

PENGENDALIAN BAHAN MAKANAN DI KATERING

Amalia Detya Wardhani

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
adetyaw4@gmail.com

Any Sutiadiningsih

Dosen Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
anysutiadiningsih@yahoo.co.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengendalian bahan makanan yang dilaksanakan dan dampak pengendalian yang telah dilaksanakan di salah satu katering yang berlokasi di kota Surabaya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan teknik pengambilan data yaitu (1) wawancara untuk mengetahui peraturan, prosedur atau SOP, gambaran umum dan data pekerja; (2) observasi untuk mengetahui keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan di Katering Ibu Surabaya; (3) dokumentasi untuk mengetahui prosedur pengendalian bahan. Pengambilan data dilakukan bulan Februari-Maret 2018.

Hasil penelitian ini adalah pengendalian bahan makanan dilaksanakan berjalan dengan baik. pengendalian bahan makanan yang dikelompokkan menjadi tiga yaitu (1) pengendalian bahan pendahuluan yang mencakup peraturan mengenai katering dan pengendalian bahan makanan, prosedur dan SOP kerja, perencanaan menu, proses pembuatan daftar kebutuhan bahan, daftar ketersediaan bahan dan daftar pesanan kebutuhan; (2) pengendalian bahan bersama yaitu koordinasi antar bagian produksi, pembelian dan store dalam proses pembelian bahan; (3) pengendalian bahan umpan balik yang berfokus pada hasil akhir yaitu analisis penggunaan bahan selama proses produksi serta evaluasi produk dan kinerja dan analisis keuangan yang dilakukan setiap akhir bulan..

Kata kunci : Pengendalian, Bahan Makanan, Katering,

Abstract

The purpose of this study was to determine the control of food ingredients carried out and the impact of the control that had been implemented in catering Ibu Surabaya. Retrieving data using; (1) documentation for procedures or SOP, an overview of the company and employee data; (2) observation to determine control procedures and enforceability of these procedures; (3) documentation to determine the feasibility of materials control procedures at the catering Ibu Surabaya. Dte were collected during February-March 2018.

The results of this study are control of food ingredients grouped into three, namely (1) control of preliminary materials which includes the process of making a list of material needs, a list of availability of ingredients and a list of order needs; (2) joint material control, namely coordination between parts of production, purchase and store in the process of purchasing materials; (3) feedback material control that focuses on the final result analysis of material use during the production process. The material control carried out has more control over the use of food ingredients.

Keywords: Control, Food Material, Catering

PENDAHULUAN

Industri makanan minuman di Indonesia saat ini berkembang sangat pesat salah satunya adalah usaha katering. Salah satu katering yang berada di kota Surabaya merupakan katering golongan A3 yang melayani pesanan masyarakat umum untuk berbagai acara. Katering tersebut

memiliki ±150 hidangan serta dapat melayani pesanan hingga 750 porsi perhari. Hasil pengamatan awal pada bulan Februari di dapur katering menunjukkan bahwa proses produksi meningkat dengan jumlah pesanan hingga 1300 porsi perhari. Meningkatnya proses produksi diimbangi dengan meningkatnya kebutuhan bahan sehingga perlu adanya proses pengendalian bahan agar

proses produksi tidak terganggu dan tetap menjaga kualitas produk makanan.

Persediaan bahan makanan yang baik akan menunjang kelancaran dalam pelaksanaan proses produksi, agar terhindar dari kesalahan maka perlu adanya pengendalian yang mengatur. Pengendalian bahan merupakan prosedur atau usaha untuk menjamin bahwa sumber daya dalam perusahaan digunakan secara efektif dan efisien sesuai kebijakan dan tujuan perusahaan. Pengendalian dibedakan kedalam tiga jenis yaitu pengendalian pendahuluan, bersamaan dan umpan balik. Tetapi sejauh ini belum diketahui secara pasti prosedur pengendalian bahan yang digunakan di katering tersebut dan keterlaksanaannya serta dampak dari proses pengendalian itu. Oleh karenanya penelitian ini bermaksud memaparkan prosedur pengendalian bahan yang terjadi dan mengetahui keterlaksanaan serta dampak dari proses pengendalian bahan tersebut. Penelitian diberi judul **“Pengendalian Bahan Makanan Di Katering”**.

