

HANDOUT 2

Mata Kuliah : Katering Pelayanan Lembaga
Program : Pendidikan Tata Boga/ Paket Katering
Jenjang : S-1
Semester : VI
Minggu : 3 dan 4
Pokok Bahasan : Cara pengelolaan dan Pelayanan Katering Lembaga
Jumlah SKS : 3 sks

1. Tujuan Instruksional Umum

Mahasiswa mampu memahami dan memiliki pengetahuan untuk menjelaskan cara pengelolaan dan pelayanan di katering pelayanan lembaga

2. Tujuan Instruksional Khusus

1. Mahasiswa dapat menjelaskan kembali cara pengelolaan katering pelayanan lembaga
2. Mahasiswa dapat menjelaskan sistem pelayanan di katering pelayanan lembaga

3. Uraian Materi perkuliahan

A. Cara Pengelolaan di Katering Lembaga

Untuk menjamin keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan masak, maka pengelolaan dan pelaksanaannya harus benar-benar dilakukan dengan efektif dan efisien termasuk pemanfaatan tenaga ahli terampil yang memadai. Pengelolaan ataupun manajer pengelola makanan masak seharusnya adalah orang yang terdidik dan ahli dalam bidang tersebut, memiliki jiwa kepemimpinan yang disegani dan bijaksana, dia dapat menerapkan ilmu pengetahuannya di bidang gizi, manajemen, dietetic, dengan teknik dan seni yang layak, dapat bekerja sama dengan bawahan dan staf, sehingga memberikan gambaran dan teladan akan pekerjaan yang tepat, baik dan memuaskan semua pihak.

Dengan sendirinya, tersedianya tenaga yang terdidik, terampil serta menguasai bidangnya dengan baik, perlu ditunjang dengan sarana lain yang memadai seperti peralatan, perlengkapan, serta sistem atau prosedur pelaksanaan yang layak.

Dalam mengelola kegiatan pelayanan gizi lembaga, ada beberapa cara diterapkan disesuaikan dengan kemampuan dan situasi yang ada pada lembaga.

1. Lembaga Mengelola Sendiri Makanan bagi Karyawan/Pekerjanya.

Semua unsur yang diperlukan seperti tenaga, dana, sarana fisik, dan peralatan dapur, sarana ruang makan dan pelayanannya serta metode penyediaan makanan dilakukan seluruhnya oleh lembaga. Lembaga menunjuk satu bagian khusus atau sub bagian dari kegiatan tertentu untuk menangani kegiatan ini. Untuk tahap awal, cara ini memang membutuhkan investasi yang cukup tinggi. Perlu penyediaan tenaga yang cukup untuk kegiatan, pengaturan dana, pelaksanaan sistem penyelenggaraan makanan, pengawasan harga, dan mutu makanan serta pengaturan peralatan dan perlengkapannya.

2. Lembaga Mengelola Makanan serta Bekerja Sama dengan Pihak Lain/Pekerja.

Kerja sama ini dilakukan dengan berbagai ketentuan, yaitu :

a. Lembaga menyediakan tenaga, dana, peralatan masak, ruang makan, sedangkan pelaksanaan penyelenggaraan makan diserahkan kepada pihak serikat kerja. Untuk administrasi dan pengawasan keuangan pihak lembaga menunjuk atau melibatkan staf lembaga untuk bertindak sebagai pengawas atau penghubung dalam kegiatan penyediaan makanan ini.

b. Lembaga dan serikat pekerja membuat kerja sama tertulis tentang hal-hal yang disepakati. Misalnya, pihak serikat pekerja disertai urusan pengadaan bahan makanan mentah hingga matang saja atau pihak serikat pekerja hanya menyewa tempat saja, sedangkan unsur lain diserahkan seluruhnya kepada serikat pekerja.

3. Lembaga Menyerahkan Pengelolaan Makanan Kepada Pihak Jasa Boga.

Cara ini dapat dilakukan dengan berbagai bentuk, diantaranya :

- a. Lembaga hanya menyediakan ruang makan lengkap dengan peralatannya. Sarana lain disediakan oleh pihak jasa boga. Pihak jasa boga mengirimkan makanan matang dalam jumlah besar.
- b. Lembaga menyediakan dapur, ruang makan, peralatan, perlengkapan, pihak jasa boga mempekerjakan pegawai untuk penyediaan makanan.
- c. Lembaga menyediakan dapur, ruang makan, peralatan, perlengkapan, dan tenaga. Pihak jasa boga dengan staf memanfaatkan sarana yang ada atas ketentuan yang ditetapkan.
- d. Untuk ketiga cara di atas, seyogyanya ada surat perjanjian resmi atas ketentuan yang telah disepakati dan unsur pengawasan kuantitas dan kualitas harus ada di kedua belah pihak yang bersepakat.

