

HANDOUT 6

Mata Kuliah : Katering Pelayanan Lembaga
Program : Pendidikan Tata Boga/ Paket Katering
Jenjang : S-1
Semester : VI
Minggu : 10
Pokok Bahasan : Pembelian Bahan Makanan
Jumlah SKS : 3 sks

1. Tujuan Instruksional Umum

Mahasiswa mampu memahami dan memiliki pengetahuan tentang pembelian bahan makanan, penentuan kebutuhan bahan makanan, spesifikasi bahan makanan, prosedur pembelian bahan makanan dan frekuensi pembelian bahan makanan pada katering pelayanan lembaga

2. Tujuan Instruksional Khusus

1. Mahasiswa dapat menjelaskan kembali pembelian bahan makanan pada katering pelayanan lembaga.
2. Mahasiswa dapat menentukan kebutuhan bahan makanan untuk katering pelayanan lembaga.
3. Mahasiswa dapat menyebutkan spesifikasi bahan makanan dalam katering pelayanan lembaga
4. Mahasiswa dapat menentukan prosedur dan frekuensi pembelian bahan makanan di katering pelayanan lembaga.

3. Uraian Materi perkuliahan

Pembelian Bahan Makanan

Membeli bahan makanan harus memiliki etika pembelian, yaitu falsafah atau *standard performance* yang harus dimiliki suatu organisasi atau lembaga penyelenggara pembelian bahan makanan. Pembelian bahan makanan dipengaruhi oleh kebijakan lembaga, syarat serta prosedur yang ditetapkan. Beberapa faktor yang

menjadi dasar pertimbangan dalam menentukan atau membuat keputusan dalam pembelian bahan makanan, diantaranya:

1. Faktor yang berkaitan dengan pelayanan yang ditetapkan bagi klien di lembaga.
 - a. Besar lembaga, lokasi dan fasilitas yang disediakan bagi klien.
 - b. Kebijakan lembaga yang ditetapkan, luas ruang yang tersedia.
 - c. Macam, jumlah dan kemampuan tenaga kerja, upah tenaga kerja, dibandingkan dengan penggunaan bahan makanan yang siap dimasak, dan upaya lain dalam rangka penghematan biaya tenaga kerja.
 - d. Tersedianya menu yang terencana, yang memenuhi kebutuhan gizi klien, memberi kepuasan, serta dalam batas anggaran yang ditetapkan.
2. Faktor yang berhubungan dengan kondisi kesediaan bahan makanan (pasar/sumber-sumber bahan makanan)
 - a. Ketersediaan bahan makanan.
 - b. Harga tiap jenis bahan makanan.
 - c. Nilai ekonomis pemakaian bahan makanan.
 - d. Kemampuan menjual dalam pelayanan pengiriman bahan makanan dan pemenuhan penyediaan bahan makanan yang dipesan.

Penentuan Kebutuhan Bahan Makanan

Kegiatan pembelian bahan makanan pada hakekatnya merupakan salah satu langkah pengawasan terhadap harga bahan makanan. Pada saat perencanaan menu, telah diperhitungkan standar harga bahan makanan. Selanjutnya setelah pemesanan bahan makanan, maka dilakukan pengecekan spesifikasi bahan makanan yang akan menentukan kualitas makanan yang akan dihidangkan. Menu yang terencana merupakan syarat mutlak untuk suksesnya pembelian bahan makanan. Perencanaan menu yang sistematis akan menjamin penyediaan kualitas dan kuantitas yang cukup bagi klien yang dilayani.

Kebutuhan bahan makanan harus dihitung dalam jumlah yang benar dari menu yang terencana, maka perlu dilakukan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Tentukan dengan teliti jumlah porsi yang dibutuhkan untuk setiap item dalam menu.

2. Tetapkan standar porsi untuk setiap item hidangan, standar porsi selalu menunjukkan macam dan jumlah bahan makanan dalam keadaan bersih (dapat dimakan).
3. Buat daftar macam bahan makanan berdasarkan kode bahan makanan atau urutan huruf abjad bahan makanan yang dipakai di lembaga.
4. Tentukan presentasi bagian bahan makanan yang dimakan. Informasi ini digunakan dalam penentuan berat kotor bahan makanan, yang selanjutnya dipakai dalam memperhitungkan macam dan jumlah pemesanan bahan makanan.
5. Gunakan standar resep yang menyatakan macam dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan untuk menghasilkan jumlah porsi tertentu.
6. Hitunglah kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan untuk setiap putaran menu atas dasar penetapan jumlah klien, standar porsi dan standar resep. Perhitungkan juga kebutuhan makanan untuk hari libur dan hari khusus.
7. Hitung putaran menu dalam waktu 3 bulan, 6 bulan dan 1 tahun. Tambahkan perhitungan untuk hari libur dan hari khusus.
8. Kalkulasikan ramalan kebutuhan bahan makanan atas dasar poin 6 dan 7 dengan teliti.

