

HAND OUT

PERTEMUAN KE : 1 dan 2

MATA KULIAH : KATERING PESTA

POKOK MATERI : KONSEP DASAR KATERING PESTA

1. Pengertian Katering Pesta
 2. Fungsi Katering Pesta
 3. Tujuan Katering Pesta
 4. Macam-macam Katering Pesta
 5. Penerapan konsep manajemen dalam Katering Pesta
-

MATERI PERKULIAHAN:

1. Pengertian Katering Pesta (Jasa Boga)

Kata pesta dalam Kamus Umum Bahasa Indonesia (1990:678) berarti:

Perjamuan makan dan minum (bersuka ria), pesta bujang, pesta mengganti nama bujang yang sudah menginjak dewasa, pesta dansa, perayaan dengan berdansa, pesta gila, cara pesta dansa yang tamunya berpakaian aneh-aneh, pesta kawin (nikah), pesta perayaan perkawinan, pesta olah raga, perayaan olah raga dengan mengadakan pertandingan berbagai cabang olah raga.

Kata “pesta” dalam kamus Indonesia-Inggris (1990:426) diterjemahkan dengan kata *party* artinya “kumpulan orang”. Menurut pendapat Echlos M. John dan Shadily Hasan (1982:53), :pesta adalah *banquet*/bangkwit/bangket, perjamuan, pesta makan”, sedangkan menurut Sudhir Andrews (1980:165) bahwa:

Banquet are special function organised for professional, social or state banqueting is the service for these fonction and is different from the usual service offered in restaurants. Normaly such function are organised when the number of people involved are fifteen or more..

Kata *banquet* berarti *feast* yang artinya”makan besar, menyenangkan diri sendiri atau mengadakan pesta”. Kata *party* sinonim dengan *gathering* atau *multitude* yang artinya kumpulan atau berlipat ganda. Pengertian pesta dalam bahasa Indonesia identik dengan *banquet* dalam bahasa Inggris. Perbedaan istilah antara *party* dan *banquet* adalah: *Party* yaitu sekumpulan orang mengadakan acara tertentu belum tentu diberi jamuan makan, sedangkan *banquet* yaitu sekumpulan

orang yang mengadakan acara tertentu, diberi jamuan makan yang pelayanannya berbeda dengan cara melayani tamu restoran.

Dari beberapa pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan pesta dalam KPP adalah: "pertemuan sekelompok orang dengan satu tujuan yang merayakan suatu maksud tertentu, yang sifatnya bersuka ria. Ada tuan rumah dan tamu undangan yang diberi jamuan makan dan minum." Pada perkembangannya, pesta berarti suatu kegiatan yang melibatkan banyak orang, baik sebagai penyelenggara maupun sebagai undangan untuk menghadiri acara tertentu, dilengkapi dengan jamuan makan. Dalam pesta, orang yang terlibat paling sedikit berjumlah 15 orang. Dengan demikian, KPP termasuk dalam kelompok *outside catering*.

2. Fungsi Katering Pesta

Fungsi Katering Pesta adalah

- a. Sebagai suatu bentuk wirausaha dalam melayani konsumen yang akan menyelenggarakan pesta.
- b. Merupakan tempat berlatih bagi mahasiswa program studi Specialisasi Pendidikan Tata Boga dalam menyelenggarakan pesta.
- c. Merupakan upaya dalam menciptakan lapangan kerja setelah mereka berhasil menyelesaikan studinya.

3. Tujuan Katering Pesta

Katering Pesta memiliki tujuan sebagai berikut:

- a. Menghasilkan produk bermutu, baik dalam produksi menu/hidangan maupun pelayanannya.
- b. Memberikan kepuasan dan kenyamanan pada konsumen.
- c. Memperoleh laba yang sudah direncanakan.

4. Macam-macam Katering Pesta

Pesta dikelompokkan dalam 3 kelompok yaitu:

- a. Pesta untuk kelompok profesi tertentu dengan misi kegiatan yang dibawanya seperti seminar, loka karya, pertemuan para ahli tertentu, pameran dan

sebagainya. Tempat penyelenggaraan biasanya di hotel atau restoran yang memiliki ruang khusus untuk kelancaran acara tersebut.

- b. Pesta untuk kegiatan sosial seperti pesta perkawinan, makan malam memperingati malam tahun baru, pertunjukan kesenian, peragaan busana dan sebagainya.
- c. Pesta yang diselenggarakan khusus untuk jamuan kenegaraan misalnya pertemuan antar gubernur, jamuan makan untuk menghormati kepala negara tertentu.

5. Penerapan proses manajemen dalam Katering Pesta

Katering Pesta merupakan bisnis jasa, maka faktor manusia sangat dominan. Sumber daya manusia yang berkualitas akan mempengaruhi mutu produk hidangan dan jasa pelayanan yang ditampilkan. Pengelola Katering Pesta idealnya dapat menyelenggarakan segala sesuatu yang berhubungan dengan kelancaran acara yang dipesan oleh konsumen, namun tidak berarti apabila perusahaan tidak dapat memenuhi salah satu aspek pendukung acara maka pesanan konsumen dibatalkan. Pada keadaan seperti ini, pengelola katering harus mempunyai rekanan yang luas, bergabung dengan berbagai jenis perusahaan untuk diajak bekerjasama guna kepuasan konsumen, sehingga dapat mendukung nama baik perusahaan.

