

Modul 2

STRATEGI PERENCANAAN MENU

Oleh:

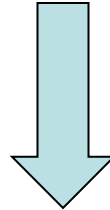
Irfanny Afif

irfanny fif. MIPM2-UIEU

PENDAHULUAN

- MENU MERUPAKAN HAL YANG SANGAT PENTING UNTUK DILAKUKAN OLEH MANAJER PMB, KARENA MENU MERUPAKAN ALAT PENGAWASAN DALAM OPERASIONAL

MENU MENENTUKAN

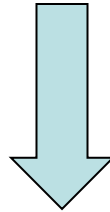


- APA YANG AKAN DIBELI, DIPRODUKSI, DIHIDANGKAN
- KUANTITAS & KUALITAS TENAGA KERJA
- DENAH DAPUR
- ALAT YANG DIBUTUHKAN

MENU YANG BERHASIL

- MENCAPAI TUJUAN SESUAI KONSEP PEMASARAN
- BERKONTRIBUSI DALAM PENGEMBANGAN KEBERHASILAN INSTITUSI
- MEMPENGARUHI KONSUMEN
- MAMPU BERSAING

PERTIMBANGAN DALAM PERENCANAAN MENU



- MAKANAN YANG DISUKAI KONSUMEN
- KEBUTUHAN GIZI KELOMPOK YANG DILAYANI
 - ALOKASI DANA
- KETRAMPILAN & JUMLAH TENAGA KERJA
 - JADWAL PRODUKSI
- KONDISI PASAR & KOMITMEN PEMASOK
 - TIPE PRODUKSI & CARA PELAYANAN
- LUAS TEMPAT PENYIMPANAN, RUANG PRODUKSI & ALAT

MAKANAN YANG DISUKAI KONSUMEN

- SUMBER INFORMASI:
 - OBSERVASI
 - SURVEY
- KECENDERUNGAN
 - PERUBAHAN SELERA
 - PERUBAHAN DEMOGRAFI
 - PERUBAHAN KEBIASAAN

KEBUTUHAN GIZI

- PRINSIP GIZI SEIMBANG
- PERATURAN YANG BERLAKU

ALOKASI DANA

- MENU HARUS DIRANCANG DENGAN MENARIK, BERVARIASI, SESUAI SELERA TETAPI TETAP SESUAI DENGAN ALOKASI DANA.
- MENU DAPAT DIGUNAKAN SEBAGAI ALAT PENGAWASAN BIAYA

KUANTITAS DAN KUALITAS PEKERJA

- PERTIMBANGAN KUANTITAS & KUALITAS PEKERJA SANGAT PENTING, TETAPI TIDAK MEMBATASI VARIASI & JENIS MENU
- MENGATASINYA DAPAT MENGGUNAKAN “CONVENIENT FOODS”

JADWAL PRODUKSI

- KELEBIHAN JAM KERJA YANG DISEBABKAN OLEH PERENCANAAN MENU YANG SALAH, AKAN MENYEBABKAN KARYAWAN LELAH & FRUSTASI
- BEBAN KERJA YANG SEIMBANG SETIAP HARI, DAN MASIH MENYISAKAN WAKTU UNTUK TUGAS LAINNYA, AKAN MEMPENGARUHI PERILAKU POSITIF DARI KARYAWAN

KONDISI PASAR

- CUACA
- FLUKTUASI MUSIM
- LOKASI GEOGRAFI

SISTEM PRODUKSI & PELAYANAN

- **SISTEM PRODUKSI KONVENSIONAL, MENU DIBATASI OLEH WAKTU YANG TERSEDIA UNTUK MEMASAK**
- **MANAJER HARUS DAPAT MEMBAGI TUGAS DENGAN BAIK AGAR PRODUKSI TEPAT WAKTU**

RUANG & ALAT

- MENU YANG BERHASIL HARUS MEMPERTIMBANGKAN KETERSEDIAAN RUANG UNTUK PENYIMPANAN MAKANAN MENTAH & MATANG SEBELUM, SELAMA DAN SETELAH PROSES
- MENU TIDAK AKAN BERHASIL TANPA DUKUNGAN PERALATAN

SPEKIFIKASI MENU

- TARGET PASARAN
- PERENCANAAN STANDAR MAKANAN
 - POLA MENU

TIPE MENU

- MENU STANDAR
- MENU PILIHAN
- MENU SIKLUS

PROSES PERENCANAAN MENU & FORMAT MENU

- **MENU PASIEN**
 - MENU MAKANAN BIASA
 - MENU MODIFIKASI DIET
- **MENU NON PASIEN**
 - MENU KARYAWAN, STAF, TAMU

EVALUASI MENU

- RASA MAKANAN
- PENAMPILAN MAKANAN

TERIMA KASIH