

MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN

PENULIS :

Irma Eva Yani, Rofiqoh, Monikasari, Khartini Kaluku
Nur Eli Asomah, Junaidin, Bahriyatul Ma'rifah,
Leny Eka Tyas Wahyuni



MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN

**Irma Eva Yani
Rofiqoh
Monikasari
Khartini Kaluku
Nur Eli Asomah
Junaidin
Bahriyatul Ma'rifah
Leny Eka Tyas Wahyuni**



GETPRESS INDONESIA

MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN

Penulis :

Irma Eva Yani
Rofiqoh
Monikasari
Khartini Kaluku
Nur Eli Asomah
Junaidin
Bahriyatul Ma'rifah
Leny Eka Tyas Wahyuni

ISBN: 978-623-198-965-9

Editor : Dr. Oktavianis, M.Biomed.

Tri Putri Wahyuni, S.Pd.

Penyunting: Yuliatr Novita, M.Hum.

Desain Sampul dan Tata Letak : Atyka Trianisa, S.Pd.

Penerbit: CVGETPRESS INDONESIA

Anggota IKAPI No. 033/SBA/2022

Redaksi:

Jl. Palarik RT 01 RW 06, Kelurahan Air Pacah
Kecamatan Koto Tangah, Padang, Sumatera Barat

website: www.getpress.co.id

email: adm.getpress@gmail.com

Cetakan pertama, Januari 2024

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

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayahNya, maka Penulisan Buku dengan judul Manajemen Penyelenggaraan Makanan dapat diselesaikan dengan kerjasama tim penulis. Manajemen Penyelenggaraan Makanan merupakan buku yang membahas mengenai konsep dasar manajemen penyelenggaraan makanan, manajemen pengadaan bahan makanan, manajemen penerimaan bahan makanan, aplikasi penyelenggaraan makanan, sistem distribusi makanan di rs, manajemen operasi dan produktivitas dalam organisasi, manajemen sarana fisik, peralatan dapur dan energi dalam penyelenggaraan makanan, dan manajemen sistem penyelenggaraan makanan rumah sakit.

Buku ini masih banyak kekurangan dalam penyusunannya. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran demi perbaikan dan kesempurnaan buku ini selanjutnya. Kami mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian Buku ini. Semoga Buku ini dapat menjadi sumber referensi dan literatur yang mudah dipahami.

Padang, Januari 2024
Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB 1 KONSEP DASAR MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN	1
1.1 Pengertian.....	1
1.2 Sejarah.....	1
1.3 Tujuan.....	2
1.4 Sistem dan Sub Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	2
1.5 Klasifikasi.....	4
1.6 Cara Pengelolaan Penyelenggaraan Makanan.....	8
DAFTAR PUSTAKA	10
BAB 2 MANAJEMEN PENGADAAN BAHAN MAKANAN	11
2.1 Pendahuluan.....	11
2.2 Pemesanan Bahan Makanan.....	12
2.2.1 Pengertian.....	12
2.2.2 Tujuan.....	12
2.2.3 Prasyarat.....	12
2.2.4 Langkah-langkah Pemesanan Bahan Makanan.....	13
2.2.5 Tipe Spesifikasi Bahan Makanan.....	16
2.3 Pengadaan/Pembelian Bahan Makanan.....	16
2.3.2 Prosedur Pembelian Bahan Makanan.....	17
2.3.3 Prinsip Dalam Pembelian Bahan Makanan.....	18
2.3.4 Metode Pembelian Bahan Makanan.....	19
DAFTAR PUSTAKA	25
BAB 3 MANAJEMEN PENERIMAAN BAHAN MAKANAN	27
DAFTAR PUSTAKA	38
BAB 4 APLIKASI PENYELENGGARAAN MAKANAN	39
4.1 Pendahuluan.....	39
4.2 Fitur Aplikasi Penyelenggaraan Makanan.....	39
4.3 Kelebihan Aplikasi Penyelenggaraan Makanan.....	51
4.4 Kekurangan Aplikasi Penyelenggaraan Makanan.....	52
4.5 Dampak Aplikasi Penyelenggaraan Makanan.....	54
4.7 Penutup.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
BAB 5 SISTEM DISTRIBUSI MAKANAN DI RS	59
5.1 Pendahuluan.....	59
5.2 Pendistribusian Makanan Rumah Sakit.....	60
5.2.1 Sistem Distribusi Dipusatkan (Sentralisasi).....	61
5.2.2 Sistem Distribusi Metode Desantralisasi.....	62
5.2.3 Sistem Distribusi Kombinasi Sentralisasi-Desantralisasi.....	65
5.2.4 Proses Distribusi Makanan.....	65
5.3 Peran Petugas Distribusi Makanan.....	66