Setiap lembaga dapat memilih cara pengelolaan dalam penyediaan makanan karyawannya menurut kemampuan dan kesediaan masing-masing lembaga. Penyediaan makanan ini dapat didistribusikan dengan cara sentralisasi dan desentralisasi.

B. Sistem Pelayanan di Katering Lembaga

Bagi konsumen atau klien dapat dipersiapkan berbagai macam pelayanan yang disesuaikan dengan lokasi, serta kemampuan lembaga penyelenggaraan.

1. Sistem Pelayanan dengan Cafeteria.

a. Cafeteria Umum

Semua hidangan disajikan dalam bentuk porsi dan diatur dalam kelompok hidangan yang siap untuk diambil klien. Pekerja atau klien dapat mengambil sendiri hidangan yang diinginkannya. Tidak ada pelayanan dari cara cafeteria ini.

b. Cafeteria dengan Pelayanan

Sebagian dari hidangan tersedia dalam bentuk porsi yang siap untuk diambil klien, dan sebagian lagi hidangan disajikan di atas permintaan dari klien. Untuk jenis ini, harus tersedia tenaga yang melayani hidangan di cafeteria.

2. *Kantin Bergilir.*

- a. Klien mengambil baki makanan yang telah diisi dengan lauk pauk saja. Sedangkan untuk hidangan lainnya, klien dapat mengambil sendiri di meja yang tersedia.
- b. Klien mengambil baki makanan yang telah diisi dengan lauk pauk. Hidangan lainnya dapat diambil pada acara bebas tempat penyediaan makanan yang dihidangkan.

3. *Prasmanan.*

Klien secara bergilir mengambil makanan dengan bebas menurut kemampuan dan kecukupannya, di meja makan yang disediakan.

4. *Pelayanan Menggunakan Mobil Makanan.*

- a. Bagi klien yang tidak dapat meninggalkan lokasi pekerjaannya, disediakan pelayanan makanan dalam kotak atau bungkus dengan diantar oleh mobil makanan ke tempat makan di lokasi pekerjaan.
- b. Makanan dapat pula dibawa dalam kontainer besar, selanjutnya dipanaskan sebelum dibagikan menurut porsi yang ditetapkan.
- c. Makanan yang sudah dibagikan dalam bentuk porsi pada rantang-rantang makanan. Dalam jumlah porsi yang besar di bawa ketempat-tempat makan pekerja. Mobil hendaknya dilengkapi dengan air minum yang aman, bersih, dan sudah dimasak, serta disimpan dalam tempat yang saniter dan tertutup. Dengan cara ini, maka keamanan waktu yang diperlukan untuk sampai ke lokasi tempat makan harus diperhitungkan. Perlu juga dipersiapkan untuk cuci tangan, sebagai persediaan bila dilokasi tempat makan penyediaan airnya terbatas.

5. *Pelayanan Makanan Di Meja.*

Bagi lembaga dengan pelayanan klien yang terbatas, ada pula yang mempersiapkan ruang makan sertai pelayanan di meja. Biasanya cara ini dilakukan untuk klien yang tidak terlalu besar ataupun untuk kalangan klien tertentu.

6. *Pelayanan Warung Kecil.*

Di samping penyediaan berbagai pelayanan yang telah disebutkan, kadang juga tersedia warung yang melayani makanan kecil ataupun minuman, untuk tamu ataupun klien yang membutuhkan.

7. *Mesin Makanan Otomatis.*

Mesin ini sama dengan warung fungsinya, tetapi pelayanan dilakukan oleh klien dan mesin saja. Umumnya di negara maju mesin ini tersedia di pasar, sekolah ataupun tempat umum lainnya. Mesin ini menyediakan minuman panas, dingin, makanan kecil serta keperluan umum lainnya seperti rokok, korek api, dan sebagainya.

8. *Pelayanan Makan dengan Kereta Makan*

Beberapa lembaga menyediakan kereta makan yang menyajikan makanan jenis tertentu, yang berkeliling disekitar ruang makan untuk melayani klien berdasarkan permintaan klien, baik untuk makanan panas atau dingin.

9. *Pelayanan Makan Dipusatkan.*

Lembaga menyediakan tempat khusus untuk berkumpul penjual makanan jadi, dengan harga yang telah ditetapkan dan klien dapat memilih hidangan yang sukainya.