METODE

Jenis penelitian ini adalah kualitatif. Penelitian bertujuan untuk menggambarkan dan menjelaskan masalah atau fenomena yang terjadi dilapangan dengan mengumpulkan data, informasi dari berbagai sumber sehingga hasil akhir penelitian disajikan dalam bentuk kalimat, kata atau gambar. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi.

Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini antara lain: peraturan tentang katering dan pengendalian bahan makanan, gambaran umum katering, data pekerja, prosedur atau SOP yang dimiliki dan keterlaksanaan prosedur pengendalian bahan makanan. Jenis instrumen yang digunakan antara lain: lembar pertanyaan, lembar observasi dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan teknik analisis data deskriptif kualitatif model Miles and Huberman, setelah data dikumpulkan kemudian direduksi guna mengklasifikasikan, menggolongkan data sehingga dapat ditarik kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran umum

Objek penelitian merupakan usaha jasa boga golongan A3 yang merupakan jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja (PerMenKes RI No 1096/MENKES/PER/VI/2011). Objek penelitian memiliki dua lokasi yaitu kantor pemasaran yang berada di Rungkut Harapan blok J nomor 36 dan dapur produksi berada di Jalan Jambangan Kebon Agung No 57. Objek penelitian memiliki badan usaha serta memiliki legalitas yaitu Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP) No: 503.08/492/436.614/2015.

Usaha katering bermula dari usaha rumahan yang menerima pesanan hanya untuk hajatan berupa nasi kotak dan aneka kue, kemudian berkembang dengan menerima pesanan katering makan siang bagi pegawai PT PLN yang berada di daerah Ketintang Surabaya. Usaha katering yang terus berkembang meningkatkan kegiatan produksi sehingga memerlukan tenaga kerja yang lebih. Saat ini terdapat 73 pegawai yang terbagi menjadi tiga bagian kerja yaitu bagian pemasaran, bagian keuangan dan bagian produksi. Setiap bagian memiliki hubungan kerja yang saling berkaitan yaitu bagian produksi berhubungan dengan bagian keuangan dalam hal pendanaan pengadaan bahan sedangkan bagian keuangan mengontrol pengeluaran dan estimasi jumlah kebutuhan yang berada pada bagian produksi. Bagian pemasaran berhubungan dengan bagian produksi dalam hal pemesanan menu yang akan diproduksi.

Fasilitas yang dimiliki telah sesuai dengan syarat usaha jasa boga golongan A3 dengan memiliki dapur dibagi menjadi dua bagian yaitu dapur utama khusus pengolahan hidangan *buffet* dan dapur kedua untuk pengolahan aneka kue. Area produksi dan area penyimpanan bahan terletak di area dapur utama hal ini menimbulkan fleksibilitas dalam bekerja yaitu dapat mengakomodasi setiap perubahan yang terjadi dalam proses produksi. Kondisi area dapur dan penyimpanan telah sesuai dengan syarat dapur menurut teori Sumitro (2010:59) yaitu pada di dinding pemakaian keramik berwarna putih mempermudah pembersihan jika terdapat noda dari proses produksi, pada lantai penggunaan corak warna yang berbeda memungkinkan jika terdapat noda atau kotoran sisa produksi dapat dibersihkan secara langsung. Plafon pada area dapur utama tidak terpasang jadi langsung atap dengan jarak ± 10 m dari lantai sehingga dapat membantu sirkulasi udara dan penerangan tetapi dari segi keamanan dan higienisasi tidak tercapai karena secara tidak sengaja kotoran dari atap dapat jatuh dan mengotori makanan. Saluran serta tempat pembuangan sampah tersedia mencukupi, terdapat saluran limbah cair pada lantai yang mengalir langsung keluar dan tempat sampah yang tersedia pada area dapur utama sebanyak ± 3 buah yang terletak di setiap sudut dapur.

