

HANDOUT I

Mata Kuliah : Katering Pelayanan Lembaga
Program : Pendidikan Tata Boga/ Paket Katering
Jenjang : S-1
Semester : VI
Minggu : 1 dan 2
Pokok Bahasan : Konsep Dasar, Klasifikasi dan Karakteristik Katering Pelayanan Lembaga
Jumlah SKS : 3 sks

1. Tujuan Instruksional Umum

Mahasiswa mampu memahami dan memiliki pengetahuan untuk menjelaskan konsep dasar, klasifikasi dan karakteristik katering pelayanan lembaga

2. Tujuan Instruksional Khusus

1. Mahasiswa dapat menjelaskan kembali pengertian katering pelayanan lembaga
2. Mahasiswa dapat menjelaskan klasifikasi dari klasifikasi katering pelayanan lembaga
3. Mahasiswa dapat menguraikan unsur karakteristik dari katering pelayanan lembaga

3. Uraian Materi perkuliahan

A. Konsep Dasar Katering Pelayanan Lembaga

Perkembangan penyelenggaraan makan di Lembaga banyak dipengaruhi oleh aspek-aspek tradisi, sosial budaya masyarakat, kemajuan teknologi serta kemajuan di bidang sosial ekonomi. Kebutuhan akan diselenggarakannya makan dalam jumlah banyak di Lembaga didasarkan atas adanya kebutuhan segolongan masyarakat akan makanan yang tidak dapat terpenuhi karena terbatasnya waktu istirahat, padatnya waktu kegiatan yang tidak memungkinkan untuk menyiapkan kebutuhan makan maupun keinginan yang serba praktis/cepat dan lain-lain.

Pada perkembangannya penyelenggaraan makanan di lembaga dikelola berbagai pihak dengan sifat komersial, semi komersial atau sosial, tetapi pada pelaksanaannya mempunyai beberapa kesamaan dalam tujuan yang ingin dicapai.

Tujuan umum penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak adalah tersedianya makanan yang dapat memuaskan klien dengan manfaat yang setinggi-tingginya bagi lembaga. Secara khusus lembaga dituntut untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik, pelayanan yang cepat dan menyenangkan, gizi seimbang dengan menu bervariasi, harga serasi dengan pelayanan yang diberikan, standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

B. Klasifikasi dan Karakteristik Katering Pelayanan Lembaga

Dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat yang berbeda-beda golongannya, muncullah berbagai pengelolaan makan banyak/masal menurut kebutuhan konsumen yang dilayani. Sebagai akibat dari kondisi seperti ini, maka dijumpai berbagai macam makanan di lembaga, yang pada hakikatnya dikelola dengan prinsip dasar kurang lebih sama. Perbedaan dari penggolongan atau klasifikasi pelayanan makan banyak/masal ini dapat diidentifikasi dari tujuan penyediaan makanan serta cara pengelolaan yang ditetapkan dan dipersiapkan sesuai dengan petunjuk atau kebijakan yang ada dan diperhitungkan menurut golongan konsumen yang dilayani serta syarat gizi yang berlaku.

Klasifikasi Pelayanan Gizi Lembaga

Macam pelayanan gizi lembaga berdasarkan klasifikasinya dapat dibagi menjadi :

1. Pelayanan gizi lembaga industri (tenaga kerja)

Pelayanan gizi ini lebih dikenal dengan pelayanan gizi untuk pekerja, yang termasuk dalam golongan ini adalah pabrik, perusahaan, perkebunan, industri kecil di atas 100 karyawan, industri tekstil, perkantoran, bank, dan sebagainya

2. Pelayanan gizi lembaga sosial (panti sosial)

Pelayanan gizi lembaga sosial adalah pelayanan gizi yang dilakukan oleh pemerintah atau swasta yang berdasarkan asas sosial dan bantuan. Lembaga yang termasuk ke dalam golongan ini adalah panti asuhan, panti jompo, panti tuna netra, panti tuna rungu, dan lembaga lain yang sejenis