5.4 Standar Operasional Prosedur (SOP) Distribusi Makanan	67
5.5 Jenis Makanan yang Didistribusikan	70
DAFTAR PUSTAKA	72
BAB 6 MANAJEMEN OPERASI DAN PRODUKTIVITAS	
DALAM ORGANISASI	75
6.1 Pendahuluan	75
6.2 Pengertian Manajemen Operasi dan Produktivitas	77
6.3 Ruang Lingkup Manajemen Operasional dan Produktivitas Organisasi	79
6.4 Konsep Produktivitas	82
6.5 Pengukuran Produktivitas	83
6.6 Sistem Produksi dan Operasi Penyelenggaraan Makanan	87
DAFTAR PUSTAKA	91
BAB 7 MANAJEMEN SARANA FISIK, PERALATAN DAPUR	
DAN ENERGI DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN	93
7.1 Manajemen Sarana Fisik	93
7.2 Manajemen Peralatan Dapur	100
7.2.1 Jenis-Jenis Peralatan	100
7.2.2 Tipe-Tipe Dapur	104
7.2.3 Tata Letak Dapur	106
7.3 Manajemen Energi	110
DAFTAR PUSTAKA	112
BAB 8 MANAJEMEN SISTEM PENYELENGGARAN	
MAKANAN RUMAH SAKIT	113
8.1 Pendahuluan	113
8.1 Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	114
8.2 Bentuk Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit	122
DAFTAR PUSTAKA	124
BIODATA PENULIS	125

DAFTAR GAMBAR

Gambar 7.1 Ruang Fungsional dalam Penyelenggaraan Makanan	94
Gambar 7.2 Timbangan Meja (A) dan Timbangan Duduk (B).....	101
Gambar 7.3 Troli	101
Gambar 7.4 Palet Kayu.....	102
Gambar 7.5 Dapur bentuk “ U”.....	106
Gambar 7.6 Dapur bentuk “ L”.....	107
Gambar 7.7 Dapur Bentuk Lurus.....	108
Gambar 7.8 Dapur Bentuk Lorong.....	109
Gambar 7.9 Dapur Bentuk Pulau.....	109
Gambar 8.1 Proses Kegiatan Penyelenggaraan Makanan	119

BAB 4

APLIKASI PENYELENGGARAAN MAKANAN

Oleh Khartini Kaluku

4.1 Pendahuluan

Aplikasi penyelenggaraan makanan institusi atau juga dikenal sebagai sistem manajemen makanan adalah perangkat lunak yang dirancang untuk membantu institusi seperti sekolah, rumah sakit, pusat perbelanjaan, dan lain-lain mengelola penyajian makanan. Aplikasi semacam ini memungkinkan institusi untuk merencanakan menu, mengelola inventaris, memesan bahan makanan, dan melacak pengeluaran.

4.2 Fitur Aplikasi Penyelenggaraan Makanan

Berikut adalah beberapa fitur yang umumnya terdapat dalam aplikasi penyelenggaraan makanan institusi:

1. Manajemen menu

Manajemen menu adalah proses merencanakan, mengatur, dan mengontrol item-menu yang disajikan oleh sebuah restoran, katering, atau institusi makanan lainnya. Tujuan dari manajemen menu adalah memastikan variasi dan kualitas makanan, memenuhi kebutuhan nutrisi konsumen, serta mencapai keuntungan maksimal bagi bisnis makanan.

Berikut adalah beberapa aspek penting dalam manajemen menu:

- a. Analisis pasar melalui studi demografi yang menentukan karakteristik demografis konsumen potensial untuk menyesuaikan menu dengan preferensi kebutuhan selanjutnya menganalisis menu pesaing untuk menentukan keunggulan bersaing dan menawarkan sesuatu yang berbeda kepada pelanggan.
- b. Perencanaan menu dengan memperhatikan variasi makanan termasuk menyediakan variasi hidangan untuk memenuhi selera beragam pelanggan. Dilanjutkan dengan proses pemilihan bahan makanan berkualitas tinggi yang sesuai dengan tema dan harga menu. Perencanaan perlu memperhatikan keseimbangan nutrisi dengan memastikan menu mencakup berbagai jenis nutrisi dan porsi yang seimbang. Penyusunan menu menyesuaikan juga dengan musim untuk memanfaatkan bahan makanan segar dan murah.
- c. Penetapan harga yang mencakup biaya bahan makanan, tenaga kerja, dan keuntungan yang diinginkan dan buat kajian analisis biaya dan keuntungan untuk menghitung biaya persiapan makanan dan memastikan harga jual memberikan keuntungan yang memadai.
- d. Pengembangan menu melalui ragam inovasi dengan menambahkan hidangan baru yang menarik bagi pelanggan dan menguji coba menu baru sebelum memasukkannya secara permanen untuk mengukur respon pelanggan.
- e. Pengelolaan dan pemantauan persediaan bahan makanan untuk menghindari pemborosan dan kehabisan stok serta Upaya rotasi persediaan menggunakan metode "*first in, first out*" (FIFO) untuk memastikan bahan makanan tidak kedaluwarsa.
- f. Pelatihan Karyawan seperti koki agar memahami resep dan teknik memasak dengan benar dan juga pelatihan bagi pelayan untuk menjelaskan menu dengan baik dan memberikan rekomendasi kepada pelanggan.