B. Pengendalian Bahan pada Objek Penelitian

1. Peraturan Mengenai Pengendalian Bahan Makanan

Peraturan secara tertulis mengenai pengendalian bahan yang terdiri dari tahapan pengadaan bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan serta proses penanganan bahan tidak dimiliki secara khusus tetapi proses pengendalian dilakukan selaras dengan Pedoman PGRS KeMenKes 2013 mengenai proses penyelegaraan bahan makanan. Peraturan

mengenai catering mengacu pada PerMenKes RI No 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 tentang higiene sanitasi jasa boga dan Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2014 tentang standar usaha jasa boga.

2. Proses Pengendalian Bahan Makanan

Proses pengendalian bahan terbagi menjadi 3 jenis pengendalian yaitu pengendalian pendahuluan, pengendalian umpan balik dan pengendalian bersama. Kegiatan pengendalian bahan pada objek penelitian terdiri dari beberapa kegiatan yaitu pengadaan bahan, penerimaan bahan, penyimpanan bahan, dan penggunaan bahan. Proses pengendalian menjadi tanggung jawab bagian pemasaran, keuangan dan produksi. Tiga bagian tersebut saling bersinergi dalam proses pengendalian bahan. Bagian pemasaran melakukan tindakan langsung kepada para calon konsumen dan merekap semua pesanan yang nanti nya akan diberikan kepada bagian produksi. Bagian produksi merancang kebutuhan bahan sesuai pesanan dan menangani bahan makanan agar bahan tetap terjaga kualitasnya sampai ke konsumen, sedangkan bagian keuangan melakukan tindakan preventif dalam hal pemasukan dan pengeluaran biaya dalam pengadaan bahan makanan.

Berikut proses pengendalian bahan yang difokuskan pada jenis pengendalian yang terjadi pada objek penelitian

1) Pengendalian Pendahuluan Bahan Makanan

a) Prosedur Pengadaan Bahan Makanan

Proses pengadaan bahan makanan pada objek penelitian tidak tersusun dalam sebuah SOP yang baku tetapi setiap pekerjaan dilakukan sesuai dengan keadaan dan pengalaman setiap tenaga kerja sehingga menjadi kebiasaan. Pengadaan bahan makanan dimulai dengan analisis kebutuhan bahan yang disesuaikan dengan menu dan jumlah porsi pesanan. Daftar menu pesanan diterima pihak dapur setiap hari Senin atau tiga hari sebelum acara.

Prosedur pengadaan bahan terbagi menjadi dua yaitu pengadaan bahan basah dan bahan kering. Pengadaan bahan basah langsung dilakukan oleh kepala dapur sedangkan untuk bahan kering kepala dapur berkoordinasi dengan kepala gudang (*store keeper*) tentang stok bahan yang masih dimiliki, jika dirasa masih cukup tidak dilakukan pemesanan kepada pihak pembelian hal tersebut selaras dengan teori Fadiati (2011:59). Pengadaan bahan basah dilakukan pada saat daftar pesanan menu datang

sehingga kepala dapur membuat rincian kebutuhan bahan berdasarkan pesanan tersebut, Hal tersebut sesuai dengan pernyataan Depkes (2006) perencanaan kebutuhan bahan disesuaikan dengan menu dan jumlah porsi hidangan yang akan disajikan. Pengadaan untuk bahan kering kepala dapur berkoordinasi dengan kepala gudang (*store keeper*) mengenai stok bahan yang ada di dapur.

Sistem pembelian bahan makanan terdapat tiga cara yaitu dengan sistem kontrak, sistem harian dan bulanan serta pembelian secara kontan (Suarsana, 2007:27). Proses pembelian yang diterapkan dilakukan dengan cara yaitu dengan sistem pembayaran sesuai perjanjian dengan *supplier*. Pembayaran kontan dilakukan jika proses pembelian bahan makanan diluar kontrak seperti pihak dapur membutuhkan bahan yang ada di supermarket maka pembayaran dilakukan secara kontan. Proses pembelian secara langsung dilakukan saat kebutuhan bahan mendadak, pekerja dapur yang melakukan pembelian langsung dan diketahui oleh kepala dapur dan bagian pembelian.