3. Pelayanan gizi lembaga asrama

Pelayanan gizi yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat golongan tertentu yang tinggal di asrama pelajar, mahasiswa, ABRI, kursus dan sebagainya

4. Pelayanan gizi lembaga sekolah

Pelayanan gizi yang diperkirakan untuk memberikan makanan bagi anak sekolah, selama berada di sekolah, baik sekolah pemerintah maupun sekolah swasta

5. Pelayanan gizi lembaga rumah sakit

Pelayanan gizi diselenggarakan untuk memenuhi kebutuhan gizi dalam keadaan sakit atau sehat selama mendapat perawatan. Termasuk klasifikasi ini adalah rumah sakit tipe A, B, C, D, E, rumah sakit khusus, rumah sakit bersalin, balai pengobatan atau puskesmas perawatan

6. Pelayanan gizi lembaga komersial

Pelayanan gizi yang dipersiapkan untuk melayani kebutuhan masyarakat yang makan di luar rumah, dengan mempertimbangkan aspek pelayanan, dan kebutuhan konsumen

7. Pelayanan gizi lembaga khusus

Bentuk dan macam pelayanan gizi bagi kelompok khusus ini adalah pelayanan gizi yang diberikan bagi masyarakat di Pusat Latihan Olah Raga, asrama haji, penampungan transmigrasi, kursus-kursus serta nara pidana

8. Pelayanan gizi untuk keadaan darurat

Dalam keadaan darurat, bila diperlukan diselenggarakan makanan masal untuk korban bencana alam. Makanan matang dipersiapkan untuk jangka waktu yang relatif singkat, selanjutnya diteruskan pemberian makanan mentah hingga saat bencana dianggap membahayakan lagi

Karakteristik Pelayanan Gizi Lembaga

Macam pelayanan gizi lembaga berdasarkan karakteristiknya dapat dibagi menjadi :

1. Pelayanan Gizi Lembaga Industri

Pelayanan gizi lembaga industri atau tenaga kerja, adalah suatu bentuk penyelenggaraan makanan banyak yang sarannya di pabrik, perusahaan ataupun perkantoran.

Tujuan penyediaan makanan bagi tenaga kerja ini adalah untuk mencapai tingkat kesehatan dan stamina tenaga kerja yang sebaik-baiknya, agar dapat diciptakan suasana kerja yang memungkinkan tercapainya produktivitas kerja yang maksimal.

Penyelenggaraan makanan tenaga kerja ini dikelola oleh pemilik sendiri secara penuh, dikontrakan dengan pemborong makanan, ataupun dikelola oleh serikat buruh bersama perusahaan, kadang kegiatan pengelolaan ini dimodifikasi dengan kombinasi cara-cara yang disebutkan.

Penyediaan makanan bagi tenaga kerja ini merupakan bagian dari kegiatan pabrik atau pemilik perusahaan yang seyogyanya dalam pengangguran diperhitungkan dengan teliti. Kesepakatan pengelolaan penyediaan makanan dimusyawarahkan di perusahaan dan melibatkan bagian personalia serta para pekerja.

Pelayanan gizi lembaga industri memiliki karakteristik sebagai berikut :

- a. Standar makanan yang disediakan diperhitungkan sesuai dengan beban kerja dan lama pekerjaan, serta pertimbangan situasi kerja. Dengan waktu kerja sekitar 8 jam, tenaga kerja memerlukan energi makanan yang mengandung sepertiga atau lebih makanan dari kebutuhan makanan sehari. Untuk variasi pekerja berat dan sedang yang membutuhkan sebanyak 2800 kalori dan 2500 kalori sehari.
- b. Frekuensi makanan berkisar 1-6 kali yaitu 1-3 kali makanan lengkap dan selebihnya makanan atau minuman selingan.

