

MODUL MATA KULIAH
Manajemen Usaha Boga

Disusun oleh :

Dra. Tati Setiawati,M.Pd.M.M

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FPTK – UPI
2008

HANDOUT

PERTEMUAN KE : 1, 2 dan 3

MATA KULIAH : MANAJEMEN USAHA BOGA

POKOK MATERI : Penjelasan Umum Manajemen Usaha Boga dan Persiapan Praktikum

MATERI PERKULIAHAN

1. 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. Tujuan manajemen usaha boga : sesuai dengan sifatnya yang komersial, Manajemen Usaha Boga bertujuan untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan prinsip ekonomi dengan melakukan usaha di bidang penyelenggaraan makanan dengan berdasarkan pada etika berbisnis.

Untuk mendirikan suatu usaha atau perusahaan harus memenuhi syarat-syarat khusus sesuai dengan yang sudah ditetapkan oleh pemerintah, maupun pemda dimana perusahaan tersebut akan didirikan. Syarat-syarat yang harus dipenuhi, yaitu :

- a) Memiliki Akta Pendirian Perusahaan dari Departemen Perdagangan yang disahkan oleh Notaris setempat.
- b) Memiliki SIUK (Surat Izin Usaha Kepariwisataaan)

Untuk mendapatkan SIUK diperlukan syarat-syarat sebagai berikut:

- Surat permohonan izin prinsip membangun dari walikota
- Surat permohonan SIUK
- Surat izin tempat usaha
- Surat izin bangunan dan gambar
- Surat riwayat hidup pimpinan atau pemilik
- Data perusahaan
- Akta pendirian perusahaan
- Surat keterangan kesehatan pimpinan dari DKK
- Biodata pimpinan dan pegawai yang disahkan kepolisian

- Surat izin tetangga
- Proposal
- Kewarganegaraan pimpinan
- Keterangan domisili pimpinan atau perusahaan
- PBB atau pajak-pajak daerah terakhir
- Nomor pokok wajib pajak

2. Jenis Usaha Boga yang akan dipraktekkan

Penggolongan manajemen usaha boga secara tepat merupakan hal yang sangat sulit karena terlalu banyaknya variasi dalam pengelolaan usaha dalam bidang makanan. Namun demikian, Departemen Kesehatan RI sesuai dengan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.712/MEN.KES.PER/X/1986 yang tertuang pada bab VI Pasal 9 dan 10 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 transito
- 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. 4 Jenis Manajemen Usaha Boga yang harus dipraktekkan di Laboratorium adalah :

1. Manajemen Kantin Boga
2. Manajemen Pesanan Makanan Ringan
3. Manajemen Pesanan Makanan Berat
4. Manajemen pesanan menggunakan kupon dengan hidangan bervariasi

3. Organisasi Manajemen Usaha Boga

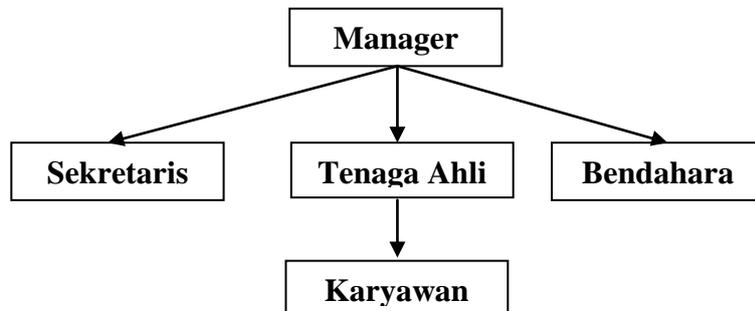
Manajemen Usaha Boga harus dipraktekkan oleh sekelompok mahasiswa yang terdiri dari maksimal 4 orang dan membentuk suatu organisasi. Setiap orang dalam organisasi tersebut mempunyai tugas dan jabatan masing-masing. Tugas dan jabatan tersebut adalah :

- Manager
- Sekretaris
- Bendahara
- Tenaga Ahli

Untuk 4 jenis manajemen yang sudah ditentukan, tugas dan jabatan tersebut harus dilaksanakan oleh setiap orang dalam organisasi secara bergilir sehingga setiap orang pernah bertugas dan menjabat baik sebagai Manager, sekretaris, bendahara maupun tenaga ahli.

