

**IDENTIFIKASI KEBUTUHAN TEKNIS UNTUK PENINGKATAN PELAYANAN  
RUMAH MAKAN BERBASIS OLAHAN AYAM MENGGUNAKAN  
ERGONOMICS FUNCTION DEPLOYMENT (EFD)  
(Studi di Rumah Makan Ayam Geprek Susu Cabang Pandega Marta, Yogyakarta)**

Gilang Ainun Ridho Alwahid<sup>1</sup>, Guntarti Tatik Mulyati<sup>2</sup>, Wahyu Supartono<sup>2</sup>  
Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian,  
Universitas Gadjah Mada, Jalan Flora, Bulaksumur, Yogyakarta, 55281, Indonesia  
Email: [g.ainun@mail.ugm.ac.id](mailto:g.ainun@mail.ugm.ac.id)

**INTISARI**

Cita rasa masakan yang mewakili kekhasan Indonesia adalah pedas. Ayam geprek menjadi kuliner yang memadukan cita rasa khas Indonesia dengan olahan ayam. Ayam geprek merupakan kuliner yang dapat dinikmati berbagai kalangan. Hingga saat ini tercatat lebih dari 200 rumah makan di Yogyakarta yang menyajikan ayam geprek sebagai menu utamanya. Ayam Geprek dan Susu (Preksu) Pandega adalah salah satu rumah makan yang menyajikan ayam geprek sebagai sajian utamanya. Ditengah persaingan penjualan ayam geprek, tentu dibutuhkan strategi untuk memenangkan pasar melalui peningkatan kualitas pelayanan dan pemenuhan kebutuhan teknis pelanggan. Salah satu metode yang dapat digunakan untuk merancang kebutuhan teknis ialah metode *Ergonomics Function Deployment* (EFD).

Metode EFD menghubungkan antara kebutuhan konsumen dengan pelayanan rumah makan yang didasarkan pada aspek ergonomi. Diawali dengan menentukan atribut keinginan lalu menerjemahkannya ke kebutuhan konsumen, perancangan strategi dan kebutuhan teknis beserta korelasinya, penentuan pengaruh kebutuhan teknis terhadap kebutuhan konsumen, dan penentuan prioritas dan normalisasi prioritas kebutuhan teknis. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan manajerial Preksu dan penyebaran kuesioner ke 257 konsumen yang pernah mengunjungi Preksu Pandega dan Deresan (rumah makan rujukan).

Diperoleh hasil berupa 21 kebutuhan teknis pada aspek ergonomi fisik dan lingkungan sebagai saran perbaikan. Terdapat lima kebutuhan teknis dengan nilai prioritas perbaikan tertinggi yaitu membentuk petugas kebersihan (13,52%), memberikan pelatihan keterampilan karyawan (11,44%), membuat SOP kebersihan (9,60%), evaluasi kinerja karyawan (8,31%), dan penambahan jumlah lampu (5,38%).

**Kata kunci:** ayam geprek, EFD, ergonomi, kebutuhan, konsumen

<sup>1</sup> Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian

<sup>2</sup> Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian

**IDENTIFICATION OF TECHNICAL REQUIREMENTS FOR IMPROVING  
CHICKEN-BASED RESTAURANT'S SERVICES USING  
THE ERGONOMICS FUNCTION DEPLOYMENT (EFD) METHOD  
(Study in Rumah Makan Ayam Geprek Susu chapter Pandega Marta, Yogyakarta)**

Gilang Ainun Ridho Alwahid<sup>1</sup>, Guntarti Tatik Mulyati<sup>2</sup>, Wahyu Supartono<sup>2</sup>  
Department of Agro-industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology,  
Universitas Gadjah Mada, Jalan Flora, Bulaksumur, Yogyakarta, 55281, Indonesia  
Email: [g.ainun@mail.ugm.ac.id](mailto:g.ainun@mail.ugm.ac.id)

**ABSTRACT**

The taste of cuisine that represents the uniqueness of Indonesia is spicy. Smashed chicken is a food that combines the spicy tastes of chili with chicken. Smashed chicken is a culinary that can be enjoyed by various groups. Until this time, there are more than 200 restaurants in Yogyakarta that serve Geprek chicken as the main menu. "Ayam Geprek dan Susu (Preksu) Pandega" is a restaurant that serves smashed chicken as its main dish. Amid competition in the sales of smashed chickens, a restaurant needs a strategy to win the market through improving service quality and fulfilling customer technical requirements. the method that can be used to identify technical requirements is the Ergonomics Function Deployment (EFD) method.

The EFD method connects consumer requirements with restaurant services based on ergonomic aspects. It started by translating consumer desires into consumer requirements, designing strategies, designing technical requirements and their correlation, determining the correlation of technical requirements with consumer needs, and determining priorities and normalizing the priority of technical requirements, then combines it all into the House of Ergonomics. The data were collected through interviews with Preksu's managerial and distributing questionnaires to 257 consumers who ever visited Preksu Pandega and Preksu Deresan (referral restaurant).

The result of this study identified 21 technical requirements based on physical and environmental ergonomics aspects for improvement recommendations. The five technical requirements with the highest repair priority value are forming cleaning officers (13,52%), providing skills training for employees (11,44%), making cleaning Standard Operation Procedures (9,60%), employees performance evaluation (8,31%), and increasing the number of artificial lights (5,38%)

**Keywords:** smashed chicken, EFD, ergonomic, requirement, consumer

---

<sup>1</sup> Student of Department of Agro-industrial Technology

<sup>2</sup> Lecturer of Department of Agro-industrial Technology