

# HANDOUT 10

Mata Kuliah : Katering Pelayanan Lembaga  
Program : Pendidikan Tata Boga/ Paket Katering  
Jenjang : S-1  
Semester : VI  
Minggu : 15  
Pokok Bahasan : Distribusi dan Penyajian Makanan  
Jumlah SKS : 3 sks

## 1. Tujuan Instruksional Umum

Mahasiswa mampu memahami dan memiliki pengetahuan tentang distribusi dan penyajian makanan di katering pelayanan lembaga.

## 2. Tujuan Instruksional Khusus

1. Mahasiswa dapat menjelaskan kembali distribusi makanan yang dilakukan di katering pelayanan lembaga
2. Mahasiswa dapat menjelaskan cara penyajian makanan yang dapat dilakukan di katering pelayanan lembaga

## 3. Uraian Materi perkuliahan

### A. Prosedur Distribusi

#### 1. Distribusi Makanan

Dalam menetapkan kebutuhsn sarana fisik dan perlengkapan instalasi gizi, salah satu faktor yang turut berperan adalah sistem distribusi dan macam pelayanan yang diterapkan lembaga. Dengan penetapan sistem distribusi dan pelayanan, berarti lembaga telah pula memperhitungkan keuntungan dan kelemahan system, efisiensi pekerjaan, kelancaran arus kerja serta keharmonisan dalam pelayanan bagi klien. Sistem distribusi ini hanya dibutuhkan bagi lembaga yang melayani klien di tempat-tempat yang cukup tersebar di beberapa lokasi. Dalam menetapkan prosedur distribusi, dikenal dua cara pendistribusian makanan kepada klien/konsumen.

### **a. Cara Sentralisasi**

Dengan cara ini maka semua kegiatan pembagian makanan dipusatkan pada suatu tempat. Sebelum memilih cara sentralisasi ini, maka penanggung jawab penyediaan makanan sudah harus memeperhitungkan konsekuensi yang harus diadakan seperti luas tempat, peralatan, tenaga, dan kesiapan manajemen yang menyeluruh. Dengan cara sentralisasi ini memang dan hal-hal yang menguntungkan seperti :

1. Tempat yang cukup luas untuk pendistribusian makanan. Di tempat/lokasi/ruang-ruang maka hanya diperlukan dapur kecil yang sifatnya untuk pos pengecekan ulang. Kadang dapur kecil ini juga tidak dibutuhkan, bila pendistribusian langsung ke klien/konsumen.
2. Tidak dibutuhkan alat-alat makan yang berlebih di pantry dan juga tidak diperlukan ruang penyimpanan khusus. Alat makan langsung kembali ke sentral pelayanan.
3. Masalah kelebihan makanan atau sisa makanan di ruangan akan berlangsung
4. Pengawasan di pusat, pendistribusian dapat lebih intensif dan lebih teliti, sehingga pengawasan di ruangan/pantry dapat dikurangi.
5. Tidak akan dijumpai suara keributan tenaga, alat ataupun bau makanan ke klien
6. Makanan dapat langsung ke klien tanpa hambatan, berarti pelayanan cepat dan hanya membutuhkan setengah dari cara sentralisasi
7. Dibutuhkan ruang pendistribusian yang cukup luas untuk peralatan makanan dan alat makan. Kegiatan pelaksanaan dan pengawasan. Investasi ini menyangkut juga pengadaan bon berjalan langsung ke klien/lokasi pembagian makanan.
8. Kepuasan klien perorangan agak terabaikan.
9. Diperlukan pegawai yang terampil dan terlatih untuk bekerja dengan teliti, cepat, benar dan rapi.
10. Sering ada hambatan atau kesulitan dalam pelaksanaan system bon berjalan.

Walaupun demikian, system sentralisasi lebih sesuai untuk lembaga yang memiliki peralatan terbatas, yang perlu dipikirkan adalah investasi dan instalansi peralatan yang tepat, sehingga efisiensi dan efektivitas system ini akan jelas dirasakan.

### **b. Cara Desentralisasi**

Seperti halnya cara sentralisasi, maka cara pendistribusian desentralisasi juga diterapkan dilembaga yang memiliki ruang makan/unit-unit pelayanan yang berada pada lokasi yang berbeda. Dengan cara ini maka focus kegiatan masih tetap berada di unit pembagian utama, yang kemudian langkah selanjutnya adalah menata makanan dalam alat-alat makan perorangan yang telah disediakan didapur ruangan. System ini jelas membutuhkan pos pelayanan makanan sementara yang berfungsi untuk menghangatkan kembali makanan, membuat makanan/minuman sejenisnya, menyiapkan peralatan makan bersih, menyajikan makanan sesuai dengan porsi yang ditetapkan, meneliti macam dan jumlah makanan, serta membawa hidangan kepada klien.