2) Pengendalian Bersama Bahan Makanan

a) Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Proses penerimaan bahan makanan telah menjadi kebiasaan para pekerja, untuk bahan basah dari pasar bahan diterima langsung oleh keamanan catering yang berjaga. Bahan makanan basah dari pasar tradisional diterima langsung oleh pihak catering sedangkan bahan makanan kering yang dikirim pihak *supplier* akan dicek kualitas dan kuantitas disesuaikan dengan nota pembelian jika terjadi ketidakcocokan akan dikembalikan pada pihak *supplier* dengan perjanjian, untuk bahan yang mendesak bahan akan tetap digunakan tetapi mengetahui persetujuan kepala dapur. Pihak dapur dan *store keeper* melakukan pengecekan untuk bahan makanan yang diterima. Pengecekan disesuaikan dengan nota pembelian dari *supplier* serta daftar pembelian bahan.

Bahan makanan basah diteliti dicek sesuai jumlah serta kualitas bahan oleh kepala dapur pada saat pembelian sebelum dikirim ke dapur produksi hal tersebut sesuai dengan teori Wiyasha(2011:53). Bahan makanan kering yang dikirim pihak *supplier* akan dicek kualitas dan kuantitas disesuaikan dengan nota pembelian jika terjadi ketidakcocokan akan dikembalikan

pada pihak supplier dengan perjanjian hal tersebut selaras dengan teori Fadiati (2011:53).

b) Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan pada objek penelitian dimulai dari penataan, penyimpanan sesuai kriteria setiap bahan serta dilakukan pencatatan dan pelaporan jumlah bahan. Untuk bahan makanan basah atau bahan makanan yang dibeli dari pasar seperti sayur dan daging langsung diproses dan pengolahan awal yaitu pemisahan bagian yang tidak dipakai, pemotongan bahan disesuaikan dengan kebutuhan pesanan.

Dokumen yang digunakan dalam pengecekan bahan makanan yang tersimpan adalah daftar persediaan bahan yang dibuat seminggu sekali. Daftar persediaan bahan tersebut mencantumkan nama bahan dan jumlah persediaan. *Store keeper* dan pihak dapur saling berkoordinasi dalam penggunaan bahan makanan.

c) Prosedur Penggunaan Bahan Makanan

Proses penggunaan bahan makanan meliputi proses persiapan dan pengolahan bahan yang dilakukan oleh seluruh tenaga kerja bagian produksi sehari sebelum acara.

Proses persiapan bahan makanan merupakan tahap awal setelah bahan makanan diterima pihak dapur. Proses persiapan dilakukan pihak dapur dalam rangka menyiapkan racikan bahan makanan untuk diolah. Pihak dapur melakukan proses persiapan disesuaikan dengan standart porsi yang telah ditentukan. Proses persiapan terbagi menjadi tiga tahap yaitu:

- (1) Bahan mentah seperti sayuran dan daging yang dilakukan proses penyiangan dan pemotongan sesuai porsi.
- (2) Bahan makanan setengah jadi dan siap dimasak. Proses ini dilakukan jika ada makanan yang memerlukan proses pengolahan secara bertahap seperti pembuatan *cordon bleu*, rolade dan bakso
- (3) Bahan makanan jadi yang tinggal disajikan.

Pengolahan bahan makanan dilakukan langsung oleh seluruh tenaga kerja dapur disesuaikan dengan bagian kerja. terdapat 5 bagian kerja pada dapur utama yaitu bagian pengolahan nasi, sayur, daging, hidangan yang digoreng dan hidangan tradisional (Indonesia) Proses penggunaan bahan diawali proses

persiapan yang terdiri dari proses pengupasan, pemotongan dan pemorsian telah dilakukan sehari sebelum serta pembagian *section* pengolahan didapur menimbulkan keefektivitasan dalam melakukan proses produksi.