Spesifikasi Bahan Makanan

Untuk mewujudkan kesamaan dalam pencapaian kualitas bahan makanan dan dalam upaya pengawasan harga makanan, maka perlu ditetapkan satu spesifikasi untuk bahan makanan yang akan dibeli. Standar spesifikasi ini harus disederhanakan, lengkap tapi jelas dan memuat tentang hal-hal berikut:

1. Nama bahan makanan/produk
1. Ukuran/type unit/kontainer
2. Tingkatan kualitas/grade
3. Umur bahan makanan
4. Tingkat makanan
5. Warna bahan makanan
6. Jumlah porsi/kaleng
7. Jumlah buah/biji/krat/kg
8. Identitas pabrik
9. Keterangan khusus lain bila diperlukan (grade, band, condition)

Spesifikasi bahan makanan dalam upaya pembelian bahan makanan merupakan ketetapan yang harus disepakati dan dimengerti oleh penjual. Di pemerintah, dalam rangka perlindungan konsumen. Bahan makanan harus terjamin, aman untuk dimakan, tidak terkontaminasi penyakit, bersih dan memiliki kualitas tertentu.

Contoh:

Tahu kuning : Jenis Bandung

3 kg, bentuk persegi

Tekstur lembut, warna kuning

Kualitas No.1

Sebelum spesifikasi ditetapkan, maka manager harus memberikan usulan/keputusan tentang bentuk dan kualitas bahan makanan yang memenuhi kebutuhan yang spesifik dari lembaga. Spesifikasi merupakan gambaran yang definit dari produk yang akan dipakai. Apabila spesifikasi bahan makanan ketentuannya baru dibuat, maka informasi ini harus dikomunikasikan pada rekanan hingga jelas.

Prosedur Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan adalah rangkaian kegiatan dalam penyediaan macam dan jumlah serta spesifikasi bahan makanan tertentu dalam kurun waktu tertentu, sesuai dengan ketentuan yang berlaku di lembaga. Pembelian bahan makanan harus sah atau resmi artinya semua proses atau prosedur yang ditempuh mengikuti ketetapan yang berlaku. Semua pesanan, penerimaan dan pengeluaran uang serta bahan makanan harus dicatat dengan cermat, teratur dan kontinyu. Dalam pembelian makanan dapat ditetapkan berbagai prosedur, tergantung dari kebijakan, kondisi, besar lembaga serta kemampuan sumber daya lembaga, antara lain:

1. Pembelian secara langsung ke pasar (*The open market of buying*).
2. Pelelangan (*The formal competitive of bid*).
3. Pembelian musyawarah (*The negotiated of buying*).
4. Pembelian tanpa tanda tangan (*Unsigned contracts auction*).

Frekuensi Pembelian Bahan Makanan

Frekuensi pembelian bahan makanan ditetapkan berdasarkan pertimbangan besar lembaga, fasilitas penyimpanan bahan makanan, keamanan, mutu bahan makanan, jumlah bahan makanan, jadwal pengiriman serta kesepakatan dalam jual-beli bahan makanan. Secara umum frekuensi pembelian bahan makanan lebih sering dikaitkan dengan fasilitas penyimpanan dan pemeliharaan bahan makanan.

Pada umumnya bahan makanan digolongkan menjadi beberapa golongan, berikut golongan bahan makanan dan frekuensi pembelian untuk golongan bahan makanan :

1. Golongan lauk pauk hewani, yaitu

- Daging 1-2 kali seminggu.
- Unggas 2-4 kali seminggu.
- Telur 2-3 kali seminggu.
- Ikan 2-7 kali seminggu.

Bahan makanan ini memerlukan kondisi dan suhu penyimpanan yang tepat, agar mutunya tidak berubah. Oleh karena itu, pemilik lembaga pada umumnya memilih pengiriman langsung atau waktu pendek, mengingat fasilitas penyimpanan yang belum memadai.

2. Golongan sayur mayur

Sayuran daun dipesan setiap hari, dan untuk sayuran buah dipesan 3-4 kali seminggu. Produk setempat/lokal, frekuensi pembelian sayuran dapat dilakukan setiap hari. Penyimpanan sayuran lebih memerlukan suhu dan kelembaban udara yang tepat, karena bahan makanan ini mudah sekali rusak.

3. Golongan buah-buahan segar

Buah-buahan dipesan setiap hari, kecuali untuk pepaya dan semangka karena dapat bertahan 3-4 hari. Penyimpanan buah memerlukan suhu dan kelembaban udara tertentu karena kualitasnya mudah rusak.

4. Golongan kacang-kacangan

Dipesan setiap 1-4 minggu, tergantung tersedianya ruang penyimpanan.

5. Golongan hasil kacang-kacangan

Hasil kacang-kacangan dipesan 3-7 kali seminggu.

6. Golongan ikan kering/awet

Ikan kering dapat disimpan untuk waktu lama sehingga dapat dipesan sesuai kebutuhan

7. Golongan bumbu

Bumbu dipesan dengan frekuensi 1-3 kali seminggu, tergantung jenis bumbu. Bumbu segar dapat dipesan 2 kali dalam seminggu. Bumbu kering dapat dipesan 1-2 kali dalam seminggu.

8. Golongan makanan pokok

Makanan pokok segar seperti roti, mie basah, dipesan harian. Makanan pokok kering dipesan 2-4 minggu sekali. Mengingat fasilitas gudang dan keamanan mutu bahan makanan, maka lebih dianjurkan penyimpanan tidak lebih dari satu bulan.

9. Golongan isi roti dan kalengan

Isi roti dan kalengan dipesan 2-4 minggu sekali.

10. Golongan gula dan minyak

Gula dan minyak dipesan 1-2 minggu sekali. Bahan makanan ini cukup stabil tetapi bila tercemar dapat menjadi rusak.

11. Golongan minuman dan susu

Minuman dan susu kaleng dipesan 2-4 minggu sekali, dipesan menurut kebutuhan dan fasilitas gudang penyimpanan.