Teknik penyelenggaraan pesta melibatkan sekelompok orang yang bertugas dalam beberapa bagian tertentu yaitu: bagian umum, produksi/pengolahan hidangan, penyajian dan distribusi / pelayanan hidangan, pengangkutan dan dekorasi ruangan. Tugas dari setiap bagian adalah sebagai berikut:

- a. Bagian Umum: bertugas melaksanakan administrasi dan hubungan keluar, yaitu mencari konsumen, kerjasama dengan jenis usaha lainnya yang mendukung operasional perusahaan.
- b. Bagian Produksi / Pengolahan: bertugas melaksanakan pengadaan bahan, persiapan dan pengolahan hidangan sesuai pesanan.

- c. Bagian Penyajian dan distribusi / pelayanan hidangan : bertugas menyiapkan peralatan makan, peralatan penyajian sesuai dengan jumlah pesanan dan linen yang diperlukan serta petugas yang melayani.
- d. Bagian Pengangkutan: bertugas mempersiapkan kendaraan pengangkut hidangan yang dipesan dan semua peralatan yang diperlukan oleh bagian penyajian dan bagian dekorasi ruangan.
- e. Bagian Dekorasi Ruangan: bertugas mempersiapkan semua perlengkapan untuk dekorasi termasuk pelaminan, taman dan hiasan lain yang diperlukan.

Setiap orang sebagai konsumen yang datang pada perusahaan catering, ingin mendapatkan pelayanan yang jujur dan fair, ini berarti ada sejumlah kewajiban dan hak yang perlu disepakati bersama. Konsumen biasanya mencari perusahaan catering yang bermutu.

Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu produk dan jasa pelayanan adalah:

- a. Lokasi: dalam menentukan lokasi perusahaan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan seperti posisi terhadap jalan raya. Perusahaan yang dekat jalan raya relatif mudah dijangkau dan dikenal konsumen, sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu aset penjualan.
- b. Cita rasa dan selera seseorang terhadap makanan relatif bervariasi, namun cenderung meningkat seiring dengan banyaknya alternatif hidangan pesta yang dapat dipilih. Untuk memenangkan selera pasar, pengusaha catering harus memiliki cita rasa yang tinggi terhadap makanan, cara penyajiannya serta penentuan harga relatif terjangkau.
- c. Harga bersaing: selain mutu produk dan pelayanan, pada umumnya konsumen memperhatikan masalah harga yang terjangkau sesuai kemampuannya. Untuk memenangkan kompetisi, pengusaha catering harus pandai mempengaruhi konsumen dengan menawarkan pilihan menu yang disesuaikan harganya dengan kemampuan konsumen.
- d. Keamanan dan kenyamanan: konsumen datang ke perusahaan catering ingin memperoleh kepuasan dalam segala aspek tentang rencananya menyelenggarakan pesta, termasuk jaminan "aman" yaitu tidak memberikan dampak negatif terhadap kesehatan tamu yang dijamunya. Untuk

meningkatkan kesan positif, perusahaan dapat menyediakan kantor yang nyaman dan aman bagi konsumennya.

Sebagai seorang pengelola dalam Katering Pesta harus memiliki keterampilan managerial sebagai berikut:

Keterampilan teknis: yaitu kemampuan untuk memahami dan melaksanakan aktivitas tertentu dengan baik. Aktivitas tersebut terutama memerlukan penguasaan tentang cara, metoda, proses, prosedur dan teknik tertentu dalam mengelola kegiatan yang berkaitan dengan kelancaran Katering Pesta.

Keterampilan manusiawi: yaitu kemampuan untuk bekerjasama dengan orang lain secara efektif, baik sebagai anggota kelompok maupun sebagai pimpinan yang dapat membina kelompok yang dipimpinnya.

Keterampilan konsep: yaitu kemampuan untuk “melihat” perusahaan secara keseluruhan termasuk keterkaitan antar bagian, hubungan dengan perusahaan rekanan yang dapat mendukung, lingkungan di luar perusahaan yang dapat dijadikan sebagai pangsa pasar dan peluang bisnis.

Dari ketiga keterampilan tersebut, dapat disimpulkan bahwa: pengelola KPP harus memiliki sikap kepemimpinan yang tahu atas kelebihan dan kekurangan dirinya secara obyektif dan jujur, harus menjadi seorang yang kreatif dan pandai mengambil keputusan, Dalam mengelola pesta, pengelola Katering Pesta bertanggung jawab atas kegiatan administrasi perusahaan secara luas. Administrasi yang perlu dilaksanakan meliputi administrasi pesanan, pergudangan, pembelian dan keuangan. (Sudah dibahas pada mata kuliah Manajemen Usaha Katering). Selain itu, harus mampu menyusun perencanaan sesuai pesanan dan mengimplementasikannya pada urai tugas yang akan didelegasikan pada karyawannya. Idealnya, pengelola Katering Pesta harus memiliki seorang sekretaris yang dapat membantu menangani urusan operasional, misalnya yang berhubungan dengan konsumen melalui telepon, surat menyurat maupun catatan lainnya.