

HAND OUT

PERTEMUAN KE : 6

MATA KULIAH : KATERING PESTA

POKOK MATERI : PERENCANAAN MENU

1. Pengertian Menu
 2. Faktor yang harus dipertimbangkan dalam penyusunan menu
 3. Sistem Paket
 4. Sistem Parsial
 5. Menu Pesta
 6. Hidangan Stand
-

MATERI PERKULIAHAN:

1. Pengertian Menu

Menu, disajikan sebagai pengendali utama dari sistem pelayanan makanan. Bagi pekerja bagian produksi, menu memberikan gambaran tentang apa yang akan dikerjakan. Istilah menu berarti daftar hidangan yang ditawarkan pada konsumen. Dalam pelaksanaannya menu dapat dipasang pada papan menu atau kartu menu atau disampaikan secara lisan oleh pelayan. Begitu pentingnya menu bagi sistem pelayanan makanan, menu harus merupakan sebuah dokumen yang direncanakan secara teliti. Menurut Moehji Syahmien (1982:48), yang dimaksud dengan menu adalah: "susunan hidangan untuk satu kali waktu makan", sedangkan menurut Gee Y.Chuck (1988:320) "The menu is the blueprint for any food service operationMaster planning, marketing, management, and operation of the food service facility all depend on, as well as influence the menu. To food and beverage manager, the menu is a catalog of the food".

Menu dalam Katering Pesta berarti daftar hidangan untuk satu kali kesempatan waktu makan pesta. Pada umumnya, pesta diselenggarakan siang hari antara pukul 11.00 – 15.00 atau malam hari antara pukul 19.00 – 22.00 / 24.00. Dengan demikian, makanan yang disajikan harus disesuaikan dengan waktu makan tersebut. Hidangan dalam menu pesta harus bervariasi sehingga banyak pilihan. Menyusun menu pesta disesuaikan dengan syarat menyusun menu pada umumnya, namun dapat memberikan banyak pilihan bagi tamu yang makan dengan diit yang biasa dia lakukan.

2. Faktor yang harus dipertimbangkan dalam penyusunan menu

Faktor-faktor yang harus dipertimbangkan dalam penyusunan menu ditinjau dari sisi perusahaan yaitu: nutrisi, tenaga yang mengerjakan, keuangan /harga yang ditawarkan dan faktor estetis makanan yang diproduksi, sedangkan dari sisi konsumen, perlu dipertimbangkan tentang kebiasaan makan, kesukaan, usia dan pekerjaan konsumen. Selain itu, beberapa syarat menyusun menu pesta pada umumnya adalah:

- a. Memperhatikan keuangan
- b. Memperhatikan waktu penyelenggaraan
- c. Terdiri dari satu atau dua macam makanan pokok dengan lauk pauk hewani yang banyak pilihan, pada umumnya lebih dari tiga macam lauk hewani
- d. Bervariasi baik dalam bahan makanan yang digunakan, jenis masakan, aroma, tekstur dan rasa masakan
- e. Dapat diberikan pilihan hidangan bagi para tamu misalnya bagi mereka yang vegetarian atau tidak makan salah satu jenis bahan makanan karena alasan tertentu

3. Sistem Paket

Menu pesta dijual dengan dua sistem yaitu sistem paket dan parsial.

Sistem Paket artinya: satu susunan hidangan lengkap mulai dari makanan pokok sampai makanan penutup atau sedap-sedapan, dijual dengan harga tertentu, tidak dipisahkan per hidangan. Pesanan tidak terbatas pada pesanan hidangan saja tetapi termasuk dekorasi ruang, pelaminan, acara, bahkan busana dan tata rias pengantin pun dapat dilayani.

4. Sistem Parsial

Sistem Parsial yaitu pesanan menu untuk *buffet* atau prasmanan saja, atau beberapa jenis hidangan untuk stand dan sebagainya.

5. Menu Pesta

Jadi, yang dimaksud dengan Menu Pesta dalam Katering Pesta adalah: susunan hidangan untuk satu kali kesempatan makan dan beberapa jenis hidangan stand yang dapat dipilih dari *master menu* Katering Pesta yang ditawarkan.

Pada acara pesta, misalnya pesta perkawinan, selain menu utama yang terdiri dari nasi dengan beberapa jenis lauk pauk yang berasal dari protein hewani dan jenis sayur serta buah – buahan, disediakan pula beberapa macam hidangan lain yang disajikan tersendiri dengan porsi tertentu.

6. Hidangan Stand

Jadi yang dimaksud dengan hidangan stand adalah: hidangan yang disajikan tersendiri disamping susunsn menu pokok / utama dalam suatu penyelenggaraan pesta. Pada umumnya hidangan stand merupakan makanan sepiringan yang sudah disiapkan dalam porsi tertentu cukup untuk setiap orang. Namun demikian dalam perkembangannya, beberapa jenis hidangan seperti sate lontong, Batagor dan sebagainya, para tamu dapat mengambil / melayani sendiri sesuai dengan keinginannya. Disamping itu, buah – buahan segar yang sesungguhnya termasuk dalam menu pokok, disajikan tersendiri pula seperti hidangan stand. Cara penyajian pada hidangan stand dibedakan dua macam cara yaitu *self servics* bebas yaitu: para tamu dapat mengambil / melayani sendiri sesuai keinginannya dan *self service* terbatas yaitu: hidangan sudah disiapkan per porsi dalam tempat tertentu, sehingga para tamu tinggal mengambil sesuai dengan porsi yang sudah disediakan.

Rasa pada hidangan stand dapat dipilih rasa segar seperti asinan, rujak atau mpek – mpek, rasa manis seperti aneka bubur, kolak atau rasa asin / gurih atau pedas seperti sate lontong dan batagor. Kini, jenis hidangan yang dapat dijadikan sebagai hidangan stand berkembang pesat, bukan hanya jenis makanan sepiringan saja tetapi berbagai jenis hidangan mulai dari makanan pembuka seperti berbagai jenis salad dan soup, makanan penutup seperti berbagai jenis puding, buah – buahan dan ice cream, bahkan makanan pokok pun dapat dijadikan sebagai hidangan stand seperti nasi liwet lengkap, nasi gudeg dan sebagainya.

DAFTAR PUSTAKA

Dep.Kesehatan RI. (1994) *Modul Pelatihan Pengusaha Jasa Boga, Rumah Makan/restoran dan Makanan Jajanan*. Dirjen Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman.

Dudley.S.R. (1988). *Mastering Catering Science*. London. Macmillan Education Ltd.

Moehyi Syahmien (1992) *Penyelenggaraan Makanan Industri dan Jasa Boga*. Jakarta. Penerbit Bantara

Pamudji Doddy (1996). *Petunjuk Praktis Usaha Katering*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama

Spears C. Marian & Vaden G. Allene (1985). *Food Service Organization A Managerialand System Approach*. New York. Macmillan Publishing Company