- g. Evaluasi menu melalui pemantauan penjualan menu secara berkala untuk menentukan popularitas hidangan dan juga mengumpulkan umpan balik pelanggan tentang menu untuk melakukan perbaikan jika diperlukan.

Manajemen menu yang efektif melibatkan pemahaman mendalam tentang pasar, kebutuhan pelanggan, dan biaya operasional. Dengan memperhatikan faktor-faktor ini, bisnis makanan dapat mengembangkan menu yang menarik, memuaskan pelanggan, dan menghasilkan keuntungan yang baik.

2. Manajemen Inventaris

Manajemen inventaris adalah proses mengelola dan mengawasi semua barang, bahan, dan komponen yang diperlukan untuk operasi bisnis. Dalam konteks bisnis makanan atau restoran, manajemen inventaris melibatkan pengelolaan stok bahan makanan, perlengkapan dapur, peralatan, dan barang-barang lainnya yang diperlukan untuk menyajikan makanan kepada pelanggan. Manajemen inventaris yang efisien dapat membantu bisnis mengurangi pemborosan, meningkatkan efisiensi, dan mengoptimalkan keuntungan. Berikut adalah beberapa aspek penting dalam manajemen inventaris:

1. Pemantauan persediaan pada setiap item yang masuk dan keluar dari inventaris serta memperbarui stok secara teratur dan mengelompokkan barang berdasarkan jenis dan kategori untuk memudahkan pelacakan.
2. Perencanaan persediaan analisis permintaan menganalisis pola permintaan untuk memperkirakan berapa banyak barang yang diperlukan dan waktu penggunaan. Pengaturan Pemesanan: Menetapkan jumlah pesanan secara optimal untuk mencegah kelebihan persediaan atau kekurangan stok.
3. Manajemen pemasok bahan baku dengan memilih pemasok yang dapat diandalkan dengan harga yang kompetitif untuk mendapatkan bahan makanan

berkualitas. Pemantauan kinerja pemasok juga perlu dilakukan untuk memastikan pengiriman tepat waktu dan menjamin kualitas bahan baku.

4. Optimalkan penggunaan persediaan bahan baku melalui 1) proses rotasi menggunakan metode "first in, first out" (FIFO) untuk memastikan barang yang lebih lama disimpan digunakan lebih dulu. 2) Memantau tanggal kedaluwarsa dan memastikan bahan makanan digunakan sebelum kadaluarsa dan 3) Menggunakan bahan makanan yang hampir habis dalam hidangan menu untuk mencegah pemborosan.
5. Penggunaan Sistem Manajemen Inventaris berbasis Teknologi menggunakan perangkat lunak untuk otomatisasi pemantauan, pelaporan stok serta menggunakan teknologi barcode atau RFID untuk melacak barang secara akurat dan efisien.
6. Pelatihan karyawan selaku pengelola inventaris agar memahami prosedur pemantauan dan manajemen inventaris yang efektif serta pengelolaan biaya inventaris dan agar tidak terjadi pemborosan.
7. Pemantauan kinerja dengan menginventarisir bahan baku dengan mengukur perputaran stok, biaya persediaan, dan tingkat pemborosan. Perlu juga menganalisis data inventaris untuk mengidentifikasi tren dan membuat keputusan yang lebih baik dalam perencanaan persediaan.

Manajemen inventaris yang baik tidak hanya melibatkan pengawasan terhadap barang-barang fisik, tetapi juga memerlukan pemahaman yang baik tentang kebutuhan bisnis, kebiasaan pembelian pelanggan, dan perubahan pasar. Dengan menggunakan strategi yang tepat dan teknologi yang memadai, manajemen inventaris dapat menjadi salah satu faktor kunci dalam keberhasilan bisnis makanan dan restoran.