Proses penyiangan yang diawali dengan proses penyiangan bahan mentah seperti sayur dilakukan proses awal yaitu penyiangan dan pemotongan dan pengukuran bahan sesuai dengan porsi hal tersebut selaras dengan Wiyasha (2011:28).

Proses pengolahan dilakukan 2-1 hari sebelum acara yang terbagi menjadi 3 tahap yaitu proses bahan makanan yang disiangi dan kemudian disimpan untuk diolah pada hari H acara, bahan makanan setengah terolah yang kemudia disimpan untuk diolah pada hari H dan bahan makanan mentah yang diolah pada hari H ditempat acara seperti menumis sayur dan hidangan mie agar kesegaran hidangan tetap terjaga sampai ke konsumen hal tersebut sesuai dengan tingkat kesiapan bahan menurut Mukrie (1980:68). Peran kepala dapur sangat penting dalam hasil akhir pengolahan, setelah selesai mengolah kepala dapur akan melakukan pengecekan cita rasa tiap makanan sebelum dikirim ke tempat acara.

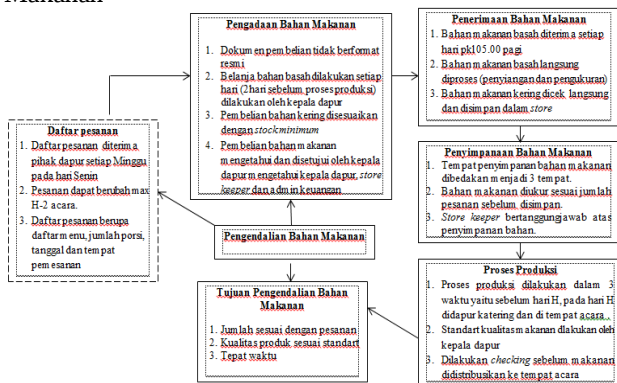
3) Pengendalian Bahan Umpun Balik

Pengendalian umpun balik fokus kepada kinerja manajemen serta hasil akhir sebagai dasar dalam melakukan perbaikan. Metode umpun balik yang diterapkan meliputi analisis keuangan, pengendaian penggunaan bahan dan evaluasi kinerja karyawan.

Hal yang dilakukan objek penelitian dalam pengendalian jenis ini antara lain pengecekan barang melalui daftar *ending inventory* yang dibuat pihak *store*, laporan pembelanjaan setiap hari dari pihak dapur serta laporan keuangan yang dilakuan setiap akhir bulan oleh pihak keuangan. Evaluasi kinerja dilakukan setiap saat setelah melakukan tugas, khusus dibagian produksi evaluasi dilakukan selama proses pengolahan berlangsung agar kualitas makanan sesuai dan jika terdapat kekurangan akan langsung diatasi dengan baik

Pola pengendalian bahan dapat dilihat pada Gambar 2.1 Pengendalian Bahan Makanan

Gambar 2.1 Pola Pengendalian Bahan Makanan



3. Keterlaksanaan Prosedur Pengendalian Bahan Makanan

Keterlaksanaan Prosedur Pengendalian Bahan Makanan merupakan implementasi teknik pengendalian serta proses pengendalian bahan yang dilakukan pihak catering.

a. Keterlaksanaan Pengendalian Pendahuluan pada Bahan Makanan

1) Keterlaksanaan Prosedur Pengadaan Bahan Makanan

Prosedur pengadaan bahan dimulai dengan analisis kebutuhan bahan yang disesuaikan dengan menu dan jumlah porsi pesanan. Analisis kebutuhan bahan basah dilakukan oleh kepala dapur dan bahan kering disesuaikan dengan stock minimum bahan. Estimasi kebutuhan bahan tercantum pada Tabel 3.1

Tabel 3.1 Estimasi Kebutuhan Utama Bahan Makanan Basah Untuk Menu *Buffet*

No	Jenis Bahan	Jumlah kebutuhan bahan	Jumlah porsi
1	Beras	10 kg	100
2	Sayuran	1 ½ kg	100
3	Daging sapi	1kg	15
4	Daging ayam tanpa tulang (Dada <i>fillet</i>)	1 kg	12
5	Daging ayam potong dengan tulang	1kg	10
6	Ikan Kakap (<i>fillet</i>)	1 kg	15

