

HANDOUT

PERTEMUAN KE : 5 dan 6

MATA KULIAH : KATERING PELAYANAN RUMAH TANGGA

POKOK MATERI : 4. Produksi dalam KPRT

- a. Perencanaan menu sehari-hari dengan sistem rantangan
 - b. Perencanaan menu istimewa
 - c. Lunch box
 - d. Snack box
 - e. Penghitungan kebutuhan bahan makanan untuk 100 orang
-

MATERI PERKULIAHAN

1. Produksi dalam KPRT

Produksi dalam KPRT merupakan proses pengolahan bahan mentah menjadi barang jadi berupa makanan yang siap disajikan melalui kegiatan memasak. Untuk melakukan aktivitas produksi tersebut, harus tersedia bahan mentah (bahan baku) dan bahan pembantu, peralatan masak, tempat/ruangan memasak dan tenaga kerja yang melakukan proses pengolahan.

a. Perencanaan menu sehari-hari dengan sistem rantangan

Menu dianggap lazim di semua daerah di Indonesia umumnya terdiri dari susunan hidangan sebagai berikut:

- Makanan pokok yang umumnya terbuat dari beras yaitu nasi.
- Lauk pauk yaitu makanan yang terbuat dari bahan makanan hewani, nabati atau gabungan hewani dan nabati.
- Sayur yaitu makanan yang biasanya berkuah karena berfungsi sebagai pembasah nasi agar mudah ditelan.
- Buah-buahan baik dalam bentuk segar maupun yang sudah diolah dan berfungsi sebagai pencuci mulut.

Menu sehari-hari dengan sistem rantangan, perlu dibuat lebih dahulu master menunya yaitu menu induk dengan siklus menu 10 harian yang dipakai sebagai acuan untuk mengolahnya, kemudian dikirimkan dengan menggunakan rantang. Makanan rantang dapat dipesan dengan atau tanpa nasi, untuk perorangan

atau untuk satu keluarga, tentunya dengan harga yang berbeda. Selain itu, dapat dipesan untuk satu kali makan atau lebih dari satu kali makan.

b. Perencanaan menu istimewa

Menu istimewa yaitu menu yang disajikan untuk keperluan istimewa seperti acara syukuran atau acara-acara khusus lainnya. Menu dapat disajikan sendiri-sendiri atau disajikan menjadi satu dalam satu wadah yang besar seperti nasi tumpeng, nasi kuning, nasi uduk dan sebagainya. Menu semacam ini biasanya disajikan untuk acara selamatan.

Pada umumnya menu istimewa ini, jenis hidangannya lebih banyak terutama jenis lauk pauk dari hewan dan gabungan bahan makanan hewan dan sayurannya. Selain itu, nasi sebagai makanan pokoknya, tidak selalu nasi putih biasa akan tetapi dapat diberi bumbu-bumbu misalnya, nasi kuning, nasi uduk, nasi kebuli, nasi minyak dan sebagainya.

Selain nasi, lauk pauk, sayuran dan buah-buahan, biasanya dihidangkan pula kue-kue baik yang rasanya manis atau asin serta berbagai jenis minuman, tergantung pada keuangan yang tersedia.

c. Lunch box

Lunch box adalah jenis pesanan makanan berupa satu susunan menu dengan atau tanpa minuman untuk satu kali makan. Biasanya untuk makan siang yang penyajiannya menggunakan kemasan berupa dus yang diberi wadah plastik atau kemasan dari stereofom yang lebih dulu di alas dengan kertas lilin. Pada pemilihan menunya, jenis sayur yang berkuah jarang merupakan pilihan karena dikhawatirkan dapat membasahi nasi atau lauk pauk lainnya sehingga akan merubah rasa dan penampilan. Namun demikian, sebenarnya jenis sayur pun dapat pula disajikan untuk lunch box dengan cara mewadahnya menggunakan kantong plastik yang diikat erat agar tidak tumpah.

Pada umumnya, menu lunch box adalah menu sehari-hari dan disertai dengan segelas plastik air minum.

d. Snack box

Snack box adalah jenis pesanan makanan berupa beberapa jenis kue-kue dengan atau tanpa air minum. Penyajiannya menggunakan dus, setiap jenis kue yang disajikan dibungkus dengan plastik. Jenis kue yang dipilih biasanya dua macam rasa yaitu kue-kue yang berasa manis dan asin, dapat pula ditambah dengan kue-kue yang renyah, tergantung pada dana yang disediakan.

Pada pemilihan hidangannya, sebaiknya dipilih hidangan dengan berbagai variasi teknik pengolahan yaitu ada kue yang dikukus, digoreng, dibakar dalam oven, direbus dan sebagainya.

e. Penghitungan kebutuhan bahan makanan untuk 100 orang

Langkah selanjutnya sesudah penyusunan menu adalah penghitungan jumlah dan jenis bahan makanan yang diperlukan untuk penyelenggaraan menu/hidangan tersebut. Agar dapat menghitung kebutuhan bahan makanan, diperlukan keterangan pembantu yaitu resep baku (resep standar) dan porsi baku untuk setiap orang.

- 1) Resep baku (resep standar) yaitu suatu formula yang menerangkan secara rinci mengenai ukuran, jenis bahan, bumbu, cara memasak, suhu yang diperlukan, alat yang digunakan serta alat penyajiannya.
- 2) Porsi baku makanan untuk tiap orang: disesuaikan dengan kecukupan makanan yang dianjurkan untuk rata-rata orang Indonesia sebagai berikut:

Nama Bahan Makanan	Besar Porsi
Beras	150 gram
Daging sapi, daging kambing	50 gram
Daging ayam	75 gram
Hati sapi	50 gram
Ikan segar	65 gram
Udang/kepiting	125 gram
Sayuran campuran (tanpa kuah)	75 gram
Buah-buahan	75 gram

Contoh menghitung kebutuhan bahan makanan untuk 100 orang

Susunan Menu	Jenis bahan menurut resep baku	Porsi baku	Jumlah kebutuahn bahan makanan
Makan siang:			
Nasi putih	Beras giling	150 gram	15 kg
Ikan bumbu acar	Ikan tenggiri	65 gram	6,5 kg
Tempe goreng	Tempe	50 gram	5 kg
Sambal goreng buncis	Buncis	75 gram	7,5 kg
Pisang ambon	Pisang ambon	1 buah	100 buah
	Tepung terigu	1 sdm	0,5 kg
	Cabai merah	10 gram	1 kg
	Bawang merah	10 gram	1 kg
	Bawang putih	2,5 gram	¼ kg
	Minyak goren	secukupnya	secukupnya
	Garam,gula	secukupnya	secukupnya
	Cuka	2,5 cc	¼ liter
	Bumbu dapur lainnya seperti : laos, kemiri, serai	secukupnya	secukupnya