

# Handout

# Manajemen Usaha Boga

Disusun oleh :  
Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd  
Dra. Tati Setiawati, M.Pd.M.M

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



# Materi

## Pertemuan ke- 7,8 dan 9

### **Proses produksi dalam Suatu Usaha Boga**

- **Dapur Usaha Boga dan Perlengkapannya**
- **Jenis kegiatan : Persiapan, pengolahan, penyajian dan pemasaran**
- **Sanitasi dan higiene Manajemen Usaha Boga**
- **Perencanaan Menu**
- **Resep Standar**
- **Jenis hidangan untuk pengelolaan usaha makanan**

# Dapur Usaha Boga dan Perlengkapannya

Pembagian organisasi dapur suatu usaha boga tergantung dari besar kecilnya usaha makanan tersebut. Di bawah ini, ditampilkan organisasi dapur yang mengikuti pola menu Indonesia terdiri dari makanan Pokok (nasi atau jagung dan lain-lain), lauk pauk, sayur, buah-buahan, ditambah dengan susu dan kadang-kadang makanan kecil lainnya. Yaitu bagian-bagian seperti berikut:

- Bagian yang khusus memotong-motong daging atau ayam.
- Membersihkan ikan udang dan kepiting.
- Bagian tempat menyiapkan bumbu.
- Bagian atau tempat menyiapkan sayuran
- Bagian atau tempat menyiapkan buah-buahan biasanya dijadikan satu dengan bagian yang menyiapkan minuman dingin.
- Bagian atau tempat memasak nasi
- Bagian atau tempat memasak lauk pauk
- Bagian yang membuat kue-kue atau makanan kecil

# **Jenis kegiatan : Persiapan, pengolahan, penyajian dan pemasaran**

**Dapur dapat dibagi atas dua bagian yaitu**

- ❖ **Dapur Persiapan**
- ❖ **Dapur Kerja**

**Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata ruang dapur adalah sebagai berikut:**

- **Dapur hendaklah mudah diawasi oleh kepala dapur, karena itu dinding-dinding tidak perlu ada**
- **Counter untuk menyerahkan makanan ke ruang makan merupakan titik pusat di dapur.**
- **Luas dapur kerja yang terletak pada bagian depan sama dengan luas dapur persiapan yang terletak pada bagian belakang**
- **Hanya terdapat satu jalan keluar masuk di dapur, dan tidak terdapat jalan untuk umum**
- **Semua bagian yang terdapat di dapur harus dapat berhubungan langsung.**

# Sanitasi dan higiene

## Manajemen Usaha Boga

Beberapa hal yang perlu mendapat perhatian dalam masalah sanitasi dapur adalah :

- Lantai dapur hendaklah rata sehingga mudah dibersihkan
- Warna dinding dan langit-langit sebaiknya warna putih dan mudah dibersihkan
- Agar lalat tidak mudah masuk, maka pintu dan jendela hendaklah diberi kawat halus atau memakai pintu otomatis.
- Persediaan air harus cukup, terdapat pula saluran air dan tempat pembuangan air kotor yang tertutup dan cukup baik.
- Penerangan di dapur harus baik
- Untuk menjaga udara di dapur tetap segar, maka ventilasi dapur hendaklah baik.
- Tempat cuci tangan dan kamar kecil hendaklah memenuhi syarat kesehatan dan cukup jumlahnya untuk karyawan.
- Harus ada tempat pembuangan sampah yang tertutup.
- Rak-rak yang terdapat di dapur harus mudah dibersihkan
- Harus ada air panas di dapur untuk mencuci alat-alat.
- Pilihlah perlengkapan dapur dan alat makan dapat pula menentukan kebersihan alat tersebut
- Karyawan harus menyadari betul-betul tentang pentingnya kebersihan

**Higiene makanan mempunyai hubungan yang erat dengan sanitasi dapur. Makanan yang dibuat oleh karyawan dapat menjadi tempat berkembang jasad renik, bila karyawan itu kotor, perlengkapan yang dipakai tidak bersih, tempat kerja juga penuh kotoran atau debu serta sarang binatang-binatang kecil dan tikus. pengetahuan tentang bahan makanan dan jasad renik perlu sekali bagi setiap karyawan yang bekerja di bagian makanan. Pengawasan terhadap tempat menyimpan bahan makanan harus selalu ditingkatkan.**

# Perencanaan Menu

Menu direncanakan oleh kepala dapur dengan meminta pertimbangan atau informasi dari stafnya. Informasi itu adalah mengenai beberapa hal seperti :

- **Macam atau jenis pekerjaan konsumen**
- **Daya belinya**
- **Kebangsaannya**
- **Tenaga kerja yang membuat hidangan**
- **Keadaan dapur dan perlengkapannya**
- **Keadaan lingkungan, termasuk keadaan pasar dan musim bahan makanan**

**Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menyusun menu adalah :**

- **Bila usaha makanan baru berdiri, setelah dipelajari segala informasi yang masuk, buatlah hidangan yang akan dijual itu secukupnya saja, dan perhatikan situasi hari pertama dan beberapa hari kemudian.**
- **Buatlah hidangan sesuai dengan keuangan perusahaan**
- **Sesuai dengan macam konsumen (selera konsumen pada umumnya)**
- **Adakan variasi di samping menu yang tetap**
- **Dalam menyiapkan hidangan hendaklah memperhatikan syarat-syarat gizi dan kesehatan, serta keindahan.**
- **Harga makanan hendaklah sesuai dengan makanan yang disajikan sehingga konsumen tidak merasa dirugikan**
- **Hidangan yang dibuat hendaklah disesuaikan dengan musim bahan makanan**
- **Perhatikan pula tenaga kerja yang tersedia, keadaan dapur dan perlengkapan.**

# Resep Standar

**Resep standar ialah suatu pedoman dalam membuat suatu hidangan tertentu, dimana di dalamnya juga terdapat ukuran bahan, jumlah porsi dan harga bahan yang dipakai.**

**Dalam pemakaian resep standar diperlukan pula:**

- Keahlian dan pengalaman karyawan**
- Perencanaan menu yang baik**
- Pembelian bahan makanan yang tepat dan baik**
- Sistem penyimpanan bahan mentah yang memenuhi syarat**
- Sumber-sumber resep yang dipakai umpama buku masakan, atau hidangan yang sudah jadi yang dibuat beberapa kali sebagai percobaan.**

# Jenis hidangan untuk pengelolaan usaha makanan

Untuk menyusun hidangan dalam pengelolaan usaha makanan ini diharapkan bahkan dianjurkan untuk:

- Menyajikan makanan yang mengandung gizi cukup, karena makanan yang mahal belum tentu mengandung gizi yang baik.
- Menu harus bervariasi sehingga tidak menimbulkan kebosanan
- Menyajikan makanan harus bersih dan enak, rasa dapat disukai oleh semua orang.

Jenis-jenis hidangan yang dapat disajikan untuk usaha boga, baik dalam menerima pesanan makanan ringan, makanan berat, penjualan kupon maupun membuka kantin.