Sumber : Hasil wawancara dengan kepala dapur

Dokumen pengadaan bahan tidak berformat resmi untuk pengadaan bahan basah seperti sayur, daging, ikan dan lainnya kepala dapur langsung mencatat dalam sebuah buku yang dimiliki oleh kepala dapur tetapi pihak *store keeper* melakukan

penyalinan dalam sebuah daftar belanja. Sedangkan untuk bahan kering atau *groceries* kepala dapur mencatat kemudian diserahkan pembelian kepada bagian pembelian untuk dipesankan ke pada *supplier*.

Keterlaksanaan pengendalian pengadaan bahan makanan pada catering terlaksana dengan baik. Dokumen yang digunakan dalam proses pengendalian adalah lembar daftar menu, lembar kebutuhan bahan, lembar daftar persediaan bahan serta lembar spesifikasi bahan untuk bahan kering.

b. Keterlaksanaan Pengendalian Bersama pada Bahan Makanan

1) Keterlaksanaan Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan merupakan tanggung jawab bersama antara pihak dapur dan *store*. keterlaksanaan dua tahapan prosedur penerimaan bahan yang terdiri dari dua tahap yaitu *supplier* melakukan pengiriman bahan sesuai dengan pesanan dan bagian penerimaan membuat laporan penerimaan barang.

Bahan yang dikirim oleh *supplier* harus sesuai dengan daftar pesanan yang sudah dibuat oleh bagian pembelian. Bahan makanan kering yang dikirim pihak *supplier* akan dicek kualitas dan kuantitas disesuaikan dengan nota pembelian jika terjadi ketidakcocokan akan dikembalikan pada pihak *supplier*. Pemeriksaan bahan dilakukan menggunakan nota pembelian hal tersebut memastikan jumlah dari setiap bahan yang dipesan serta kondisi bahan. Bahan makanan yang sudah diperiksa akan dimasukkan ke dalam ruang penyimpanan.

Bagian penerimaan khususnya *store keeper* bertanggung jawab atas pembuatan laporan bahan makanan atau barang yang datang dan diterima pihak catering. Pencatatan barang dilakukan seminggu sekali, daftar persediaan bahan tersebut mencantumkan nama bahan dan jumlah ketersediaan bahan di *store* basah maupun *store* kering. Keterlaksanaan penerimaan bahan makanan di catering berjalan dengan baik dengan menggunakan analisis dokumen yaitu daftar belanja dan nota pembelian sebagai dasar melakukan pengendalian penerimaan bahan.

2) Keterlaksanaan Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan yang telah diterima pihak dapur kemudian disimpan pada tempat yang sudah disediakan sesuai dengan sifat dan jenisnya.

Bahan makanan basah akan disimpan pada *chiller* dan *freezer* sesuai dengan sifatnya. Bahan makanan kering akan disimpan pada arak khusus didalam gudang kering sesuai jenisnya. Pihak *store keeper* bertanggung jawab atas proses penyimpanan bahan. Bahan makanan basah disimpan kedalam *showcase* bersuhu 5°C sedangkan untuk bahan kering disimpan dalam ruangan dengan penataan rak yang disesuaikan dengan jenis bahan.

Penyimpanan dibedakan dalam tiga jenis yaitu suhu ruang, suhu dingin dan suhu beku. Penyimpanan bahan makanan dikelompokkan menjadi tiga bahan yaitu bahan mentah, bahan setengah terolah dan bahan makanan terolah. Setiap bahan makanan yang disimpan akan diberi label sesuai tanggal penggunaan, jumlah porsi, dan tempat acara. Keterlaksanaan penyimpanan bahan terlaksana dengan baik dengan menggunakan analisis dokumen berupa daftar persediaan bahan yang dibuat oleh *store keeper* pada akhir bulan (*ending inventory*)

3) **Keterlaksanaan Prosedur Penggunaan Bahan Makanan**

Penggunaan bahan makanan meliputi proses persiapan dan pengolahan dilakukan oleh seluruh tenaga kerja bagian produksi. Prosedur penggunaan bahan makanan tidak diatur kedalam sebuah aturan tertulis tetapi prosedur tersebut diketahui dan dilakukan tiap tenaga kerja bagian dapur sebagai sebuah kebiasaan.