3. Pemesanan Bahan Makanan

Proses pemesanan bahan makanan adalah langkah kunci dalam manajemen inventaris dan manajemen menu. Pemesanan yang efisien memastikan bahwa bisnis memiliki cukup stok bahan makanan untuk memenuhi permintaan pelanggan, sambil menghindari pemborosan dan penyimpanan berlebih. Berikut adalah langkah-langkah umum dalam proses pemesanan bahan makanan:

- a. Evaluasi persediaan dengan meninjau stok bahan makanan yang ada untuk menentukan apa yang perlu dipesan kemudian hitung berapa banyak bahan makanan yang diperlukan berdasarkan menu, tingkat permintaan, dan kecepatan perputaran stok.
- b. Identifikasi Pemasok yang dapat diandalkan yang menawarkan harga yang bersaing, dan menyediakan bahan makanan berkualitas dan tetap membandingkan harga dari beberapa pemasok untuk memastikan mendapatkan penawaran terbaik.
- c. Pengaturan daftar pesanan yang mencakup semua bahan makanan yang perlu dibeli, termasuk kuantitas dan spesifikasi dan stok sesuai perencanaan.
- d. Verifikasi kualitas dan kuantitas pesanan untuk memastikan bahwa jumlah barang yang diterima sesuai dan kualitas bahan makanan terjamin seperti kesegaran dan tanggal kedaluwarsa.
- e. Penyimpanan stok dipastikan sesuai termasuk pemilahan jenis dan waktu penggunaan dan gunakan sistem label dan prinsip FIFO (*first in, first out*) untuk mengelola stok dengan efisien.
- f. Pantau penggunaan bahan makanan secara teratur untuk menilai apakah pesanan telah sesuai dengan kebutuhan dan permintaan pelanggan. Kemudian lakukan analisis data penggunaan persediaan untuk merencanakan pesanan di masa mendatang dan meminimalkan pemborosan.
- g. Evaluasi kualitas produk yang diterima dari pemasok secara teratur, pertimbangkan kehandalan pengiriman

dan layanan pelanggan dari pemasok dan pertimbangkan untuk mencari alternatif jika diperlukan.

- h. Melakukan umpan balik dari koki dan staf dapur tentang kualitas bahan makanan dan caranya mempengaruhi hasil akhir hidangan. Jika memungkinkan lakukan perbarui prosedur pemesanan berdasarkan umpan balik dan pengalaman untuk memperbaiki efisiensi dan pengelolaan persediaan.

4. Manajemen Biaya

Manajemen biaya adalah proses mengelola pengeluaran perusahaan agar tetap efisien dan efektif. Dalam konteks bisnis makanan atau restoran, manajemen biaya menjadi kunci untuk memastikan profitabilitas penyelenggaraan makanan. Manajemen biaya yang efektif melibatkan pemantauan yang cermat, perencanaan yang matang, dan kemampuan untuk beradaptasi dengan perubahan kondisi pasar dan operasional. Institusi penyelenggaraan makanan institusi yang dapat mengelola biaya dengan bijak akan memiliki lebih banyak peluang untuk tumbuh dan berkembang dalam jangka panjang.

Berikut adalah beberapa strategi dan praktik manajemen biaya yang:

- a. Penetapan Anggaran untuk setiap aspek bisnis, termasuk bahan makanan, gaji karyawan, peralatan, dan promosi, pantau pengeluaran secara berkala dan bandingkan dengan anggaran yang telah ditetapkan.
- b. Identifikasi pengeluaran utama yang memakai sebagian besar anggaran, seperti bahan makanan dan gaji karyawan kemudian dianalisis perbedaan antara anggaran dan pengeluaran aktual untuk mengidentifikasi penyimpangan dan mengambil tindakan korektif jika diperlukan.
- c. Negosiasi dengan pemasok saat pembelian massal untuk mendapatkan penawaran terbaik (diskon) dari pemasok.

- d. Pengelolaan persediaan menggunakan metode FIFO (first in, first out) untuk memastikan persediaan tidak kedaluwarsa dan meminimalkan pemborosan. Pantau stok secara teratur dan pesan ulang hanya jika diperlukan untuk menghindari penumpukan persediaan yang berlebihan.
- e. Pengelolaan tenaga kerja melalui jadwal karyawan yang efisien sesuai dengan tingkat permintaan, menghindari overstaffing. Pelatihan karyawandiperlukan untuk meningkatkan produktivitas dan mengurangi kesalahan.
- f. Pengelolaan hemat energi dengan menggunakan peralatan yang efisien dan mematikan peralatan yang tidak digunakan dan kurangi pemborosan sumber daya seperti air dan kertas di area dapur dan layanan.
- g. Analisis marginalitas menu melalui pengidentifikasian hidangan atau minuman yang memberikan margin keuntungan terendah dan pertimbangkan untuk mengubah atau menghapusnya dari menu serta menyesuaikan harga menu jika diperlukan untuk mencocokkan biaya bahan makanan yang fluktuatif atau biaya operasional lainnya.
- h. Penggunaan teknologi perangkat lunak manajemen biaya untuk memantau pengeluaran, mengidentifikasi tren biaya, dan membuat estimasi biaya pemasukan maupun pengeluaran. Kemudian lanjutkan dengan otomatisasi tugas-tugas rutin seperti pengelolaan inventaris dan pemesanan untuk mengurangi waktu dan upaya tenaga kerja yang diperlukan.
- i. Evaluasi melalui pemantauan kinerja dan biaya secara teratur, kemudian mengidentifikasi area-area yang bisa membantu penghematan
- j. Optimalisasi inovasi dan perbaikan berkelanjutan dengan mendorong tim manajemen untuk terus mengembangkan inovasi dan perbaikan proses untuk mengoptimalkan penghematan biaya.

