Evie Muliasari, S.Si., Apt. M.MPar
Ir. Juwono Saroso, MM., M.MPar
Drs. Ec. Andrean LB., MM., MBA., M.MPar

Katering

ISBN 978-602-53264-9-3

9 786025 326493

YAYASAN EKA PRASETYA MANDIRI

KATERING

Penulis :
Evie Muliasari, S.Si., Apt. M.MPar
Ir. Juwono Suroso, M.M., M.Mpar
Drs. Ec. Andrean Loenardus Bandoro, M.M., M.B.A., M.MPar
ISBN : 978-602-53264-9-3
Editor: Drs. Ec. Andrean LB., M.M., MBA., M.MPar
Desain Sampul dan Tata letak: Luthfi Alwi
Penerbit : Yayasan Eka Prasetya Mandiri
Kerjasama : Akademi Pariwisata Majapahit Surabaya
Redaksi :
Jl. Raya Jemursari 244 Surabaya 60299
Telp. (031) 8433224, (031) 8433225
Fax. (031) 8432050
Email : tristarkuliner@yahoo.co.id
Distributor :
PT MATOA BINTANG ANUGERAH
Jl. Jemursari 244 Surabaya 60299
Telp 031 8433224 - 25
Fax 031 8432050
Email : tristarkuliner@yahoo.co.id
Cetakan kedua, Januari 2022

Harga : ***print by order (WA : 081331237793)***

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa ijin tertulis dari penerbit

PRAKATA

Industri makanan berkembang, karena ada permintaan lebih besar untuk makanan di luar rumah yang lezat, higienis, ber aroma enak, dan disajikan secara estetis. Permintaan untuk makanan dengan umur simpan yang lebih lama juga mempengaruhi industri makanan. Kemajuan ilmiah dan teknologi telah membantu mereka yang terlibat dalam produksi massal makanan untuk menjadi lebih efektif dalam meningkatkan keamanan dan kualitas. Hari ini dengan meningkatnya urbanisasi, migrasi, globalisasi, perjalanan internasional, paparan berbagai masakan dan iklan, ada peningkatan minat masyarakat untuk mencoba makanan baru sehingga timbul permintaan untuk berbagai masakan etnis yang khas.

Industri jasa makanan juga dapat disebut sebagai industri 'katering'. Manajemen layanan makanan adalah seni menyediakan makanan dan minuman secara estetis dan ilmiah kepada sejumlah besar orang, dengan cara yang efisien dan memuaskan.

Industri jasa makanan dipengaruhi oleh Tradisi dan Kebudayaan. Sebab setiap kebudayaan memerlukan event yang berbeda dan menuntut pelayanan makanan yang berbeda. Semakin banyak budaya dan sub-budaya disebuah negara, semakin bergairah pula industri jasa makanan. Pengetahuan tentang tradisi dan kebudayaan yang diperlukan pengelola jasa makanan menjadi tidak sederhana lagi. Praktek Keagamaan mempengaruhi industri jasa makanan karena acara-acara keagamaan. Penting sekali untuk memuaskan religious need sebelum meningkatkan kepuasan konsumen.

Perkembangan industri terkait erat dengan perkembangan jasa makanan. Pabrik memerlukan jasa katering untuk karyawan mereka. Korporasi sering mengadakan event seperti misal pengenalan produk baru, pameran, rapat dan lain-lain dan semuanya itu terkait dengan jasa katering. Perubahaan sosial mempengaruhi industri jasa makanan dengan cara ketika ukuran keluarga menjadi semakin kecil dan lebih sibuk karena kedua orang tua bekerja semua, maka banyak pilihan terjangkau yang tersedia seperti misal makan di luar, takeaway dalam perjalanan pulang, atau mengatur fungsi di luar rumah untuk pesta ulang tahun dan pernikahan. Pengembangan teknologi seperti misal perkembangan software, robot, vending machine, internet sangat mempengaruhi industri jasa makanan. tidak ada lagi waiter yang mencatat pesanan dan mengantar makanan. Juga tidak ada lagi kasir yang menerima pembayaran kas atau menggesekkan kartu atm pelanggan.

Pada dasarnya ada empat jenis sistem layanan makanan - Conventional, Commissary, Ready Prepared dan Assembly/ Serve. 1. Sistem layanan makanan konvensional: Makanan disiapkan di dapur di tempat di mana makanan akan disajikan. 2. Sistem layanan pangan komisari: Dalam sistem ini, makanan disiapkan secara terpusat di satu tempat, tetapi didistribusikan ke beberapa daerah terpencil untuk persiapan dan layanan akhir. 3. Sistem layanan makanan siap saji: Makanan disiapkan jauh sebelumnya sebelum waktu layanan dan tetap beku sampai digunakan. 4. Sistem perakitan-layanan: Dalam hal ini, makanan yang sepenuhnya siap dibeli dari produsen dan hanya menyelesaikan proses seperti bumbu, pencairan, pemanasan ulang dilakukan di tempat layanan.

Proyek kewirausahaan yang dilakukan oleh siswa Akademi Pariwisata Majapahit selama ini ditujukan untuk memproduksi

dan menjual produk andalan berupa masakan dan kue yang nantinya diharapkan untuk menjadi produk unggulan. Belum ada proyek kewirausahaan yang ditujukan pada produk teknologi pangan seperti misal aneka sambal, aneka bumbu masak, aneka saos, kerupuk dan lain-lain. Selain itu, belum ada proyek kewirausahaan yang ditujukan pada usaha warung, rumah makan dan restoran. Juga belum ada proyek kewirausahaan yang ditujukan pada jasa katering. Semoga buku ini dapat memberikan masukan dan mendorong mahasiswa untuk membuka usaha katering.

penulis

DAFTAR ISI

PRAKATA 3

DAFTAR ISI 6

I. PENGGOLONGAN KATERING 7

II. BANQUET 51

III. PROGRAM MENU KATERING 68

IV. PENGOLAHAN MAKANAN & MINUMAN (NON-ALKOHOL) 94

V. JENIS-JENIS PELAYANAN RESTORAN 106

VI. PERSYARATAN HIGIENE SANITASI 115

VII. SURVEY PASAR 138

VIII. MEMBUKA BISNIS KATERING 144

DAFTAR REFERENSI 176