Proses penyiapan bahan merupakan tahap awal penggunaan bahan. Proses persiapan dilakukan pihak dapur dalam rangka menyiapkan racikan bahan makanan untuk diolah. Pihak dapur melakukan proses persiapan disesuaikan dengan standart porsi yang telah ditentukan. Proses persiapan terbagi menjadi 3 tahap yaitu (1) bahan mentah seperti sayur setelah diterima pihak dapur dilakukan penyiangan bahan serta pemotongan dan ditimbang sesuai menu dan porsi yang dipesan; (2) bahan makanan setengah jadi dan siap dimasak dilakukan H-2 hari.

Pengolahan bahan makanan dilakukan langsung oleh seluruh tenaga kerja dapur disesuaikan dengan bagian kerja, terdapat 5 bagian kerja pada dapur utama yaitu bagian pengolahan nasi, sayur, daging, hidangan yang digoreng dan hidangan tradisional. Proses pengolahan dilakukan 2-1 hari sebelum acara yang terbagi menjadi 3 tahap yaitu proses bahan makanan yang disiangi dan kemudian disimpan untuk diolah pada hari H

acara, bahan makanan setengah terolah yang kemudian disimpan untuk diolah pada hari H dan bahan makanan mentah yang diolah pada hari H ditempat acara seperti menumis sayur dan hidangan mie agar kesegaran hidangan tetap terjaga sampai ke konsumen.

Keterlaksanaan penggunaan bahan berjalan dengan baik. Kepala dapur bertindak langsung dalam pengendalian penggunaan bahan dan pengolahan makanan. Kepala dapur melakukan kualitas makanan pada saat proses produksi hingga makanan akan dikirim ke konsumen. Pihak *store keeper* melakukan pengecekan menggunakan daftar menu sehingga menu yang dikirim sesuai dengan pesanan.

c. **Keterlaksanaan Pengendalian Umpan Balik pada Bahan Makanan**

Pengendalian umpan balik fokus kepada hasil akhir sebagai dasar dalam melakukan perbaikan. Metode umpan balik yang diterapkan meliputi analisis keuangan, analisis penggunaan bahan, pengecekan makanan yang akan dikirim dan evaluasi kinerja karyawan.

Hal yang dilakukan objek penelitian dalam pengendalian jenis ini antara lain pengecekan barang melalui daftar *ending inventory* dalam bentuk daftar persediaan bahan yang dibuat seminggu sekali, oleh pihak *store*, laporan pembelanjaan setiap hari dari pihak dapur serta laporan keuangan yang dilakukan setiap akhir bulan oleh pihak keuangan. Evaluasi kinerja dilakukan setiap saat setelah melakukan tugas, khusus dibagian produksi evaluasi dilakukan setelah proses pengolahan agar kualitas makanan sesuai dan jika terdapat kekurangan akan langsung diatasi dengan baik.

PENUTUP

A. Simpulan

1. Prosedur pengendalian bahan mengacu pada beberapa peraturan pemerintah mengenai usaha jasa boga diantaranya pada PerMenKes RI No 1096/MENKES/PER/VI/2011 dan Keputusan Menteri Kesehatan RI No 715/Menkes/SK/2003
2. Prosedur pengendalian pendahuluan yang mencakup proses pengadaan bahan makanan di Katering Ibu Surabaya berjalan dengan cukup baik. Kepala dapur bertanggungjawab atas pengadaan bahan yang disesuaikan dengan menu pesanan. Pengadaan bahan basah dibeli dan diperiksa kualitasnya secara langsung oleh kepala dapur sehingga meminimalisir resiko kualitas bahan yang tidak layak. Pengadaan bahan kering kepala dapur dan *store keeper* melakukan koordinasi mengenai persediaan agar bahan yang

dibeli sesuai kebutuhan dan *stock* minimum. Beberapa dokumen pembelian bahan makanan tidak berformat dan terarsip sempurna.

