja sehingga saat proses pemotongan dan pembersihan bahan makanan seperti ikan, daging, udang, cabe, sayur-sayuran tidak di atas meja kerja tetapi dikerjakan di atas lantai dengan menggunakan wadah waskom atau ember.

Proses pengolahan makanan seperti sayuran, karyawan kantin Fakultas Teknik seringkali memasak terlalu lama sehingga sayuran tersebut menjadi tidak segar. Pada proses pemberian MSG karyawan kantin tidak menggunakan sendok ukur sering kali memasukkan MSG dengan cara menuang langsung dalam masakan, sehingga seringkali makanan tersebut terlalu banyak penyedap, sehingga masakan tersebut sangat kuat dengan rasa penyedap makanan.

Pada sistim penyajian makanan di kantin Fakultas Teknik, pelanggan melayani dirinya sendiri yaitu mengambil pesanan makanannya ke *counter* dan langsung membayar kekasir. Penghidangan makanan di konter seperti lauk pauk menggunakan *pirex* dan juga *steinles*.

Keberadaan kantin di Fakultas Teknik tentunya bertujuan untuk pencukupan gizi yang baik bagi mahasiswa, dosen dan staf administrasi. Ini sesuai dengan motto kantin fakultas teknik, dengan demikian kantin dituntut untuk menyediakan makanan yang bergizi dan berkualitas baik agar tujuan yang diinginkan tersebut dapat tercapai maksimal. Berdasarkan hal di atas

maka penulis ingin meneliti lebih jauh tentang pengolahan makanan sebagai skripsi dengan judul “**Studi Pengolahan Makanan di *Kitchen* Kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang**”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan di atas, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah antara lain:

1. Perlakuan yang diberikan pada saat pengolahan bahan makanan tidak sesuai dengan teknik yang seharusnya.
2. Tidak sesuainya kondisi *kitchen* kantin Fakultas Teknik dengan fungsi dapur.
3. Terbatasnya ruang gerak dapur, artinya dapur kecil sehingga terjadi pencampuran fungsi seperti bak cuci, antara bak pencucian peralatan satu dengan pencucian bahan.
4. Adanya kesalahan teknik dalam pencucian sayuran.
5. Terbatasnya meja kerja seperti meja persiapan tidak ada, sehingga persiapan dilakukan diatas lantai dapur.
6. Pemberian panas yang terlalu lama dalam pengolahan sayuran sehingga terjadinya perubahan zat gizi, warna dan lain sebagainya.
7. Penggunaan bahan yang berulang-ulang seperti minyak goreng.

C. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah, maka penelitian ini di fokus pada pengolahan makanan di *kitchen* kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang meliputi:

1. Proses persiapan pengolahan makanan berupa lauk-pauk, sayur-sayuran dan buah di *kitchen* kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Proses pengolahan makanan mulai dari pengolahan lauk-pauk, sayuran, dan buah di *kitchen* kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Sistem penyajian makanan di kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian yang diuraikan di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses persiapan pengolahan makanan lauk-pauk, sayuran dan buah di *kitchen* kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang?
2. Bagaimana proses pengolahan makanan mulai dari pengolahan lauk-pauk, sayuran, dan buah di *kitchen* kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang?
3. Bagaimana sistem penyajian makanan di Kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah yang diuraikan di atas, maka tujuan dalam penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan proses persiapan pengolahan bahan makanan berupa lauk-pauk, sayuran dan buah di *kitchen* kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

2. Mendeskripsikan pengolahan makanan mulai dari pengolahan lauk-pauk, sayuran, dan buah di *kitchen* kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Mendeskripsikan Proses penyajian makanan kantin Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

F. Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat berguna dan bermanfaat bagi:

1. Pihak kantin sebagai masukan dalam menyediakan makanan yang berkualitas baik melalui pengetahuan persiapan bahan, pengolahan, dan penyajian makanan dan minuman. Sebagai masukan untuk dapat menyajikan makanan yang lebih sehat sehingga mampu dengan maksimal mencapai motto dari kantin.
2. Bagi mahasiswa sebagai referensi ilmu tentang persiapan, pengolahan dan penyajian makanan dan minuman .
3. Bagi lingkungan sebagai sumber pengabdian masyarakat untuk contoh pengolahan makanan yang baik dan berkualitas tinggi.
4. Bagi dosen sebagai studi lapangan.
5. Bagi penulis, sebagai syarat untuk menyelesaikan studi S1 di Universitas Negeri Padang.