

# PENGELOLAAN USAHA BOGA



# TIPE MENU

- ▶ **Ala carte** suatu susunan menu, di mana setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga sendiri

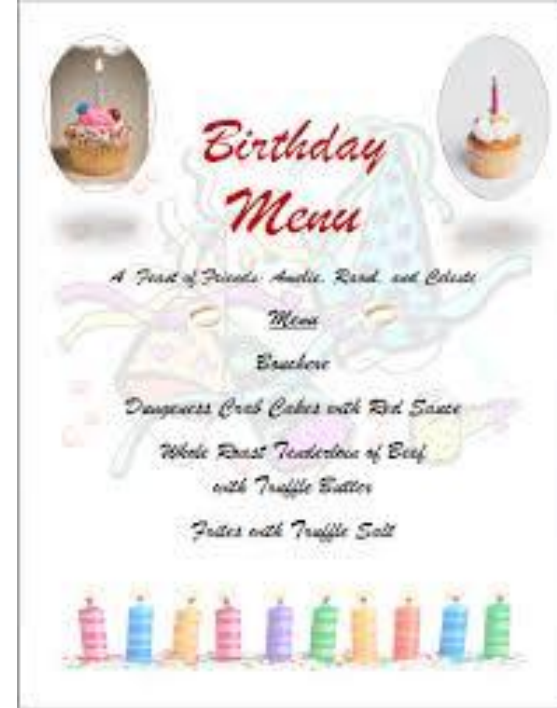


<b>A La Carte</b>	
<i>Taco</i> .....	\$5.99
<i>Flour Taco</i> .....	\$6.49
<i>Enchilada</i> .....	\$5.99
<i>Tostada</i> .....	\$5.99
<i>Flour Tostada</i> .....	\$6.99
<i>Burrito</i> .....	\$5.99
<i>Tamale</i> .....	\$5.99
<i>Refrito</i> .....	\$5.99
<i>French Fries</i> .....	\$4.49
<i>Side of Beans</i> .....	\$4.49
<i>Side of Rice</i> .....	\$4.49
<i>Tortilla</i> .....	\$3.55

- [illegible]

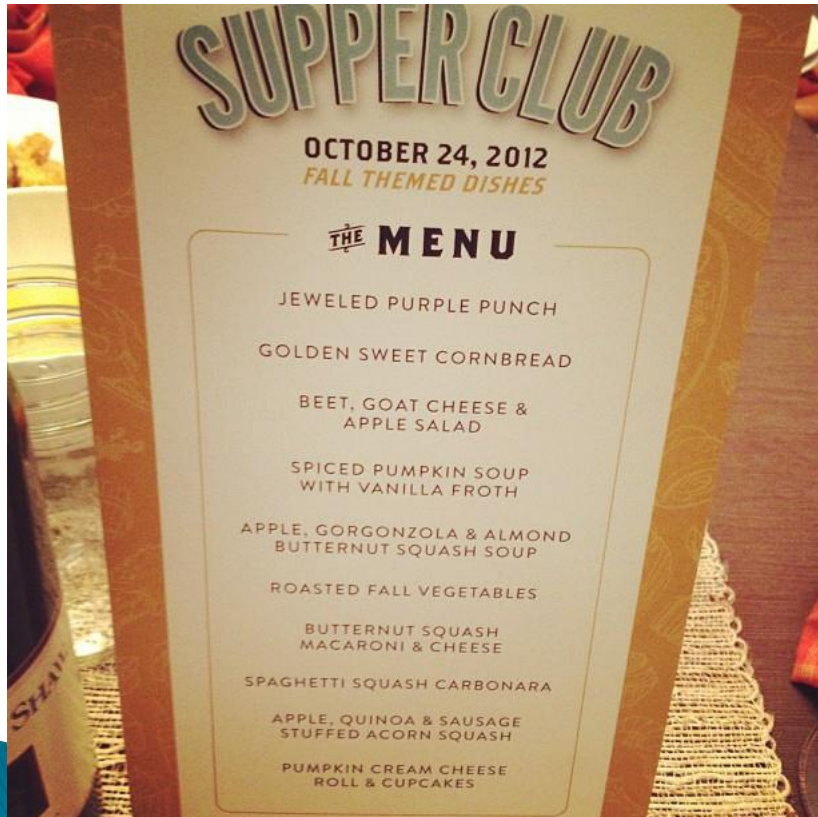


Spesial party menu digunakan hanya untuk perjamuan atau pesta khusus saja



breakfast menu menu hidangan pagi untuk orang eropa disusun dengan menggabungkan beberapa kelompok atau jenis makanan

