

KATERING PELAYANAN RUMAH TANGGA

**Disusun oleh :
Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN
KELUARGA
FPTK – UPI
2010**



MATERI

Pertemuan Ke- 3

Pemasaran dan Pelayanan

- Kiat Meraih Pangsa Pasar
- Pelayanan Inside Catering
- Pelayanan Outside Catering

Kiat Meraih Pangsa Pasar

- Mengusahakan agar mutu produksi dalam hal ini adalah hidangan/menu yang dipesan tetap baik dan sesuai dengan selera konsumen
- Service pelayanan harus selalu baik, ramah dan tepat waktu sesuai kesepakatan dengan konsumen
- Harga bersaing artinya disesuaikan dengan standar harga katering lainnya

Pelayanan Inside Catering

Pelayanan pemesanan makanan dan minuman di tempat dimana makanan itu dimasak, misalnya : kantin, rumah makan, restoran, hotel dan sebagainya. Pada jenis pelayanan ini, tersedia ruang makan. Inside catering dapat pula berarti hidangan/menu yang dipesan tersebut diambil sendiri oleh pemesannya, jadi tidak dimakan di tempat tersebut dimasak.

Pelayanan Outside Catering

pelayanan pemesanan makanan dan minuman yang dibawa keluar dari tempat makanan itu dimasak ke tempat lain sesuai dengan tempat yang sudah ditentukan oleh pemesan (konsumen).

Anggaran Katering Pelayanan Rumah Tangga

Anggaran KPRT ditekankan pada produksi makanan yang dipesan yaitu anggaran belanja bahan baku, semua biaya operasional seperti upah, bahan bakar, air, listrik, transportasi, kemasan dan pemeliharaan alat serta laba yang ditargetkan.

Program Katering Pelayanan Rumah Tangga

Harus sistematis yaitu mencari order (pangsa pasar/konsumen), menentukan hidangan yang dipesan sesuai kesepakatan, pembelian bahan baku, persiapan dan pengolahan bahan makanan menjadi hidangan yang dipesan konsumen, pengepakan, pengiriman pada pemesan atau pengambilan pesanan oleh pemesan sesuai waktu yang telah disepakati dan pencucian peralatan yang telah dipergunakan.

Uraian Tugas Katering Pelayanan Rumah Tangga

- **Bagian pencarian order**
- **Bagian pembelian bahan baku**
- **Bagian pengolahan bahan**
- **Bagian pemeliharaan**

Sanitasi dan Higiene dalam KPRT

- Sanitasi yang diharuskan adalah pembuangan air kotor, tempat sampah, kebersihan ruangan.
- Higiene tenaga kerja yang menangani pengolahan, makanan yang diolah serta peralatan yang digunakan untuk mengolah dan mengemas makanan jadi.