- c. Waktu makan pada umumnya seperti waktu makan di rumah, terutama makan siang atau makan sore, kadang-kadang makan pagi dan makan malam. Semua makanan diberikan di ruang makan lengkap dengan minuman.
- d. Pada saat pabrik tidak berproduksi, yaitu pada hari libur, maka pemberian makanan ditiadakan/diganti bahan lain.
- e. Diperlukan tenaga khusus yang mengelola makanan serta melayani makanan di ruang makan.
- f. Jumlah yang harus dilayani harusnya tetap, atau sedikit sekali perubahan. Penyediaan untuk tamu dilakukan tersendiri atau terpisah.
- g. Macam hidangan sederhana tidak banyak variasi dan disajikan menurut kemampuan perusahaan, tanpa mengabaikan kebutuhan klien.
- h. Pelayanan dapat dilakukan dengan berbagai cara, dan paling banyak dilakukan adalah menggunakan tiket makanan yang bertanggal. Makanan tidak dapat digantikan dengan uang. Pengelola pelayanan gizi lembaga industri ini sudah banyak dilakukan di Indonesia terutama untuk perusahaan besar yang mempekerjakan lebih dari 500 buruh dan cukup baik pengelolaannya.

2. *Pelayanan Gizi Lembaga Sosial*

Pelayanan gizi lembaga sosial adalah makanan yang dipersiapkan dan dikelola untuk masyarakat yang diasuhnya, tanpa memperhitungkan keuntungan dari lembaga tersebut. Adapun yang termasuk ke dalam lembaga sosial adalah pihak pemerintah atau swasta yang menangani rumah yatim piatu, panti asuhan, panti jompo, panti cacat, panti tuna netra, serta lembaga lain yang mengelola makanan lembaga secara sosial.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini, pelayanan makan lembaga sosial berada dalam lingkup dan pembinaan Departemen Sosial. Pelayanan Makanan Lembaga Sosial mempunyai ciri sebagai berikut :

- a. Pengelolaannya oleh atau mendapat bantuan dari Departemen Sosial atau badan-badan amal lainnya.
- b. Melayani sekelompok masyarakat dari usia 0-75 tahun sehingga memerlukan kecukupan gizi yang berbeda-beda.
- c. Mempertimbangkan bentuk makanan, suka dan tidak suka anak asuh/klien menurut kondisi klien (kecukupan gizi anak, dan kecukupan gizi orang dewasa/jompo)
- d. Harga makanan yang disajikan seyogyanya wajar, dan tidak mengambil keuntungan, sesuai dengan keterbatasan dana. Dana makanan terbatas disediakan.
- e. Konsumen mendapat makanan 2-3 kali ditambah makanan selingan 1-2 kali per hari, makanan disediakan dengan cara kontinue setiap hari.
- f. Macam konsumen yang dilayani, macam dan jumlahnya tetap.
- g. Susunan hidangan sederhana dan variasi terbatas.

Pelayanan makanan lembaga sosial ini, sebageian besar mendapat subsidi pemerintah pusat, daerah ataupun dari yayasan-yayasan amal yang ada. Disamping itu juga dari donatur tetap dan donatur tidak tetap, keadaan ini mengakibatkan pengelolaan makanan lembaga harus dapat diperhitungkannya secara tepat sehingga tidak mengganggu kelancaraan pelaksanaannya. Karena sifatnya sosial, disamping membantu orang-orang yang diasuh, juga keterlibatan anak-anak asuh dalam pengelolaan makanan lembaga akan banyak membantu kelancaran kegiatan ini. Di panti asuhan, anak-anak umumnya diikutsertakan dalam pengelolaan, pengawasan, dan pelaksanaan pemasakan makanan bagi mereka. Begitu pula pada beberapa panti sosial lainnya seperti penderita cacat, penampungan anak-anak nakal dan lain sebagainya. Sebaliknya dipanti jompo pelayanan dietetic banyak diperlukan serta penyediaan memperhitungkan aspek psikologis usia lanjut.