5. Pelacakan Nutrisi

Pelacakan nutrisi adalah proses memantau dan mencatat asupan nutrisi harian. Dalam konteks institusi penyelenggaraan makanan, pelacakan nutrisi penting untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan kepada pelanggan memenuhi kebutuhan gizi mereka. Melacak nutrisi dengan teliti tidak hanya penting untuk memastikan kepuasan pelanggan tetapi juga membantu dalam membangun citra institusi yang peduli terhadap kesehatan. Selain itu, dengan memahami asupan nutrisi yang disediakan, institusi makanan juga dapat mengidentifikasi peluang untuk meningkatkan kualitas menu.

Berikut adalah beberapa cara untuk melakukan pelacakan nutrisi:

- a. Analisis Bahan Makanan menggunakan label nutrisi pada kemasan bahan makanan siap pakai untuk menentukan jumlah kalori, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Kemudian latabase menggunakan basis data nutrisi yang dapat diakses secara daring atau perangkat lunak khusus untuk mengetahui komposisi nutrisi dari bahan makanan mentah.
- b. Perhitungan Resep menggunakan perangkat lunak khusus yang memungkinkan kalkulasi nutrisi berdasarkan resep yang dimasukkan. Lakukan juga pemantauan porsi hidangan untuk menghitung asupan nutrisi berdasarkan jumlah porsi yang dijual.
- c. Kontrol Porsi dengan menetapkan porsi standar untuk setiap hidangan untuk memudahkan perhitungan nutrisi. Kemudian memantau variasi dalam ukuran porsi untuk memastikan konsistensi dalam asupan nutrisi pelanggan.
- d. Pengukuran menggunakan timbangan makanan yang akurat untuk mengukur berat bahan makanan mentah dan hidangan jadi dan mengukur volume cairan, seperti saus atau minyak, dengan alat ukur yang tepat.
- e. Pelabelan menu sebagai upaya penyediaan informasi nutrisi ketika memilih hidangan yang sesuai dengan

- kebutuhan gizi mereka dan informasi jumlah kalori pada menu untuk membantu pelanggan yang memperhatikan asupan kalori.
- f. Pantauan Gaya Hidup dan Preferensi untuk menyesuaikan menu berbasis pada gaya hidup atau preferensi makanan, seperti menu rendah gula atau bebas gluten. Kemudian konsultasikan dengan ahli gizi untuk merancang menu yang seimbang secara nutrisi dan sesuai dengan kebutuhan pelanggan.
 - g. Pelaporan dan Evaluasi melalui pemantauan rutin terhadap asupan nutrisi yang diberikan oleh pelanggan dan melakukan evaluasi teratur terhadap menu untuk memastikan bahwa hidangan yang ditawarkan mengandung berbagai nutrisi yang diperlukan.
 - h. Pendidikan edukasi nutrisi melalui informasi nutrisi kepada pelanggan melalui brosur, situs web, atau aplikasi perangkat seluler. Dan menyediakan konsultasi gizi bagi pelanggan yang membutuhkan informasi lebih lanjut tentang pilihan menu yang sehat.

6. Pelacakan Alergi dan Preferensi Makanan

Pelacakan alergi makanan dan preferensi makanan merupakan langkah penting dalam bisnis makanan untuk memastikan keamanan dan kepuasan pelanggan. Berikut adalah beberapa cara untuk melakukan pelacakan alergi dan preferensi makanan:

- a. Pendataan alergi dengan meminta pelanggan melalui komunikasi langsung atau mengisi formulir/aplikasi yang mencakup informasi tentang alergi makanan dan preferensi makanan.
- b. Pelatihan karyawan tentang alergi makanan, tanda-tanda alergi, dan prosedur keselamatan yang harus diikuti dan menyediakan pelatihan kepada staf tentang berbagai preferensi makanan seperti vegetarianisme, veganisme, atau diet tertentu.

