

## HANDOUT

PERTEMUAN KE : 7, 8 dan 9

MATA KULIAH : MANAJEMEN USAHA BOGA

POKOK MATERI : Proses produksi dalam Suatu Usaha Boga

---

### MATERI PERKULIAHAN

#### Proses produksi dalam Suatu Usaha Boga

##### 1. Dapur Usaha Boga dan Perlengkapannya

Dapur secara umum dikenal karena fungsinya yaitu tempat melaksanakan kegiatan memasak. Kegiatan memasak tidak hanya dilakukan di rumah tinggal, akan tetapi dapat pula dilakukan di hotel-hotel, penginapan, restoran dan tempat lainnya yang melayani pesanan makanan dalam jumlah banyak. 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:

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

Letak dapur hendaklah dekat ruang makan, atau bagian penjualan, hal ini penting sekali artinya selain menghemat waktu dan tenaga juga makanan panas segera dapat dihidangkan. Namun demikian, letak dapur yang berdampingan dengan ruang makan juga kurang baik, karena bau dan panas serta suara dari dapur dapat mengganggu tamu. Oleh karena itu, diantara dapur dengan ruang makan atau bagian

penjualan biasanya dibuat semacam kantor atau ruangan untuk membuat minuman. Cara mengatur dapur atau cara menempatkan perlengkapan di dapur akan mempengaruhi efisiensi kerja. Letak gudang atau tempat penyimpanan bahan makanan hendaklah di bagian yang mudah dicapai kendaraan. Agar memudahkan pengiriman bahan-bahan makanan dari pasar.

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

Dapur dapat dibagi atas dua bagian yaitu : dapur persiapan dan dapur kerja.

- Dapur Persiapan : Letak penyimpanan bahan makanan dan cold storage jangan berdekatan dengan dapur kerja, karena di khawatirkan udara panas dan bau-bauan dari dapur akan merusak bahan makanan yang disiapkan. Bahan-bahan untuk membuat kue-kue atau makanan kecil bahkan ice cream hendaknya dijauhkan dari tungku dan dibagian ini ditempatkan pula lemari pendingin. Agar dapur lebih terjamin keamanannya dan tidak mengganggu lalu lintas maka sebaiknya terdapat satu jalan saja di dapur.
- Dapur kerja : dalam dapur kerja terdapat alat-alat memasak seperti tungku-tungku atau kompor yang letaknya membujur ke arah counter. Semua alat memasak yang dipakai untuk proses dasar memasak ditempatkan di bagian belakang bersatu dengan ruang mencuci alat mesin-mesin pengupas kentang, pemotong daging dan lain sebagainya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata ruang dapur adalah sebagai berikut:
  - a. Dapur hendaklah mudah diawasi oleh kepala dapur, karena itu dinding-dinding tidak perlu ada
  - b. Counter untuk menyerahkan makanan ke ruang makan merupakan titik pusat di dapur.
  - c. Luas dapur kerja yang terletak pada bagian depan sama dengan luas dapur persiapan yang terletak pada bagian belakang
  - d. Hanya terdapat satu jalan keluar masuk di dapur, dan tidak terdapat jalan untuk umum

- e. Perlengkapan dan peralatan yang diperlukan ditempatkan sesuai dengan bagian-bagian organisasi dapur.
- f. Semua bagian yang terdapat di dapur harus dapat berhubungan langsung.

### **3. Sanitasi dan higiene Manajemen Usaha Boga**

Sanitasi dapur merupakan bagian yang penting dan harus diperhatikan, hal ini erat hubungannya dengan makanan yang akan dihidangkan pada tamu. Baik tidaknya sanitasi dapur sangat tergantung pada pengetahuan para karyawan tentang kebersihan makanan, kesehatan, mikroorganisme dan pengetahuan tentang bahan makanan itu sendiri. Adanya mikroorganisme atau jasad renik pada suatu hidangan tergantung pada cara membuat makanan tersebut. Bila cara membuat makanan kurang memperhatikan kebersihan, umpama kuku sipembuat makanan panjang dan kotor sehingga jasad renik yang terdapat berpindah ke hidangan yang sedang dibuat. Selain itu bila perlengkapan yang dipakai kurang bersih, sehingga memberi kemungkinan untuk jasad renik hidup dan berpindah pada makanan yang sedang dibuat atau akan dihidangkan. Suhu makanan yang memungkinkan jasad renik berkembang dapat pula memberi kesempatan untuk jasad renik tersebut hidup.

