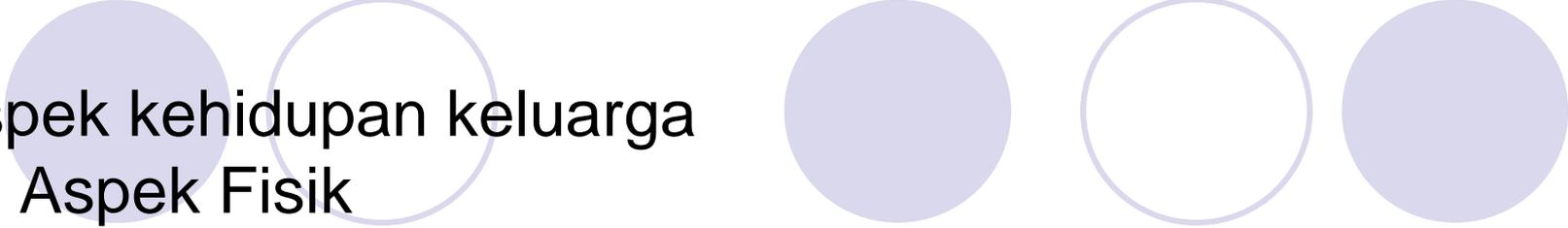


MENGELOLA PEKERJAAN RUMAH TANGGA

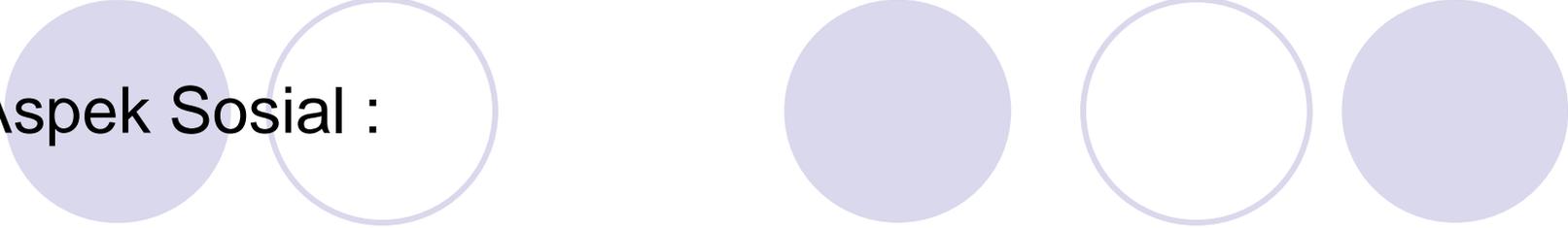
Oleh: As-as Setiawati



Aspek kehidupan keluarga

1. Aspek Fisik

- Tatalaksana makanan
- Tatalaksana pakaian termasuk mencuci dan menyeterika
- Tata ruang termasuk membersihkan perabot rumah tangga
- Masalah pemeliharaan (*maintenance and repair*)



2. Aspek Sosial :

- Masalah hubungan insani, hubungan suami istri, hubungan orang tua dan anak, hubungan anak dan saudaranya
- Masalah perkembangan anak
- Masalah pelayanan sosial yang dibutuhkan keluarga
- Rekreasi keluarga sebagai kebutuhan bagi keluarga

Mengorganisir Pekerjaan rumah Tangga

- Kebutuhan pokok keluarga dan kebutuhan tambahan.
- Perlengkapan atau fasilitas yang ada Dalam keluarga.
- Waktu dan tenaga.
- Pekerjaan yang bersifat rutin.
- Pekerjaan yang bersifat labour(insidental)
- Rasa aman (security),dalam mengerjakan pekerjaan rumah tangga.

MENGELOLA MAKANAN; MAKANAN YANG UTAMA DAN HARUS DIUTAMAKAN

Tujuan dari mengelola makanan ialah:

- Makanan untuk hidup
- Makanan akan menunjang pada perkembangan fisik dan mental
- Makanan akan memberikan prestasi dan harga diri
- Makanan akan membuat iklim keluarga jadi baik.



Untuk dapat mengelola makanan dengan baik :

- Mempelajari masalah nutrisi dan gizi
- Mempelajari analisa tugas memasak dan bekerja didapur
- Mempelajari masalah resep makanan dan variasi dalam menyusun menu

Tugas Ibu Dalam mengelola Makanan :

- Tanggung jawab akan tugasnya dalam menjaga kesehatan anggota keluarganya.
- Memberi kepuasan pada dirinya dan anggota keluarganya, sehingga ia akan merasa hidupnya berharga.
- Menyatakan kasih sayang terhadap anak-anak dan suaminya.

Yang harus diperhatikan dalam mengelola makanan :

- Makanan sesuai dengan kebutuhan dan menghadirkan makanan sesuai dengan syarat-syarat gizi dan makanan sehat.
- Kerelaan Ibu yang tergambar dalam sikap pada waktu mengelola, menghadirkan dan mengajak seluruh anggota keluarga untuk makan.
- Anak akan menghargai jerih payah orang tua karena sikap yang diperlihatkan oleh orang tua.



Dalam merencanakan penyelenggaraan makanan untuk keluarga perlu memperhatikan :

- Kemampuan keluarga secara materiil maupun non materiil
- Jumlah anggota keluarga.
- Kebutuhan anggota keluarga dan kondisi keluarga
- Iklim dan suasana lingkungan setempat.

Perencanaan dalam penyelenggaraan makanan meliputi:

- Susunan menu untuk keluarga
- Daftar belanja
- Daftar kebutuhan alat yang akan dipergunakan
- Ketersediaan uang
- Ketersediaan tenaga
- Ketersediaan waktu

Pelaksanaannya meliputi dalam penyelenggaraan makanan:

- Cara berbelanja bahan makanan, tempat belanja, waktu belanja
- Cara mengolah makanan, mulai dari membersihkan sampai memasak
- Cara menghidangkan makan untuk keluarga
- Cara memakan makanan, pilihan makanan yang disukai, sikap makan, sopan santun dan cara makan.

Penilaiannya penyelenggaraan makanan meliputi:

- Pelaksanaan pengolahannya, apakah memperhatikan kebersihan, nilai gizi dan keamanan kerja
- Biaya, apakah sesuai dengan rencana
- Waktu apakah tepat penyelesaiannya dan fleksibel
- Cara menghidangkan, memperhatikan kebersihan, keindahan, warna rasa dan aroma makanan