

HANDOUT 3

Mata Kuliah : Katering Pelayanan Lembaga
Program : Pendidikan Tata Boga/ Paket Katering
Jenjang : S-1
Semester : VI
Minggu : 5
Pokok Bahasan : Manajemen Katering Pelayanan Lembaga
Jumlah SKS : 3 sks

1. Tujuan Instruksional Umum

Mahasiswa mampu memahami dan memiliki pengetahuan tentang manajemen katering pelayanan lembaga

2. Tujuan Instruksional Khusus

1. Mahasiswa dapat menjelaskan kembali pengertian manajemen pelayanan gizi lembaga
2. Mahasiswa dapat menjelaskan tujuan dari manajemen katering pelayanan lembaga

3. Uraian Materi perkuliahan

Manajemen Katering Pelayanan Lembaga

Manajemen pelayanan gizi lembaga adalah pelaksanaan fungsi manajemen dengan pemanfaatan unsur-unsur manajemen secara efektif dan efisien. Pada dasarnya pengelolaan makanan diberbagai lembaga menganut falsafah yang hampir sama, dengan tujuan lembaga dapat:

1. Menghasilkan makanan yang berkualitas baik, dipersiapkan dan dimasak dengan baik.
2. Pelayanan yang cepat dan menyenangkan.
3. Gizi seimbang dengan menu bervariasi.
4. Harga tepat dan layak sesuai dengan pelayanan yang diberikan.
5. Fasilitas yang cukup dan nyaman.

6. Standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

Dengan perkembangan dan kemajuan di bidang industri dan ekonomi, maka bertambah pesat pula usaha jasa boga dan persaingan menjadi tinggi. Berbagai pola pelayanan kepada klien ditawarkan dan berbagai pola pengelolaan ditawarkan/diperkenalkan kepada konsumen. Untuk mencapai tujuan yang ditetapkan maka pelaksanaan penyelenggaraan makan dalam jumlah banyak harus dipandang sebagai program yang utuh yang harus dikelola secara profesional. Pengelolaan makan yang baik diharapkan dapat menghasilkan makanan yang berkualitas.

Sistem dalam pengelolaan makanan ini diartikan sebagai program yang terpadu dan terintegritas dalam sub sistem yaitu perencanaan menu, taksiran kebutuhan bahan makanan, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, tenaga yang tepat dan pengawasan harga makanan.

Sistem penyelenggaraan makan dalam jumlah banyak atau manajemen pelayanan makan dimulai karena adanya kebutuhan konsumen. Kebutuhan konsumen ini diolah di lembaga menjadi tujuan organisasi atau lembaga. Dengan adanya kebutuhan konsumen dan tujuan organisasi, maka perlu diwujudkan atau disusun menu. Selanjutnya akan diupayakan tindakan dalam memproduksi dan mendistribusikannya, apa, oleh siapa, kapan, dan bagaimana pelaksanaannya. Untuk mendukung terselenggaranya proses produksi dan distribusi diperlukan rancangan fasilitas termasuk konstruksinya. Unit produksi dan distribusi harus dapat membentuk tenaga yang cakap, terlatih dalam tugas-tugas yang telah ditetapkan.