Bahaya yang ditimbulkan jasad renik tersebut tergantung dari zat yang dikeluarkan oleh jasad renik itu. Suhu yang paling baik untuk berkembangnya suatu jasad renik umumnya adalah suhu tubuh manusia yaitu 36°C. Bila suhu kurang dari 10°C maka jasad renik akan terhambat pertumbuhannya, sedangkan suhu di atas 89°C umumnya jasad renik akan mati. Untuk memelihara dapur agar tetap bersih, air adalah faktor yang terpenting. Beberapa hal yang perlu mendapat perhatian dalam masalah sanitasi dapur adalah :

- a. Lantai dapur hendaklah rata sehingga mudah dibersihkan
- b. Warna dinding dan langit-langit sebaiknya warna putih dan mudah dibersihkan. Kira-kira 1½ meter dari lantai, dinding sebaiknya dilapisi dengan porselin, agar mudah dibersihkan secara basah.
- c. Agar lalat tidak mudah masuk, maka pintu dan jendela hendaklah diberi kawat halus atau memakai pintu otomatis.

- d. Persediaan air harus cukup, terdapat pula saluran air dan tempat pembuangan air kotor yang tertutup dan cukup baik.
- e. Penerangan di dapur harus baik, sehingga tidak ada tempat yang gelap yang kemungkinan menjadi sarang binatang kecil atau tikus
- f. Untuk menjaga udara di dapur tetap segar, maka ventilasi dapur hendaklah baik.
- g. Tempat cuci tangan dan kamar kecil hendaklah memenuhi syarat kesehatan dan cukup jumlahnya untuk karyawan.
- h. Harus ada tempat pembuangan sampah yang tertutup.
- i. Rak-rak yang terdapat di dapur harus mudah dibersihkan
- j. Harus ada air panas di dapur untuk mencuci alat-alat sehingga terhindar dari jasad renik.
- k. Pilihlah perlengkapan dapur dan alat makan dapat pula menentukan kebersihan alat tersebut. Agar perlengkapan dapur mudah dibersihkan pilihlah bentuk yang sederhana, tidak berkarat dan mudah menyimpannya.
- l. Karyawan harus menyadari betul-betul tentang pentingnya kebersihan, oleh karena itu sebelum bekerja, pakaian dan badannya harus bersih, kuku tidak boleh panjang dan bersih, cuci tangan sebelum bekerja dengan sabun dan air bersih kemudian dikeringkan dengan kain lap yang bersih pula.

Setiap karyawan hendaklah memahami cara pemakaian alat yang tepat, sehingga tidak ada kemungkinan terjadi kekeliruan yang mengakibatkan kotornya alat tersebut. Akhirnya pengawasan kepala dapur dalam hal ini cukup menentukan baik tidaknya sanitasi dapur.

### **Higiene Makanan**

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. Di samping itu bahan

makanan yang mengandung bibit penyakit dapat pula menular pada manusia, melalui hidangan yang dibuat dari bahan makanan tersebut. Sapi yang terkena penyakit seperti mulut dan kuku, bial dagingnya dimasak kurang baik, dapat pula menularkan penyakit itu pada manusia. Daging sapi sering mengandung jasad renik salmonella, sedangkan daging babi sering mengandung parasit trichenella spiralis (cacing pita), bila pengolahannya kurang sempurna maka jasad renik ini dapat pula berpindah ke manusia yang mengkonsumsi hidangan itu.

Makanan kaleng yang telah lama dan bentuk kalengnya sudah tidak baik, bagian atasnya mengembang, maka kemungkinan bahan makanan ini telah tercemar jasad renik botulis, bila makanan ini dikonsumsi manusia dapat menimbulkan kematian. Demikian pula makanan yang berjamur seperti tempe dan oncom yang telah lama akan berakibat kematian pula.

