USAHA-USAHA BIDANG JASA BOGA

Makan dan minum merupakan kebutuhan utama manusia untuk mempertahankan hidup.

Perubahan gaya hidup dan perilaku konsumsi menyebabkan usaha boga selalu dibutuhkan setiap masa.

Usaha bidang jasa boga saat ini tidak hanya untuk memenuhi rasa lapar, tetapi juga untuk memenuhi kebutuhan yang lain seperti rekreasi bahkan aktualisasi diri.

Pengertian

mengembalikan atau memperbaiki kondisi setelah orang bekerja.

Restoran dapat berarti suatu usaha yang komersial menyediakan jasa pelayanan makanan dan minuman bagi umum dan dikelola secara profesional.

Jenis Usaha Boga

Restoran (di dalam Hotel atau Free Standing) :

1. Café/Cofee Shop
2. Bistro
3. Steak House
4. Sea food
5. Specialty Restorant
6. Ethnic Restorant
7. Cafetaria
8. Restoran
9. Restoran Bandara/Stasiun KA
10. Fast Food
11. Warung Kaki lima

Jenis Usaha Boga

Catering Industri

- Fligh Kitchen
- Camp service
- Kantin Kantor/pabrik

Social

- Resepsi Perkawinan
- Acara Keagamaan

Institusional

- Rumah sakit
- Asrama pendidikan
- Dapur umum

Klasifikasi Restoran sebagai Usaha Boga

Formal Restoran :

1. Penerimaan pelanggan dengan sistem pemesanan tempat terlebih dahulu.
2. Para pelanggan terikat dengan menggunakan pakaian formal.
3. Menu pilihan yang dsedikan adalah menu klasik atau menu-menu populer.
4. Sistem penyajian makanan yang dipakai adalah Russian service atau French Service dengan berbagai modifikasi antara keduanya.
5. Disediakan ruangan coktail selain ruangan jamuan makan yang digunakan sebagai tempat minuman beralkohol sebelum santap makan dimulai.

Klasifikasi Restoran sebagai Usaha Boga

Formal Restoran

6) Dibuka untuk pelayanan makan malam atau makan siang, tetapi tidak menyediakan untuk makan pagi.
7) Menyediakan berbagai merk minuman beralkohol, seperti: wine, champagne dari berbagai negara.
8) Penataan bangku dan kursi memiliki area yang cukup luas sehingga dapat dileawati oleh gueridon.
9) Tenaga yang dibutuhkan relatif banyak.
10) Harga makanan atau minuman relatif mahal dibandingkan denga restoran informal.

Klasifikasi Restoran sebagai Usaha Boga

Informal Restaurant

1) Harga makanan dan minuman relatif murah.
2) Penerimaan pelanggan tanpa sistem pemesanan tempat.
3) Para pelanggan tidak terikat menggunakan pakaian formal.
4) Sistem penyajian makanan menggunakan american service, self service dan bahkan counter service.
5) Penataan meja dan kursi cukup rapat antara satu dengan lainnya.
6) Menu yang disajikan terbatas pada menu-menu yang cepat dalam penyajian.
7) Jumlah tenaga service relatif sedikit, dengan standar kebutuhan pramusaji 1: 12 (satu orang pramusaji dapat melayani 12 orang pelanggan).

Klasifikasi Restoran sebagai Usaha Boga

Specialities Restaurant

1) Menyediakan sistem pemesanan tempat.
2) Menyediakan menu khas suatu negara (populer atau disenangi
3) Sistem penyajian makanan disesuaikan dengan budaya negara asal dan dimodifikasi dengan budaya internasional.
4) Hanya dibuka untuk menyediakan makan malam dan makan siang.
5) Jumlah tenaga service sedang.

Perencanaan Usaha Jasa Boga

A. Mempertimbangkan produk yang akan yang dibuat

1. jenis makanan yang akan dibuat
2. bentuk usaha dan jenis pelayanan yang diinginkan.