3. Prosedur pengendalian bersamaan yang mencakup proses penerimaan bahan makanan berjalan baik. proses penerimaan bahan makanan menjadi tanggung jawab pihak *store* dan dapur Bahan kering yang datang akan diterima dan dicek oleh *store keeper* bersama pihak dapur guna mengetahui kualitas produk dan mencocokkan dengan daftar pesanan sehingga tidak terjadi kekurangan atau kelebihan pesanan yang tidak diinginkan. Sedangkan untuk bahan basah langsung diterima pihak dapur setelah sebelumnya kepala dapur melakukan pengecekan kualitas bahan pada saat pembelian dipasar tradisional. Teknik penyimpanan dilakukan sesuai jenis bahan yang disimpan untuk penyimpanan bahan basah disertai label tertulis sehingga dapat mengurangi resiko bahan tertukar atau hilang.
4. Prosedur pengendalian umpan balik yang mencakup proses analisis keuangan, analisis penggunaan bahan, pengecekan makanan yang akan dikirim dan evaluasi kinerja karyawan Proses pengecekan barang melalui daftar *ending inventory* dalam bentuk daftar persediaan bahan yang dibuat seminggu sekali, oleh pihak *store*, laporan pembelanjaan setiap hari dari pihak dapur serta laporan keuangan yang dilakukan setiap akhir bulan oleh pihak keuangan yang kemudian akan dievaluasi setiap akhir bulan, untuk evaluasi pada proses pengolahan dilakukan setiap saat karena berhubungan dengan kualitas makanan sehingga mendapat hasil akhir yang sama dan sesuai kriteria

B. Saran

1. Meninjau ulang dan memperbarui peraturan perusahaan
2. Membuat format dokumen agar tertata dan terarsip.
3. Proses pengecekan dilakukan setiap hari agar meminimalisir kecurangan
4. Meningkatkan pengawasan atau kontrol terhadap seluruh prosedur pengendalian

DAFTAR PUSTAKA

- Fadiati, Ari. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 *Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*, Menteri Kesehatan Republik Indonesia, (Online),

(<http://dinkes.surabaya.go.id/portal/files/kepmenkes/Kepmenkes%20715-MENKES-SK-V-2003-Jasa%20Boga.pdf>, diakses tgl 10 September 2017)

National Public Health Jurnal, *Vol. 2 No. 6 Juni 2008* <http://jurnalkesmas.ui.ac.id/kesmas/article/view/246/246> diakses tanggal 6 Oktober 2018

Ebook Pedoman Gizi PGRS, http://gizi.depkes.go.id/download/Pedoman%20Gizi/COVER%20PGRS_PGRS%20Final.pdf diakses tanggal 5 Februari 2018

Kahraman, 2004. *International Journal of Production Economics*: Multi-attribute comparison of catering service companies using fuzzy AHP: The case of Turkey ,*Volume 87, Issue 2* <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0925527303000999> diakses tgl 25 mei 2018

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003 *Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga*, Menteri Kesehatan Republik Indonesia, (Online), (<http://dinkes.surabaya.go.id/portal/files/kepmenkes/Kepmenkes%20715-MENKES-SK-V-2003-Jasa%20Boga.pdf>, diakses tgl 10 September 2017)

National Public Health Jurnal, *Vol. 2 No. 6 Juni 2008* <http://jurnalkesmas.ui.ac.id/kesmas/article/view/246/246> diakses tanggal 6 Oktober 2018

Suarsana, Nyoman. 2007. *Siklus Pengadaan Barang di Hotel Dan Restoran*. Yogyakarta : GRAHA ILMU.

Sumitro, Any S. 2010. *Manajemen Usaha Layanan Makanan*. Surabaya: Unesa Press

Wiyasha, IBM. 2011. *F & B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI