

# Manajemen Usaha Boga

Disusun oleh :  
Dra. Tati Setiawati, M.Pd.M.M

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



# Materi

## Pertemuan ke-1,2 dan 3

- **Pengertian Manajemen Usaha Boga**
- **Jenis Usaha Boga yang akan dipraktekkan**
- **Organisasi Manajemen Usaha Boga**
- **Alur Kerja Manajemen Usaha Boga**
- **Pembuatan Resep Standar**
- **Perhitungan Biaya dan Cara Menentukan Harga Jual**
- **Kerangka Perencanaan dan Laporan Manajemen Usaha Boga**

# Pengertian Manajemen Usaha Boga

**Manajemen Usaha Boga adalah pengaturan suatu kegiatan penyelenggaraan di bidang makanan dalam jumlah yang lebih besar daripada penyelenggaraan makanan untuk keluarga atau minimal 25 orang secara komersial. Manajemen Usaha Boga bertujuan untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan prinsip ekonomi dengan melakukan usaha di bidang penyelenggaraan makanan dengan berdasarkan pada etika berbisnis.**

# Jenis Usaha Boga yang akan dipraktekkan

menggolongkan usaha-usaha di bidang makanan sebagai berikut :

- Pasal 9 : Berdasarkan jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya resiko masyarakat yang dilayani, jasa boga dibagi dalam golongan A, Golongan B dan golongan C.
- Pasal 10 : (1) Jasa Boga golongan A yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, yang terdiri atas golongan A1, A2 dan A3. (2) Jasa boga golongan B yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan khusus untuk:
  - asrama penampungan jamaah haji
  - asrama transit
  - pengeboran lepas pantai
  - Perusahaan
  - angkutan umum dalam negeri

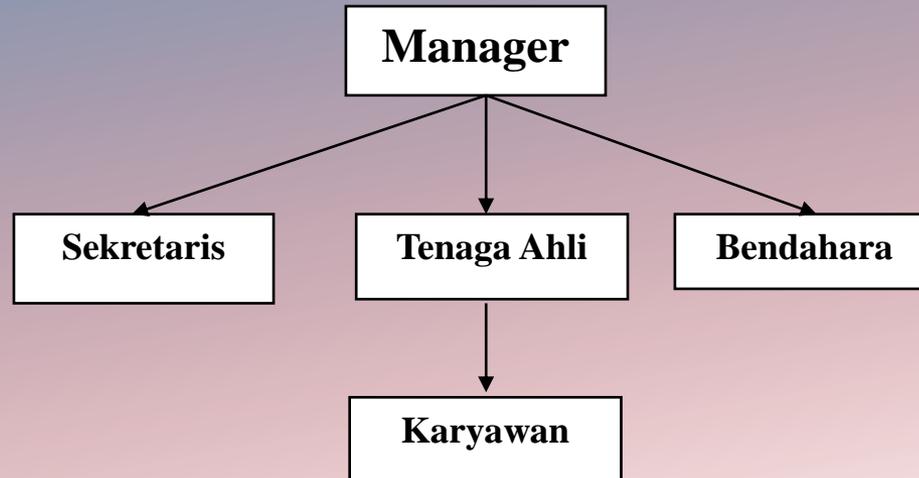
## **Catatan :**

- **A1 Pelayanan makanan sampai dengan 49 orang yang dikelola oleh keluarga sebagai pekerjaan sampingan misalnya rantangan dan sebagainya. Surat izin dibebaskan jadi tidak terkena pajak.**
- **A2 Pelayanan makanan 50 – 250 orang harus ada surat izin**
- **A3 Pelayanan sampai dengan 500 orang lebih harus ada surat izin**

**Sehubungan dengan peraturan tersebut, jenis Manajemen Usaha Boga yang dipraktekkan di laboratorium adalah jenis A1 secara kecil-kecilan dan tidak dikenai surat Izin dan pajak. Dalam hal ini, pelayanan makanan dibatasi minimal untuk 25 orang.**

# Organisasi Manajemen Usaha Boga

Agar lebih jelasnya, ditampilkan pula struktur Organisasi dalam praktikum Manajemen Usaha Boga sebagai berikut:



# Alur Kerja Manajemen Usaha Boga

- ❖ **Alur kerja Manajemen Usaha Boga dalam usaha kantin**
  - Pembuatan perencanaan pengelolaan kantin
  - Konsultasi dengan pembimbing praktikum
  - Perbaikan perencanaan pengelolaan kantin
  - Pengaturan ruang makan kantin dan penyerahan perencanaan pada pembimbing praktikum
  - Pembelian bahan produksi hidangan kantin
  - Pelaksanaan kegiatan produksi hidangan di dapur kantin
  - Pelayanan hidangan di ruang makan dan penerimaan pembayaran pada kasir
  - berkemas

## ❖ **Alur kerja manajemen usaha boga pesanan makanan**

- Pembuatan perencanaan pengelolaan pesanan
- Konsultasi dengan pembimbing praktikum
- Perbaikan perencanaan pengelolaan makanan
- Penyerahan perencanaan pada pembimbing praktikum
- Pembelian bahan produksi hidangan pesanan makanan
- Pelaksanaan kegiatan produksi hidangan
- Berkemas
- Mengantar pesanan (outside catering) atau konsumen mengambil pesanan (inside catering)
- Berkemas

# Pembuatan Resep Standar

Resep yang sudah disetujui diujicoba dalam laboratorium lebih kurang 8 kali (dalam 2 kali pertemuan praktikum) sampai menghasilkan resep yang baik. Kemudian resep tersebut diujicoba oleh kelompok lain. Bila hasil tetap baik, resep diuji ulang oleh kelompok pemilik dan didokumentasikan menjadi resep standar. Bila hasilnya tidak baik, kelompok pemilik resep, harus menguji cob kembali sampai menjadi resep yang baik dan dapat didokumentasikan menjadi resep standar. Semua ujicoba resep-resep untuk resep standar, harus selalu dilakukan di laboratorium di bawah pengawasan pembimbing praktikum.

# Perhitungan Biaya dan Cara Menentukan Harga Jual

Menentukan harga jual dengan rumus:

$$\frac{\textit{Biaya Tetap} + \textit{Biaya Variabel} + \textit{Laba}}{\textit{Jumlah Produk}}$$

# Kerangka Perencanaan dan Laporan Manajemen Usaha Boga

**Kata Pengantar**

Daftar Isi

Pendahuluan

BAB I PERENCANAAN/PELAKSANAAN MANAJEMEN USAHA BOGA  
PRAKTIKUM KE.... (.....)

Jenis Usaha yang dikelola.....

Perencanaan/Pelaksanaan Hidangan .....

Kantin

Makanan berat

Makanan ringan

Penjualan kupon

(pilih salah satu)

Modal yang diperoleh .....

## BAB II PELAKSANAAN PRAKTIKUM...

Rencana/Pelaksanaan pembagian tugas

Struktur Organisasi

Resep Standar

Daftar Belanja sementara/sebenarnya

Perencanaan/pelaksanaan perincian alat yang digunakan

Perencanaan/pelaksanaan alat yang digunakan

Worksheet

Operation cost

Cost control

Kalkulasi harga

## **BAB III : DAFTAR PUSTAKA**

## **EVALUASI**

## **LAPORAN LABA PRAKTIKUM SELURUHNYA**