B. Karateristik konsumen :

1. Kebiasaan
2. Kesenangan
3. Kecakapan
4. Usia
5. jenis kelamin
6. Kesehatan
7. status sosial ekonomi
8. pekerjaan

C. Inventaris yang dibutuhkan untuk sebuah usaha jasa boga

Perencanaan Usaha Jasa Boga

Aspek yang harus diperhatikan dalam perencanaan produksi antara

- Bahan
- Sumberdaya manusia
- Sarana dan Prasarana
- Informasi

Bahan

Bahan adalah bahan mentah, komponen dan sub komponen yang dipergunakan untuk menghasilkan barang dan jasa.

Sumberdaya Manusia

Sumberdaya manusia, yang mampu mampu melaksanakan tugas operasional, manajerial dan produksi.

Sarana dan Prasarana

- Perencanaan Fisik dan Penggunaannya
- Fasilitas dan Peralatan
- Penerimaan dan Penyimpanan (Gudang)
- *Food Preparation* (Persiapan, pembersihan dan pengeringan
- *Cooking section, Bakeshop, Dessert section, Pantry section, Breakfast section, Catering unit*
- Alat-alat Kebersihan
- Alat-alat Penyajian (*Display and Service of Food*)
- Fasilitas Tamu
- Fasilitas Karyawan

Informasi

- Tentukan usaha apa yang akan dibuka.
- Analisis fasilitas yang dibutuhkan masyarakat.
- Bagaimana potensi langganan. jenis kelamin, usia, serta status sosial ekonomi→Informasi ini diperlukan untuk menentukan level usaha institusi yang akan dibuka.
- Adakah kemungkinan usaha tersebut dapat bertahan, bersaing, atau bahkan berkembang.
- Darimana sumber dana diperoleh, berapa yang dibutuhkan, berapa perkiraan pendapatan dan pengeluaran dari institusi tersebut.
- Syarat-syarat apa yang diperlukan untuk memperoleh tempat yang diinginkan, pengetahuan akan peraturan-peraturan daerah atau adat istiadat setempat sangat diperlukan untuk menentukan pemilihan tempat.
- Bagaimana mempersiapkan pegawai, mebeler, dan juga peralatan operasional.
- Analisis kecenderungan yang dapat mempengaruhi kesuksesan kegiatan, misalnya pertumbuhan penduduk, kompetisi, mobilisasi, lalu lintas, dan hal-hal lainnya.

DIAGRAM FOOD SERVICE SYSTEM

MASUKAN (INPUT)	PROSES	KELUARAN (OUTPUT)
	PENGAWASAN	
Tenaga Pengetahuan dan Ketrampilan Material Peralatan Dana Informasi	Perencanaan pelayanan makanan Penyiapan makanan pengadaan bahan, pengolahan memasak, dsb. Penyelenggaraan pelayanan untuk konsumen	Makanan yang bermutu Pelayanan yang baik Keuntungan yang memadai
	PENGENDALIAN	

PERENCANAAN MENU RESTORAN

Pengertian

Menu diartikan sebagai susunan makanan yang disiapkan untuk disajikan sebagai hidangan,

Daftar makanan yang bisa dipesan,

Daftar makanan yang akan dihidangkan

FUNGSI MENU

- Menentukan anggaran belanja
- Menentukan peralatan yang dibutuhkan
- Menentukan teknik olah dan waktu untuk pengolahan
- Menentukan tenaga dan keterampilan yang dibutuhkan.
- Menentukan siapa yang akan dihidangkan dan siapa yang akan menyiapkan masakan

Saran dalam Penyusunan menu

1. Buatlah rencana hidangan secara tertulis
2. Menu digunakan sebagai pegangan, baik bagi pelanggan maupun karyawan.
3. Menu dapat dijadikan pedoman belanja bahan
4. Pertimbangkan aspek-aspek menu yang dibuat
    1. Aspek umum anggaran, peralatan, keterampilan, dan waktu yang dibutuhkan.
    2. Aspek yang spesifik meliputi variasi dan keseimbangan kombinasi menu.
5. Masukkan makanan baru supaya dapat menjadi makanan favorit