- ▶ Luncheon menu menu makan siang dapat berbentuk a'la carte atau table d'hôte



Supper menu menu makan larut malam, susunannya lebih terbatas dan lebih ringan ditinjau dari segi kalori yang dikandung



# Buffet menu

- ▶ Buffet atau prasmanan, makanan yang di tata rapi di atas pinggan besar dan dipajangkan di meja panjang



**Grande's**  
ESTABLISHED 1975  
ITALIAN LUNCH BUFFET

**ITALIAN LUNCH BUFFET**  
**\$8.95** MONDAY-FRIDAY  
11:30AM-2:30PM

**MONDAYS**  
FISHED STEAKHOUSE  
GRUYERE PARMESAN  
FRESHLY PREPARED  
GRANDS FARMHOUSE SOUP

**TUESDAYS**  
CHICKEN CUTLET BOHNEN  
FRESHLY PREPARED  
MEATBALL PARMESANA  
ITALIAN VEGETABLE SOUP

**WEDNESDAYS**  
CHICKEN PARMESANA  
FRESHLY PREPARED  
SAUSAGE, PEPPER & ONION  
FRESHLY PREPARED

**THURSDAYS**  
CHICKEN PARMESANA  
FRESHLY PREPARED  
SAUSAGE, PEPPER & ONION  
ITALIAN VEGETABLE SOUP

**FRIDAYS**  
CHICKEN PARMESANA  
FRESHLY PREPARED  
SAUSAGE, PEPPER & ONION  
FRESHLY PREPARED

**BUFFET INCLUDES**  
ALL YOU CAN EAT  
PIZZA, SALAD BAR  
& FRESH

4500 DONALD BUSH BLVD. PALM BEACH GARDENS, FL 33410  
561 855-8888 - WWW.GRANDESITALIANRESTAURANTS.COM  
FOLLOW US ON  

# Jenis-jenis usaha boga

Usaha boga , suatu kegiatan atau aktivitas yang dilakukan untuk menciptakan dan menangani bidang makanan dan minuman

Usaha dibagi menjadi tiga

1. Usaha komersial adalah usaha dengan tujuan memberi laba sebanyak-banyaknya ( contoh : restoran, cafetaria, perikanan)
2. Usaha semi komersial adalah dengan mengutamakan tujuan daripada mencari laba, jadi mengambil laba sedikit ( contoh: caetaria sekolah, cafeatria industri, cafetaria mahasiswa, asrama, koperasi)

# Lanjutan

## 3. Usaha Boga Sosial

Adalah tidak mengambil laba tujuan untuk kepentingan orang banyak serta kemanusiaan (contoh: dapur umum, catering rumah jompo, catering panti asuhan, catering rumah sakit)



# Macam-macam usaha

- ▶ Restoran hotel adalah usaha penjualan makanan dan minuman di dalam hotel (contoh; *dining room, coffe shop*) pelayanan makan secara resmi, secara *america service*



*Room service* adalah pelayanan makan dan minum kedalam kamar- kamar tamu atau keruang ruang

- ▶ . *Gril* adalah restoran yang khusus menjual hidangan steak dan hidangan tersebut dibakar menurut selera tamu.



*Bistro* adalah restoran kecil yang menyajikann masakan perancis, sifatnya restoran tidak resmi.





**Catering** rumah sakit catering yang menyajikan hidangan untuk orang-orang yang dirawat dirumah sakit

Catering rumah jompo catering yang menjaikan hidangan untuk orang -orang jompo





- ▶ Coffe shop restaurant yang menyajikan hidangan yang cepat siap saji, penyajian tidak formal



- ▶ Snack bar restoran yang menyajikan minuman, sandwich, selada, buah-buahan dan kue



# Persyaratan usaha boga

- ▶ 1. Pangsa pasar  
konsumen yang akan menjadi target penjualan
  - masyarakat menengah keatas
  - masyarakat ekonomi kebawah

## 2. Anggaran atau modal

Merupakan faktor utama untuk **berdirinya suatu usaha boga.**



▶ 3. Tipe Menu

menu merupakan susunan hidangan yang berupa makanan dan minuman yang akan kita jual.

4. Volume produksi

jumlah produk/volume produk usaha mempengaruhi berkembang dan majunya suatu usaha boga.



## 5. Fasilitas

- ▶ Macam fasilitasnya:

tempat: lantai tidak lembab, dinding bersih, ventilasi cukup, air banyak dan luas ruangan cukup leluasa dan untuk proses produksi

## 6. Kemampuan personil

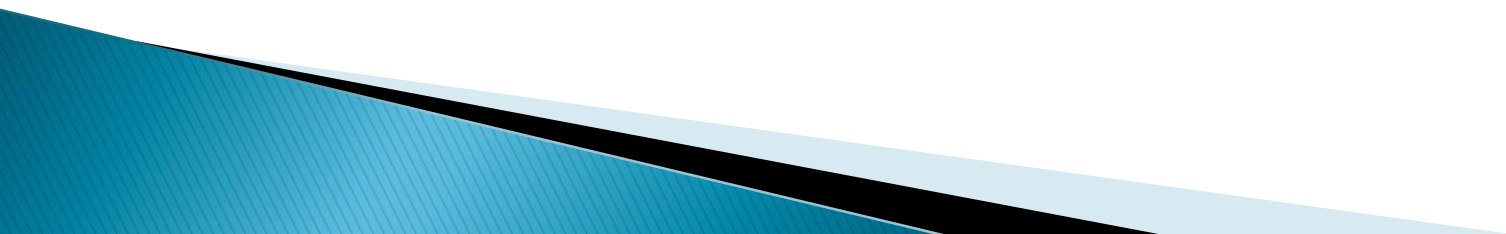
kemampuan personil yang cukup dan terampil dibidangnya merupakan syarat modal utama untuk mendirikan suatu usaha boga

## 7. Kebutuhan Gizi

menjaga agar gizi yang terkandung dalam makanan tetap baik dengan melalui proses pengolahan/pemasakan yang benar

## 8. Lokasi Usaha

hendaklah memilih lokasi yang strategis



# Promosi

- ▶ Dengan adanya promosi konsumen akan mengenal produk yang akan kita jual

Dapat dilaksanakan melalui:

- dari mulut ke mulut
- media elektronika





# Perencanaan menu

Hal-hal yang harus diperhatikan saat penyusunan menu

Kebutuhan zat gizi

Tergantung pada umur, jenis kelamin, berat badan  
pekerjaan



# Kebiasaan makan

Kebiasaan makan seorang dilihat dari agama, daerah dan suku



# Kecakapan pegawai

- ▶ Apabila tidak ada pegawai yang pandai membuat sate, maka tidak perlu mencantumkan sate pada menu

- ▶ Keuangan yang tersedia

Penyusun menu berkewajiban menyesuaikan susunan menu dengan keuangan yang tersedia



Musim dan bahan harus diperhatikan

Kombinasi warna, rasa, bahan






# Peralatan

- ▶ Peralatan masakn antara lain: kompor gas, kompor minyak, rice cooker, aneka panci , wajan besar dan kecil aneka pisau
- ▶ Peralatan makan: piring, sendok, garpu, aneka pemanas lauk, mangkuk, meja
- ▶ Perlengkapan penunjang untuk mempermudah pekerjaan pada bidang boga, antara lain lemari es untuk menyimpan bahan, almari penyimpanan alat masak , dispenser

# Kontrol kualitas

Bertujuan mengarahkan agar kualitas produk dapat dipertahankan sesuai dengan rencana, dan dibutuhkan untuk kestabilan mutu

Langkah–langkah yang dilakukan

1. Penentuan standar kualitas sesuai dengan permintaan
  2. Konfirmasi atau membandingkan hasil produksi dengan ukuran yang telah ditentukan
  3. Mengambil tindakan
  4. Rencana perbaikan
- 

# Tugas

1. Buatlah kelompok, diskusikan tentang:
    - Pilihlah usaha boga yang diinginkan
    - Syarat sistem usaha boga: pangsa pasar?, modal?, tipe menu?, jumlah produksi?, fasilitas & perlengkapan?, lokasi usaha?, promosi?
    - susunan menu
- 