3. *Pelayanan Gizi Lembaga Asrama*

Yang dimaksud asrama dalam pengertian di atas, adalah tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu, yang mendapat pelayanan makanan secara kontinue.

Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh sesuatu kepentingan harus berada ditempat lain dalam rangka tugasnya.

Asrama pada umumnya menampung masyarakat dari berbagai golongan usia yang memerlukan perlindungan baik bagi mereka yang termasuk golongan lemah ataupun yang membutuhkan tempat yang praktis untuk kegiatannya. Makanan untuk asrama memiliki ciri khusus sebagai berikut :

- a. Dikelola oleh pemerintah ataupun peran serta masyarakat.
- b. Standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan yang diasramakan serta disesuaikan dengan sumber daya yang ada.
- c. Berbagai golongan umur ataupun sekelompok usia tertentu
- d. Dapat bersifat komersial, memperhitungkan laba rugi lembaga, baik dipandang perlu dan terletak di tengah perdagangan/kota.
- e. Frekuensi makan 2-3 kali sehari, dengan atau tanpa makanan selingan.
- f. Jumlah yang dilayani tetap.
- g. Macam pelayanan makanan tergantung peraturan asrama.
- h. Tujuan penyediaan makanan lebih diarahkan untuk mencapai status kesehatan penghuni.

Dalam penyelenggaraan makanan asrama, adanya kontinuitas pelaksanaan merupakan faktor yang penting. Standar makanan tergantung dari kelompok masyarakat yang berada di asrama tersebut. Khusus untuk asrama atlet, angkatan bersenjata, dimana kegiatan mereka dikategorikan sebagai pekerja berat, sedang ataupun sangat berat, maka dibutuhkan pengaturan menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan dalam volume kecil tetapi memenuhi kebutuhan gizi mereka.

4. *Pelayanan Gizi Lembaga Sekolah*

Pelayanan makanan lembaga sekolah sudah dikenal dan berkembang cukup luas di luar negeri. Semua program pelayanan makanan lembaga sekolah dimaksudkan untuk membantu meningkatkan status gizi anak-anak yang keluarganya kurang

mampu. Namun kebutuhan makanan di sekolah lambat laun menjadi kebutuhan semua golongan masyarakat, sebagai akibat waktu sekolah yang cukup panjang ataupun anak tidak sempat makan di rumah sebelum berangkat ke sekolah.

Pengenalan kantin sekolah akhir-akhir ini, mendapat sambutan baik dari masyarakat di luar negeri, makanan yang dihidangkan di kantin sudah dijamin mutu gizi dan kesehatannya, sehingga orang tua tidak perlu menyediakan waktu menyiapkan bekal makanan bagi anaknya.

Ada beberapa fungsi yang dijalankan bagi kantin makanan di sekolah :

- a. Kantin harus dapat memberikan pelayanan makanan untuk makan pagi, siang, sore ataupun makanan kecil/makanan lengkap.
- b. Makanan yang disediakan di kantin adalah makanan yang bergizi, dan sebagai bahan pendidikan bagi anak serta mendorong membiasakan anak untuk memilih makanan yang bergizi bagi dirinya sendiri.
- c. Makanan yang dipersiapkan tidak berorientasi pada keuntungan, tetapi diarahkan untuk pendidikan dan perubahan perilaku anak terhadap makanan. Oleh karena itu, agar dapat diikuti kebiasaan makan anak di rumah.
- d. Lokasi atau tempat atau ruang kantin, disediakan sedemikian rupa sehingga anak dapat mengembangkan kreasinya dan dapat mendiskusikan pelajarannya.
- e. Makanan dipersiapkan dalam keadaan yang bersih dan saniter.
- f. Menciptakan manajemen yang baik sehingga dapat dicapai keseimbangan pembiayaan kantin yang memadai.