- c. Pelabelan menu yang menyediakan informasi alergi, menunjukkan makanan yang mungkin mengandung alergen umum seperti gluten, susu, kacang, atau makanan laut serta menyajikan opsi menu khusus yang bebas dari alergen umum, dan memastikan bahwa staf tahu cara menghindari kontaminasi silang.
- d. Sistem pemesanan yang responsif dengan mencatat informasi alergi dan preferensi pelanggan dalam sistem pemesanan atau basis data pelanggan untuk memastikan bahwa pesanan mendatang memperhatikan batasan tersebut. Dan perlu juga membuat notifikasi yang terlihat bagi koki atau karyawan saat mengolah pesanan.
- e. Komunikasi selalu terbuka melalui komunikasi dua arah dengan pelanggan untuk memungkinkan mereka memberi tahu staf tentang alergi atau preferensi makanan yang mungkin belum tercatat sebelumnya serta respons tanggap cepat terhadap kebutuhan pelanggan.
- f. Melakukan uji coba menu khusus untuk pelanggan dengan alergi atau preferensi tertentu dan meminta umpan balik mereka secara teratur untuk memastikan bahwa preferensi alergi mereka dipahami dan diakomodasi dengan baik.
- g. Kolaborasi dengan Ahli Gizi atau Dietisien untuk merancang menu yang memenuhi kebutuhan gizi bagi pelanggan dengan preferensi makanan atau kebutuhan khusus. Jika memungkinkan libatkan ahli gizi untuk berkoordinasi dengan pelanggan yang memiliki alergi atau kondisi kesehatan tertentu untuk memahami bagaimana menu dapat disesuaikan dengan kebutuhan mereka.

Memastikan bahwa alergi dan preferensi makanan pelanggan diperhatikan dengan cermat tidak hanya memberikan pengalaman yang aman dan menyenangkan bagi pelanggan tetapi juga dapat meningkatkan reputasi bisnis makanan sebagai tempat yang peduli dan ramah terhadap kebutuhan individu.

7. Pelaporan

Aplikasi penyelenggaraan makanan institusi sering kali dilengkapi dengan fitur pelaporan yang memungkinkan pengguna untuk memantau dan menganalisis berbagai aspek operasional. Berikut adalah beberapa jenis laporan yang biasanya tersedia dalam aplikasi penyelenggaraan makanan institusi:

- a. Laporan Keuangan meliputi laporan pengeluaran yang menampilkan rincian biaya dan pengeluaran termasuk pembelian bahan makanan, gaji karyawan, dan biaya operasional lainnya serta laporan pendapatan baik harian, mingguan, atau bulanan dari penjualan makanan dan minuman.
- b. Laporan inventaris meliputi laporan stok, termasuk bahan makanan yang hampir habis dan barang yang kadaluwarsa dan laporan pemesanan untuk melacak riwayat pesanan bahan makanan dan pengiriman dari pemasok.
- c. Laporan menu meliputi analisis kepopuleran menu: menunjukkan seberapa sering masing-masing item menu dipesan oleh pelanggan dan laporan keberhasilan menu yang menyajikan informasi tentang margin keuntungan untuk setiap item menu.
- d. Laporan nutrisi yang menyajikan informasi nilai gizi dari setiap hidangan atau menu yang disajikan serta mengidentifikasi kesesuaian menu antara kebutuhan gizi dan persyaratan diet tertentu.

- e. Laporan Kebersihan Menyajikan hasil inspeksi sanitasi dapur dan fasilitas penyelenggaraan makanan dan laporan Keselamatan Makanan: Menunjukkan langkah-langkah keamanan makanan yang diambil, termasuk penyimpanan dan persiapan yang tepat.
- f. Laporan Kinerja Karyawan meliputi jam kerja, absensi dan memberikan penilaian kinerja karyawan, termasuk tanggung jawab dan kerja sama.
- g. Laporan Umpan Balik Pelanggan untuk mengumpulkan dan menganalisis umpan balik pelanggan tentang menu, pelayanan, dan kepuasan secara keseluruhan. Lakukan perbandingan umpan balik dari berbagai periode untuk mengidentifikasi tren dan perubahan kepuasan pelanggan.
- h. Laporan analisis data penjualan untuk mengidentifikasi tren penjualan, termasuk jam sibuk, hari-hari paling ramai, dan item-menu yang diminati. Dan menganalisis laba bersih berdasarkan berbagai parameter, termasuk menu, waktu, dan acara khusus.

Sistem pelaporan dalam aplikasi penyelenggaraan makanan institusi tidak hanya membantu manajemen dalam mengambil keputusan strategis, tetapi juga memastikan kepatuhan terhadap standar keselamatan makanan dan memberikan layanan terbaik kepada pelanggan. Setiap laporan harus dirancang untuk memberikan wawasan mendalam dan akurat untuk membimbing keputusan yang cerdas.

