

# HANDOUT 5

Mata Kuliah : Katering Pelayanan Lembaga  
Program : Pendidikan Tata Boga/ Paket Katering  
Jenjang : S-1  
Semester : VI  
Minggu : 8  
Pokok Bahasan : Pengadaan Bahan  
Jumlah SKS : 3 sks

## 1. Tujuan Instruksional Umum

Mahasiswa mampu memahami dan memiliki pengetahuan tentang pengadaan bahan dalam katering pelayanan lembaga

## 2. Tujuan Instruksional Khusus

1. Mahasiswa dapat menjelaskan kembali yang dimaksud dengan pengadaan bahan pada pelayanan gizi lembaga
2. Mahasiswa dapat menyebutkan fungsi logistik dari katering pelayanan lembaga

## 3. Uraian Materi perkuliahan

Pengadaan bahan makanan, merupakan satu dari fungsi logistik bagi penyediaan makanan di lembaga. Dalam pengertian ini tercakup kegiatan-kegiatan dari penyiapan bahan makanan mentah sampai penyediaan makanan matang.

Pengadaan bahan makanan, merupakan usaha/proses dalam penyediaan bahan makanan. Dalam proses ini, dapat berupa upaya penyediaan bahan makanan saja, atau sekaligus melaksanakannya dalam proses pembelian bahan makanan. Dalam uraian selanjutnya dibahas seluruh proses pengadaan bahan makanan tersebut bagi suatu lembaga yang menyelenggarakan makanan masak.

Dahulu pengertian pengadaan bahan makanan lebih dikenal di kalangan angkatan bersenjata sebagai “logistik”. Pengertian logistik sendiri pada hakikatnya mencakup rangkaian kegiatan yang dilakukan dalam rangka pemenuhan kebutuhan barang dan jasa organisasi/lembaga.

Dalam pengertian logistik, berkembang beberapa definisi antara lain :

1. Perencanaan/perancangan serta pengembangan, pengadaan, penyimpanan, pemindahan, penyaluran, pengisian dan penghapusan dari materi/alat-alat perlengkapan.
2. Pengadaan atau pembuatan, penyelenggaraan pemeliharaan dan penghapusan dari fasilitas-fasilitas.
3. Pengusahaan atau pemberian pelayanan/bantuan-bantuan. Ini mencakup perencanaan, termasuk pula penentuan kebutuhan serta penggunaannya.

### **Fungsi Logistik**

Fungsi logistik bahan makanan, diantaranya adalah :

#### *1. Program dan Penentuan Kebutuhan*

Fungsi program dan penentuan kebutuhan adalah menetapkan saran, pedoman dasar untuk menyelenggarakan pengelolaan perlengkapan kesehatan. Untuk mengetahui apakah program dan penentuan kebutuhan itu sudah lengkap harus dapat terjawab pertanyaan-pertanyaan sebagai berikut :

- a. Apa yang dibutuhkan ?
- b. Berapa yang dibutuhkan ?
- c. Kenapa dibutuhkan ?
- d. Siapa yang membutuhkan ?
- e. Untuk apa dibutuhkan ?
- f. Kapan dibutuhkan ?
- g. Dimana dibutuhkan ?

#### *2. Anggaran*

Kegiatan penyelenggaraan makanan seringkali disatukan dengan penentuan kebutuhan, menyusun anggaran biaya menurut kebutuhan yang pada hakekatnya menyusun harga satuan pada program dan daftar kebutuhan. Biaya kebutuhan ini mengikuti jumlah biaya yang tersedia, harga yang terjadi di pasar bebas serta pembebanan maupun pembebasan biaya-biaya lain yang berakibat pada penentuan harga.

#### *3. Pengadaan Bahan Makanan*

Fungsi pengadaan bahan makanan adalah melakukan pemenuhan kebutuhan barang-barang dan jasa yang terdiri dari :

- a. Barang pokok
- b. Barang bukan pokok
- c. Jasa pokok
- d. Jasa bukan pokok

Yang dimaksud barang atau jasa pokok adalah barang/jasa utama yang diperlukan untuk melaksanakan tugas pokok lembaga. Sedangkan barang/jasa bukan pokok adalah barang/jasa penunjang yang diperlukan untuk pelaksanaan tugas pokok lembaga. Dengan perkataan lain dapat juga disebut bahwa pengadaan bahan makanan adalah segala kegiatan yang meliputi usaha-usaha untuk memenuhi kebutuhan barang dan jasa yang dilaksanakan berdasarkan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

#### 4. *Penerimaan Bahan Makanan*

Penerimaan bahan makanan yang diterima oleh bendaharawan/pengurus gudang bahan makanan harus dibuktikan dengan adanya SBBM (Surat Bukti Barang Masuk) yang sesuai dengan Berita Acara Penerimaan Bahan Makanan. Penerimaan bahan makanan tersebut dicatat dalam buku penerimaan bahan makanan, kartu induk, kartu gudang, dan kartu stelling (disesuaikan dengan keadaan gudang).

#### 5. *Penyimpanan Bahan Makanan*

a. Fungsi penyimpanan adalah penyelenggaraan pengurusan bahan makanan agar setiap waktu diperlukan dapat dilayani dengan cepat dan tepat dengan biaya yang sehemat-hematnya.

b. Penyelenggaraan penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan harus diselenggarakan dengan memperhatikan hal-hal sebagai berikut :

- Memungkinkan pendahuluan pengeluaran barang yang telah diterima terlebih dahulu.
- Memanfaatkan fasilitas penyimpanan secara berdaya guna dan berhasil guna.

- Menjaga agar persediaan cukup menurut rencana yang telah ditentukan sehingga dapat memenuhi permintaan sesuai dengan keperluan.
- Masing-masing bendaharawan/pengurus harus menyimpan dan merawat barang yang ada di bawah tanggung jawabnya.
- Pengaturan penyimpanan bahan makanan ditetapkan oleh koordinator dengan berpedoman pada ketentuan-ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

#### 6. *Pengadaan Makanan*

Pengadaan makanan ini meliputi beberapa proses yang berkesinambungan, yaitu mulai dari penerimaan bahan makanan dari bagian gudang, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan dan pendistribusian bahan makanan.

#### 7. *Pengendalian*

Dalam setiap proses pengelolaan makanan harus terus dikendalikan, mulai dari proses pengadaan, penyimpanan, pengolahan, pendistribusian, dan penyajian makanan agar kualitas makanan yang akan dikonsumsi tetap terjaga sanitasi higienenya dan tidak banyak zat gizi yang terbuang pada proses pengolahan bahan makanan.