5. *Pelayanan Gizi Lembaga Rumah Sakit*

Makanan untuk orang sakit mempunyai keistimewaan tersendiri. Walaupun tujuan makanan lembaga bagi orang sakit sama, namun sasarannya adalah orang sakit, jadi di samping menyediakan makanan yang sesuai untuk orang sakit, makanan juga harus dapat menunjang penyembuhan orang sakit.

Kadang-kadang rumah sakit juga menyediakan pelayanan makanan bagi karyawan serta pengunjungnya. Pelayanan demikian seharusnya terpisah dari penyelenggaraan makanan bagi orang sakit, mengingat makanan bagi orang sakit lebih kompleks serta memiliki pelaksanaan administrasi yang berbeda. Pelayanan makanan yang dipusatkan bagi orang sakit ataupun bagi karyawan/pengunjung, harus memiliki kejelasan dalam penyelenggaraannya, sehingga tidak merugikan salah satu pihak.

Makanan untuk orang sakit memiliki kekhususan sebagai berikut :

- a. Pengelola adalah pemilik rumah sakit, ataupun melalui badan atau bagian tertentu yang disertai tugas tersebut dengan tanggung jawab tetap berada pada pemilik.
- b. Rumah sakit memiliki kelengkapan untuk sarana fisik, peralatan serta penunjang lain termasuk sumber daya untuk pelaksanaannya.
- c. Makanan yang disajikan adalah makanan penuh sehari 3-4 kali makan sehari dengan atau tanpa makanan selingan.
- d. Standar makanan memuat standar makanan orang sakit sesuai dengan peraturan dan syarat kesehatan berdasarkan kebijakan rumah sakit.
- e. Konsumen lebih bervariasi, dan jumlahnya tidak tetap dengan macam makanan yang juga berbeda dari hari ke hari berikutnya.
- f. Harga makanan perporisi sesuai dengan ketetapan rumah sakit.
- g. Frekuensi makanan, waktu makan, macam pelayanan dan distribusi makanan disesuaikan menurut peraturan rumah sakit yang berlaku.
- h. Melayani kekhususan dari setiap individu terutama yang memerlukan makanan tertentu, dalam jangkauan yang terbatas.
- i. Dilaksanakan dengan batas tanggung jawab tenaga gizi ataupun tenaga terlatih dalam bidang gizi dietetik

6. *Pelayanan Gizi Lembaga Komersial*

Pelayanan gizi lembaga komersial jelas berbeda dengan bentuk penyelenggaraan makanan lembaga lainnya. Pelayanan gizi lembaga komersial memiliki ciri-ciri khusus, diantaranya :

- a. Pengelola adalah masyarakat umum ataupun kadang-kadang di bawah naungan pemerintah .
- b. Manajemen pengelolanya sudah jelas menurut kesepakatan pemilikinya.
- c. Penyediaan makanan, macam, frekuensinya, tidak harus kontinue.
- d. Konsumen heterogen dan menuntut tanggung jawab kesehatan yang lebih luas.
- e. Makanan yang disajikan, macam, variasi, tidak terikat oleh suatu peraturan termasuk mutu gizinya, namun harus aman bagi kliennya. Walaupun demikian sebagai wahana tempat berkumpul sekelompok masyarakat, maka dianjurkan makanan yang dihidangkan merupakan gambaran/cermin makanan yang memiliki ciri khas tersendiri misalnya sumber protein hewani, sayuran, dan sebagainya.
- f. Konsumen bebas memilih macam dan jumlah hidangannya dengan harga yang bervariasi. Pemilik tetap dianjurkan untuk menyediakan hidangan yang cukup dapat memberikan informasi bagi kliennya, baik dalam bentuk fisik ataupun tulisan.
- g. Pelayanan dapat self service/melayani makanan sendiri, dilayani di meja, dilayani dengan kereta makanan dan cara-cara lainya yang telah ditetapkan pengelola atau pemilik lembaga tersebut.
- h. Dipersiapkan dengan standar sanitasi yang tinggi serta pelayanan yang maksimal menurut kemampuan lembaga tersebut.

