

Modul 3

PRODUKSI MAKANAN

Oleh:

Irfanny Afif

Irfanny Afif. MIPM2- UIEU

PENDAHULUAN

- TANGGUNG JAWAB PERSIAPAN, PRODUKSI DAN PELAYANAN MAKANAN MERUPAKAN TANTANGAN SEORANG MANAJER PMB
- PRODUKSI MAKANAN BANYAK MINIMAL 50 ORANG.
- MERUPAKAN TAHAP KRITIS DALAM PMB

KLASIFIKASI PMB

- KOMERSIAL
- NON KOMERSIAL

TUJUAN PMB

- PRODUKSI MAKANAN YANG AMAN
- MENJAGA DAN MENINGKATKAN KUALITAS NILAI GIZI
- MENINGKATKAN PENAMPILAN MAKANAN
- MENINGKATKAN FLAVOR & DAYA CERNA
- TERPENUHINYA KEBUTUHAN DIET KHUSUS
- SESUAI DANA

PERSIAPAN PRODUKSI

- SAYUR & BUAH
- DAGING SEGAR & BEKU
- AYAM SEGAR & BEKU
- IKAN SEGAR & BEKU
- MAKANAN BEKU SIAP PAKAI

BLANCHING

- DILAKUKAN PADA SAYUR SEBELUM DIBEKUKAN
- TUJUANNYA UNTUK MENGHAMBAT AKTIVITAS ENZIM, MEMPERTAHANKAN TEKSTUR SELAMA PENYIMPANAN,
- MEMBUTUHKAN WAKTU MEMASAK LEBIH SINGKAT DIBANDING SAYUR SEGAR

PENGATURAN TEKSTUR & BENTUK MAKANAN

- **BM DIPOTONG DISAMPING AGAR SESUAI BENTUK YANG DIINGINKAN, JUGA UNTUK MEMPEROLEH KEEMPUKAN YANG DIINGINKAN**
- **DAPAT DI MARINATING**
- **KACANG2AN KERING DIRENDAM SEBELUM DIREBUS**

CARA MENDINGINKAN MAKANAN MENTAH (SALAD)

- DINGINKAN MAKANAN SEBELUM DICAMPUR (SALAD)
- TARUH MAKANAN DALAM WADAH BERSIH, DANGKAL, TERTUTUP DAN BERLABEL
- TARUH WADAH PADA RAK SEBELAH ATAS, JANGAN SAMPAI TERCEMAR MAKANAN MENTAH

CARA MENDINGINKAN MAKANAN MATANG

- TARUH MAKANAN PANAS DI WADAH TERBUKA
- DINGINKAN MAKANAN HINGGA SUHU RUANG DALAM KURUN WAKTU MAKSIMAL 4 JAM
- SIMPAN DALAM WADAH DANGKAL TERTUTUP
- DINGINKAN

SISTEM PRODUKSI MAKANAN

- PRODUK DIDISTRIBUSIKAN SEGERA
- PRODUK DISIMPAN DINGIN ATAU BEKU SEBELUM DIHIDANGKAN
- PRODUK DIPEROLAH DARI MENCAMPUR MAKANAN YANG SUDAH SIAP PAKAI

PERKIRAAN PRODUKSI

- TEKNIK MERAMAL
 - TEKNIK TIME SERIES
 - TEKNIK PENYEBAB
- DISAIN SISTEM PERKIRAAN

JADWAL PRODUKSI

- JADWAL HARIAN DARI PRODUKSI MAKANAN DAPAT MENJAMIN KUALITAS PRODUK
- JADWAL HARUS MENGIKUTI MENU
- UNTUK SETIAP TAHAP PEKERJAAN, HARUS DISEBUTKAN PENANGGUNG JAWABNYA

KONTROL PORSI

- HARUS DITETAPKAN BERDASAR
 - KECUKUPAN GIZI
 - MACAM KONSUMEN & KEBUTUHAN GIZI
 - TIPE MENU
 - ALOKASI DANA

STANDAR RESEP

- JUMLAH BM, CARA MEMBUAT, PORSI, GARNISH SUDAH TERTERA DENGAN JELAS
- BILA MENGGUNAKAN STANDAR RESEP, PERUBAHAN PETUGAS TIDAK AKAN MEMPENGARUHI RASA MAKANAN

ELEMEN STANDAR RESEP

- PROPORSI BAHAN MAKANAN
- JUMLAH BM
- BENTUK BM
- PERINTAH
- PROSEDUR
- FORMAT RESP
- LAIN-LAIN

TERIMAKASIH

Irfanny Afif. MIPM2- UIEU