Dengan demikian, 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. Pembasmian binatang kecil seperti serangga, tikus tidak dapat diabaikan begitu saja mengingat penularan berbagai penyakit yang dapat mengenai manusia melalui makanan yang tercemar oleh binatang tersebut. Di samping hal tersebut kesadaran karyawan tentang pentingnya memelihara kebersihan, baik kebersihan diri sendiri sebagai pekerja dalam hal makanan, maupun kebersihan tempat kerja dan perlengkapan, sehingga makanan yang dihidangkan pada tamu, benar-benar memuaskan, dengan demikian tamu itu dapat pula merupakan iklan tanpa dibayar untuk mengajak kenalan-kenalannya agar makan di tempat tersebut.

#### **4. Perencanaan Menu**

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

- a. Macam atau jenis pekerjaan konsumen
- b. Daya belinya

- c. Kebangsaannya
- d. Tenaga kerja yang membuat hidangan
- e. Keadaan dapur dan perlengkapan
- f. Keadaan lingkungan, termasuk keadaan pasar dan musim bahan makanan.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menyusun menu adalah :

- a. 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.
- b. Buatlah hidangan sesuai dengan keuangan perusahaan
- c. Sesuai dengan macam konsumen (selera konsumen pada umumnya)
- d. Adakan variasi di samping menu yang tetap
- e. Dalam menyiapkan hidangan hendaklah memperhatikan syarat-syarat gizi dan kesehatan, serta keindahan.
- f. Harga makanan hendaklah sesuai dengan makanan yang disajikan sehingga konsumen tidak merasa dirugikan
- g. Hidangan yang dibuat hendaklah disesuaikan dengan musim bahan makanan
- h. Perhatikan pula tenaga kerja yang tersedia, keadaan dapur dan perlengkapan.

Menu dapat direncanakan untuk jangka waktu tertentu umpamanya untuk satu bulan, enam bulan dan sebagainya. Bila menu direncanakan dengan teliti, maka akan membantu mengembangkan usaha, sehingga kita dapat terhindar dari pemborosan baik bahan mentah maupun waktu.

## **5. 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. Dengan adanya resep standar, maka karyawan yang membuat hidangan lebih mudah untuk menyiapkan makanan itu, dapat cepat membuatnya, karena tidak perlu mengira-ngira lagi.

Jadi keuntungan adanya resep standar ialah :

- a. Menghindarkan cara membuat makanan dengan jalan mengira-ngira.

- b. Tidak perlu tergantung pada juru masak, bila karyawan lain yang bekerja di dapur harus menggantikan membuat makanan
- c. Perhitungan pemakaian bahan mentah dengan tepat
- d. Menghindarkan adanya sisa bahan
- e. Dapat mempertahankan rasa dan kualitas
- f. Dapat menghemat waktu

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.

Setelah makanan dibuat berdasarkan resep standar yang ada, maka perlu penentuan porsi yang tepat sehingga usaha tidak rugi atau pembeli tidak kecewa. Umpamanya bila daging dengan porsi 250 gram, lalu dihidangkan 350 gram berarti terdapat kerugian, sedangkan bila dihidangkan 150 gram tentu saja pembeli merasa kecewa, karena tidak sesuai dengan harga dan porsi yang sebenarnya.

## **6. Jenis hidangan untuk pengelolaan usaha makanan**

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

- a. Menyajikan makanan yang mengandung gizi cukup, karena makanan yang mahal belum tentu mengandung gizi yang baik.
- b. Menu harus bervariasi sehingga tidak menimbulkan kebosanan
- c. 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. Hidangan tersebut dapat bervariasi asal mengandung cukup gizi serta mengolahnya dengan baik. Sehingga disenangi oleh semua orang.

Berikut ini ditampilkan macam-macam hidangan makan ringan :

Makanan ringan yang sederhana

1. Kue bugis ketan
2. Gandasturi
3. Cucur
4. Kue talam ubi merah
5. Awug singkong
6. Bubur kacang hijau
7. Kelepon
8. Serabi telur
9. Lupis ketan
10. Misro atau comro

Makanan ringan yang agak mewah:

1. Bolu kukus trio
2. Kue lapis malang
3. Sus isi vla vanitli atau cream
4. Lemper bakar isi ayam
5. Semar mendem
6. Macam-macam small tart (tarcis)
7. Bolu gulung fantasi
8. Macam-macam adonan lembaran
9. Macam-macam adonan pie dengan berbagai isi
10. Macam-macam pudding fantasi

Minuma ndapat minuman tradisional sesuai dengan makanan sederhana serta minuman dingin lainnya.