7. *Pelayanan Gizi Lembaga Khusus*

Makanan institusi khususnya mencakup kegiatan-kegiatan penyelenggaraan makanan bagi narapidana di lembaga pemasyarakatan, penampungan calon jemaah haji, penampungan sementara atlet-atlet yang akan mendapat latihan khusus, latihan khusus bagi TNI, seminar dan kesempatan pertemuan yang bersifat khusus.

Pengelolaan makanan ini didasarkan atas dasar kebutuhan segolongan masyarakat untuk mencapai stamina kesehatan yang maksimal dalam batas waktu yang ditetapkan. Sifat penyelenggaraan pada dasarnya adalah sementara, namun bagi lembaga yang diadakan secara periodik, sifat itu dapat menjadi kontinue, misalnya penjara, latihan olahraga yang berkesinambungan, seminar yang berurutan dan lain-lain.

Dalam pelaksanaan makanan bagi lembaga khusus ini yang perlu diingat adalah bahwa setiap kelompok konsumen berbeda mencakup gizinya serta tujuan penampungannya. Untuk jenis lembaga ini diperlukan pengawasan mutu yang tinggi, mengingat waktu pelaksanaan yang terbatas tetapi dituntut untuk mencapai tujuan tertentu. Oleh karena itu, makanan yang disajikan seyogyanya sesuai dan termakan habis oleh konsumennya dengan baik.

8. *Pelayanan Gizi untuk Keadaan Darurat*

Penyelenggaraan makanan darurat dipersiapkan pada waktu terjadi keadaan darurat yang ditetapkan oleh kepala wilayah setempat sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan. Pada dasarnya penyediaan makanan darurat sifatnya sementara dalam waktu yang relatif singkat (1-3 hari). Macam makanan mula-mula makanan matang, selanjutnya makanan mentah, sampai dinyatakan keadaan membaik.

Prinsip dasar penyediaan makanan matang apabila bencana terjadi memusnahkan sebagian besar perlindungan dan peralatan penduduk, sehingga masyarakat tidak mungkin untuk menyelenggarakan makanannya sendiri. Tugas penyediaan makanan dilakukan oleh team yang dibentuk oleh kepala wilayah atau camat/bupati yang bertindak sebagai koordinator pelaksanaan penanggulangan bencana alam, yang dipusatkan pada pos komando yang ditetapkan.

Prosedur penanggulangan bencana alam ini dilaksanakan sesuai dengan ketetapan yang telah diputuskan pemerintah tentang

penanggulangan bencana alam. Karakteristik makanan darurat, antara lain:

- a. standar makanan minimal mengandung 1500–1800 kalori sehari, dan minimal harus ada kebutuhan air bersih 2 liter per orang perhari. Dipilih makanan sumber hidrat arang dalam jumlah cukup besar, bila dipersiapkan serta mudah didapat.
- b. Menu sederhana, disesuaikan dengan bantuan pangan yang tersedia dan memperhitungkan kecakupan gizi masyarakat golongan rawan, seyogyanya tersedia susu untuk anak balita
- c. Frekuensi makan berkisar antara 2–3 kali sehari, dengan atau tanpa makanan selingan.
- d. Waktu penyelenggaraan bervariasi 1 minggu hingga 3 bulan.
- e. Jumlah klien yang dilayani sering berubah karena pendekatannya dan mekanismenya belum lancar.
- f. Perlu tenaga yang cukup cakap dan berpengalaman dalam mengelola makanan banyak.
- g. Sistem tiket untuk pendistribusian makanan matang.

Menyimak ketentuan diatas, maka jelas bahwa perlu menyediakan makanan darurat tingkat regional, nasional, atau internasional, setelah kondisi bencana memenuhi kriteria yang ditetapkan pemerintah.