4.3 Kelebihan Aplikasi Penyelenggaraan Makanan

Aplikasi penyelenggaraan makanan institusi memiliki sejumlah kelebihan yang signifikan bagi institusi dan bisnis makanan. Berikut adalah beberapa kelebihan dari penggunaan aplikasi tersebut:

- a. Peningkatan Efisiensi Operasional:
 - 1) Memungkinkan pemesanan bahan makanan secara otomatis berdasarkan stok yang tersedia dan permintaan pelanggan.
 - 2) Manajemen Inventaris melalui pemantauan stok bahan makanan secara real-time, mengurangi pemborosan, dan memastikan ketersediaan bahan makanan yang diperlukan.
 - 3) Memungkinkan penjadwalan karyawan yang efisien berdasarkan permintaan pelanggan dan jam sibuk.
- b. Peningkatan Kepuasan Pelanggan:
 - 1) Memungkinkan personalisasi menu berdasarkan preferensi dan alergi pelanggan, meningkatkan kepuasan dan loyalitas pelanggan.
 - 2) Memungkinkan pemesanan dan pengiriman makanan dengan cepat melalui aplikasi, meningkatkan pengalaman pelanggan.
- c. Peningkatan Keamanan Makanan:
 - 1) Memungkinkan pelacakan bahan makanan dari pemasok hingga meja pelanggan, memastikan keamanan dan kualitas makanan.
 - 2) Menyajikan informasi alergi dengan jelas, mengurangi risiko pelanggaran dan reaksi alergi.
- d. Analisis dan Pengambilan Keputusan:
 - 1) Menyajikan laporan yang terperinci dan analisis data untuk membantu manajemen membuat keputusan yang lebih baik tentang inventaris, penjualan, dan preferensi pelanggan.
 - 2) Memanfaatkan data historis untuk meramalkan permintaan, membantu dalam perencanaan persediaan dan penjadwalan produksi.

- e. Manajemen Keuangan yang Lebih Baik:
 - 1) Memantau biaya operasional, membantu dalam pengelolaan keuangan dan pengurangan pemborosan.
 - 2) Melacak pendapatan harian, mingguan, dan bulanan serta menghitung laba rugi dengan lebih akurat.
- f. Kepatuhan terhadap regulasi makanan dan standar kebersihan melalui pemantauan real-time dan pelaporan yang akurat.
- g. Peningkatan Kolaborasi Tim:
 - 1) Kolaborasi Tim melalui peningkatan komunikasi antara departemen, seperti dapur, pemesanan, dan layanan pelanggan, melalui aplikasi terpusat.
 - 2) Pembaruan menu, harga, dan promosi secara real-time.
- h. Fleksibilitas dan Skalabilitas:
 - 1) Fleksibilitas dalam Menu: Mudah menyesuaikan menu sesuai dengan musim, tren, dan permintaan pelanggan baru.
 - 2) Skalabilitas Bisnis: Meningkatkan kemampuan untuk memperluas bisnis dengan membuka cabang baru atau menambahkan layanan.

4.4 Kekurangan Aplikasi Penyelenggaraan Makanan

Meskipun aplikasi penyelenggaraan makanan institusi memiliki banyak kelebihan, juga ada beberapa kelemahan yang perlu diperhatikan. Berikut adalah beberapa kelemahan yang mungkin terjadi dalam penggunaan aplikasi penyelenggaraan makanan institusi:

1. Implementasi aplikasi penyelenggaraan makanan institusi memerlukan investasi awal dalam pengembangan perangkat lunak, pelatihan staf, dan peralatan terkait. Biaya ini bisa menjadi faktor penghalang bagi bisnis kecil.
2. Bergantung pada teknologi berarti rentan terhadap masalah teknis, seperti pemadaman listrik, kegagalan perangkat keras, atau kerentanan keamanan siber. Ini dapat mengganggu operasi dan menyebabkan ketidaknyamanan bagi pelanggan.