Saran dalam Penyusunan menu

6. Gunakan bahan sesuai dengan musim
   - Akan mendapatkan kualitas makanan yang lebih segar dan lebih murah,
   - Dapat menawarkan menu istimewa dan potongan harga pada saat bahan makanan yang ada sedang melimpah.
7. Memanfaatkan *left over*
   - Rencana menu sebaiknya menghidari adanya *left over*
   - Kadang bisa menyiapkan menu yang memanfaatkan *left over.* namun perlu dijaga agar *left* dikerjakan menurut prosedur kesehatan yang tepat.

Saran dalam Penyusunan menu

8. Menyiapkan "*minimum use*" bahan-bahan yang mudah busuk
   - Mengubah resep untuk menghindari penggunaan bahan bahan tersebut.
   - Menghilangkan makanan tersebut pada menu
   - Menambah item masakan lain pada menu agar bahan tersebut dapat digunakan.
9. Memanfaatkan bahan masakan secara maksimal

Pola Menu

Ditinjau dari kehadiran hidangan :

Menu Tetap; adalah menu yang menawarkan hidangan yang sama untuk setiap harinya, menu seperti ini digunakan di restoran dan usaha makanan.

Menu Berputar; adalah menu yang berganti-ganti setiap harinya untuk periode tertentu.

Pola Menu

Ditinjau dari Pemberian Harga

1) **MENU A'LA CARTE:** adalah menu yang menunjukan setiap hidangan yang di daftar secara terpisah dengan harga yang berdiri sendiri.

- Ala carte biasanya menunya lebih besar dari menu table d'hote, dan menawarkan pilihan yang lebih banyak.
- Mempunyai daftar menu
- Semua hidangan dipersiapkan untuk dipesan
- Setiap hidangan diberi harga terpisah
- Biasanya harganya lebih mahal
- Terdiri dari menu-menu unik dan harganya relatif mahal.

Pola Menu

Ditinjau dari Pemberian Harga

2) *Table d'hote*; adalah menu yang sudah pasti dan tidak ada pilihan, seperti halnya jika kita diundang ke rumah orang lain.

Table d'hote menu kadang-kadang hanya 3 atau 4 *course* menu biasanya digunakan untuk *breakfast* atau *room service*.

Sifat dari menu table d'hote adalah :

- Menunya terbatas.
- Menawarkan tiga atau empat course
- Setiap course mempunyai pilihan terbatas
- Dalam satu harga
- Setiap hidangan siap dalam satu paket.

Table D'Hote
MENU @ ₹399/-

INDIAN MENU

SOUP
Cream of Tomato Soup

SALAD
Tossed Salad

STARTERS
Chatpate Aloo/
Tandoori Bharwan Kumb
Chicken Seekh Kabab/
Chicken Tikka

MAINS
Balti Chicken
Paneer Butter Masala
Khandari Dal

RICE AND BREADS
Vegetable Pulao/
Choice of Breads

DESSERT
Gulab Jamun with
Vanilla Ice Cream

CHINESE MENU

SOUP
Sweet Corn Vegetable soup

SALAD
Green Salad

STARTERS
Chilli Pepper Chicken/
Drums of Heaven
Vegetable Manchurian/
Schezwan Baby corn

MAINS
Ginger Chicken
Shanghai Paneer

RICE AND NOODLES
Vegetable Fried Rice/
Vegetable Soft Noodles

DESSERT
Chocolate Brownie with
Vanilla Ice Cream

12:00 pm to 3:30 pm at Slaa

12:00 pm to 5 pm at Uberdeq

TUGAS

Analisislah jenis usaha boga (ppt hal 4), pada tempat yg pernah anda datangi/ lihat di media iklan

Terima Kasih