**Adapun keuntungan cara desentralisasi ini adalah sebagai berikut :**

1. Mutu makanan dapat dipertahankan karena makanan dihangatkan kembali.
2. Peralatan yang dibutuhkan relative lebih sedikit dan macam peralatan lebih murah dibandingkan dengan cara sentralisasi.

**Kelemahan cara desentralisasi adalah sebagai berikut :**

1. Memerlukan tempat distribusi yang luas, baik unit pelayanan utama maupun dipantry baik untuk perkakas besar, peralatan angkutan makanan, alat masak kecil di pantry, peralatan makan serta kereta pengangkutan makanan.
2. Pelayanan makanan lebih lambat
3. Biaya untuk pantry cukup tinggi
4. Pengawasan sukar & perlu tenaga dalam jumlah yang cukup terutama untuk diet khusus
5. Kesulitan menata peralatan makan dan inventarisnya di pantry
6. Sering menimbulkan kegaduhan dan bau makanan.

Kadang dilembaga dilakukan kedua system tersebut. Contoh : dengan terbatasnya tenaga pengawas di pantry, maka makanan yang khusus, dilakukan dengan cara sentralisasi, makanan biasa menggunakan cara desentralisasi.

**B. Cara Penyajian Makanan**

Dlam penyediaan makanan, sudah wajar bila setiap orang yang bekerja untuk mencapai suatu tujuan. Semua fungsi-fungsi seperti pembelian bahan makanan,

penerimaan, penyimpanan, persiapan pemasakan penyajian yang dirancang untuk menyediakan makan yang berkualitas tinggi, memuaskan konsumen, dengan harga yang layak.

Khusus tentang penyajian makanan, yaitu menyajikan makanan, bagian ini memberi arti khusus bagi penampilan makanan. Seni penyajian ini ada beberapa jenis, tergantung dari asal tempat metode tersebut diperkenalkan.

1. *Pelayanan meja gaya Amerika*

Konsep dasar pelayanan penyajian makanan yaitu menyajikan hidangan pada piring di dapur. Biasanya ada piring roti, mentega, daun salad (lalap). Bagian kiri disediakan hidangan cair, tetapi air/air jeruk berada disebelah kanan. Bila ada piring kotor harus langsung diangkat.

2. *Pelayanan meja gaya Prancis*

Makanan sebagian sudah disajikan pada piring dan sisanya diperagakan dimuka tamu. Bagian kanan dari piring diletakkan pisau, sendok soup. Dan bagian kiri garpu, mentega, dan pisau mentega, gelas minum disebelah kanan.

3. *Pelayanan menggunakan baki*

Pada umumnya, pada penyelenggaraan makanan banyak, menggunakan alat makan yang terbuat dari plastic, alumunium, ataupun stainless steel, dengan kedalaman yang cukup untuk porsi hidangan yang telah ditetapkan.

4. *Pelayanan coffeeteria*

Ada beberapa tipe pelayanan coffeeteria. Pelayanan ini biasanya dilakukan di pabrik, rumah sakit, lembaga penyediaan makanan banyak, sekolah maupun pasar/tempat umum. Prinsip pelayanan coffeeteria ini cukup stabil bertahun-tahun dan selalu lebih ditingkatkan pelayanannya.

Prinsip dasar pelayanan adalah menggabungkan fungsi sama seperti alat makan diatur dari sendok, garpu, serbet, lalu baki, piring. Kemudian hidangan dimulai dari penyegar, sup, hidangan panas, hidangan dingin, minuman panas dingin. Terakhir makanan penutup, bagian akhir adalah loket pembayaran.

Semua jenis hidangan dalam porsi tertentu dan harga yang pasti, sehingga konsumen dapat memperhitungkan biaya makannya.

5. *Pelayanan makanan pesawat terbang*

Ada tiga cara penanganan makanan bagi klien di pesawat terbang. System pertama adalah penyediaan makanan panas, tepat saat sebelum pesawat terbang

diterbangkan. Sebelum dikirimkan makanan harus tetap berada dalam alat pemanas. System kedua adalah makanan didinginkan selama 72 jam sebelum diberangkatkan, kemudian makanan dipanaskan di pesawat terbang sebelum diberikan kepada klien. System ketiga menggunakan makanan beku, makanan ini dipanaskan sebelum diberikan kepada klien.