Tugas dan jabatan serta tanggung jawabnya harus jelas terutama dalam penyusunan perencanaan dan laporan praktikum serta pengisian secara administratif pada setiap praktikum, namun demikian pada pelaksanaan produksi, para mahasiswa dalam kelompok tersebut mempunyai tugas rangkap yaitu sebagai karyawan, sedangkan yang bertanggung jawab atas kelancaran pelaksanaan produksi adalah tenaga ahli.

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



Untuk menunjang kelancaran pelaksanaan Manajemen Usaha Boga, direncanakan pula pembuatan worksheet atau lembaran kerja. Tugas pembuatan worksheet ini dibebankan pada sekretaris. Berikut ini ditampilkan contoh bagan Worksheet yang memperlihatkan tugas dari masing-masing karyawan dengan perkiraan waktu yang dibutuhkan untuk setiap pekerjaan yang harus dilaksanakan.

Nama Mahasiswa	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Keterangan

4. Alur Kerja Manajemen Usaha Boga

Alur kerja manajemen usaha boga dibedakan sesuai dengan sistem pelayanannya yaitu alur kerja usaha kantin dan alur kerja pesanan makanan.

- Usaha kantin dengan sistem pelayanan di tempat sehingga membutuhkan ruang makan untuk melayani konsumen yang memesan hidangan dan makan di tempat yang telah disediakan.
- Pesanan makanan dengan sistem pelayanan “outside” atau “inside” catering dimana sistem pelayanannya “diantar” ke tempat pemesan atau “diambil” oleh pemesan pada waktu yang telah ditentukan atau disepakati bersama.

Berikut ini ditampilkan kedua alur kerja manajemen usaha boga dalam usaha kantin dan pesanan makanan.

a. 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

b. 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

5. Pembuatan Resep Standar

Resep standar harus dimiliki oleh setiap pengelola usaha dibidang boga agar tidak terjadi kegagalan dalam memproduksi hidangan yang akan dipasarkan. Resep standar ini merupakan rahasia perusahaan dan dapat menunjukkan ciri khas perusahaan tersebut. Oleh karena itu, sebelum memulai suatu pengelolaan usaha,

terlebih dahulu harus dipersiapkan resep-resep standar untuk memproduksi hidangan yang akan dipasarkan.

Dalam hal ini, kelompok mahasiswa diwajibkan memilih salah satu resep hidangan yang sudah disetujui oleh pembimbing untuk dijadikan resep standar.

Cara membuat 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.

6. Perhitungan Biaya dan Cara Menentukan Harga Jual

- a. Biaya-biaya yang direncanakan akan dikeluarkan untuk pengelolaan usaha tersebut diinventarisir.
- b. Buat pula rencana pembelian bahan baku untuk memproduksi hidangan yang akan dipasarkan.
- c. Tentukan perkiraan biaya tetap untuk upah, listrik, air dan bahan bakar.
- d. Menentukan laba yang diinginkan
- e. Menentukan harga jual dengan rumus:

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

7. Kerangka Perencanaan dan Laporan Manajemen Usaha Boga

Kata Pengantar

Daftar Isi

Pendahuluan

BAB I PERENCANAAN/PELAKSANAAN MANAJEMEN USAHA BOGA

PRAKTIKUM KE.... (.....)

1. Jenis Usaha yang dikelola.....
2. Perencanaan/Pelaksanaan Hidangan

 - Kantin
 - Makanan berat
 - Makanan ringan
 - Penjualan kupon
(pilih salah satu)

3. Modal yang diperoleh

BAB II PELAKSANAAN PRAKTIKUM...

4. Rencana/Pelaksanaan pembagian tugas
5. Stuktur Organisasi
6. Resep Standar
7. Daftar Belanja sementara/sebenarnya
8. Perencanaan/pelaksanaan perincian alat yang digunakan
9. Perencanaan/pelaksanaan alat yang digunakan
10. Worksheet
11. Operation cost
12. Cost control
13. Kalkulasi harga

BAB III : DAFTAR PUSTAKA

EVALUASI

LAPORAN LABA PRAKTIKUM SELURUHNYA.