3. Penggunaan aplikasi memerlukan pelatihan yang adekuat bagi karyawan. Kurva belajar yang curam dan adaptasi mungkin memerlukan waktu, dan ada risiko kesalahan selama tahap ini.
4. Dalam beberapa kasus, terlalu banyak ketergantungan pada teknologi dan penggunaan aplikasi dapat mengurangi interaksi langsung dengan pelanggan, yang bisa mengurangi pengalaman pelanggan yang lebih tradisional.
5. Tidak semua aplikasi memiliki semua fitur yang diperlukan, dan ada kemungkinan beberapa kebutuhan unik bisnis makanan tidak dapat dipenuhi oleh aplikasi yang tersedia di pasaran.
6. Dalam mengumpulkan dan menyimpan data pelanggan, aplikasi ini harus memprioritaskan keamanan data. Kerentanan dalam perlindungan data pribadi pelanggan dapat menyebabkan pelanggaran keamanan dan kerugian citra.
7. Otomatisasi dan efisiensi dari aplikasi ini bisa berarti pengurangan jumlah karyawan dalam beberapa kasus. Ini dapat menciptakan masalah sosial dan etis dalam industri makanan.
8. Terlalu banyak teknologi atau fitur dalam aplikasi dapat mengintimidasi pelanggan atau membuat proses pemesanan dan pembayaran menjadi rumit.
9. Banyak aplikasi penyelenggaraan makanan mengandalkan koneksi internet. Jika koneksi putus, itu bisa mengganggu proses operasional dan menyebabkan ketidaknyamanan.
10. Mengembangkan dan memelihara aplikasi yang kompleks dapat memakan waktu dan sumber daya. Perubahan dalam persyaratan bisnis atau perubahan teknologi dapat mengharuskan pembaruan dan perbaikan berkelanjutan.

Penting untuk mempertimbangkan dan mengatasi kelemahan potensial ini dengan bijak saat memilih, mengimplementasikan, dan mengelola aplikasi penyelenggaraan makanan institusi. Keputusan tersebut harus selaras dengan tujuan bisnis dan kebutuhan pelanggan, serta meminimalkan risiko yang dapat timbul.

4.5 Dampak Aplikasi Penyelenggaraan Makanan

Dampak menggunakan aplikasi pada penyelenggaraan makanan institusi adalah sebagai berikut:

- a. Ketergantungan pada Teknologi:
 - 1) Dapat terjadi gangguan teknis, pemadaman listrik, atau masalah jaringan yang dapat menghambat operasional dan menghentikan layanan sementara.
 - 2) Memerlukan pelatihan karyawan yang baik untuk menggunakan aplikasi dengan efisien, terutama bagi staf yang tidak terbiasa dengan teknologi.
- b. Biaya Implementasi dan Pemeliharaan:
 - 1) Biaya implementasi dan pengembangan aplikasi yang mungkin tinggi, terutama untuk aplikasi kustom yang sesuai dengan kebutuhan institusi.
 - 2) Perlu biaya pemeliharaan berkala untuk memastikan aplikasi tetap ter-update dan sesuai dengan perubahan kebutuhan bisnis.
- c. Kerentanannya Terhadap Keamanan:
 - 1) Keberadaan data pelanggan dalam aplikasi membuatnya rentan terhadap ancaman keamanan, seperti peretasan data atau pencurian identitas.
 - 2) Penting untuk memastikan bahwa aplikasi memiliki protokol keamanan yang ketat untuk melindungi data pelanggan.
- d. Kesulitan Penyesuaian Menu:
 - 1) Menyesuaikan menu atau menambahkan item baru ke dalam aplikasi dapat menjadi kompleks terutama jika menu memiliki banyak variasi atau item tambahan khusus pelanggan.
 - 2) Dalam beberapa kasus, aplikasi mungkin memiliki batasan dalam mengekspresikan kreativitas koki dalam penyajian makanan.
- e. Ketergantungan Koneksi Internet karena Aplikasi ini memerlukan koneksi internet yang stabil. Area dengan sinyal lemah atau terputus mungkin menghambat penggunaan aplikasi.

- f. Pembaruan dan Kesesuaian Hukum:
 - 1) Teknologi cepat berubah; oleh karena itu, aplikasi memerlukan pembaruan terus-menerus untuk tetap relevan.
 - 2) Perubahan hukum dan regulasi terkait dengan penyelenggaraan makanan (seperti regulasi keamanan makanan) dapat memerlukan perubahan pada aplikasi, yang memerlukan waktu dan biaya.
- g. Pelanggan yang kurang terbiasa dengan teknologi mungkin mengalami kesulitan dalam menggunakan aplikasi, memerlukan dukungan tambahan untuk menjelaskan cara penggunaannya.
- h. Jika institusi bergantung pada pihak ketiga untuk pengembangan dan pemeliharaan aplikasi, masalah dengan pemasok dapat menghambat operasional.

4.7 Penutup

Secara keseluruhan, pemilihan aplikasi penyelenggaraan makanan institusi yang tepat dapat memberikan berbagai keuntungan ini, meningkatkan efisiensi operasional dan memperkuat hubungan dengan pelanggan. Aplikasi penyelenggaraan makanan memiliki dampak positif dalam industri makanan dan minuman, namun juga perlu diperhatikan beberapa dampak negatifnya, seperti peningkatan persaingan antara restoran, biaya pengiriman yang tinggi, dan pengurangan interaksi langsung antara pelanggan dan restoran.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrews, J., & Champion, F. O. T. (1946). *Guide to Safe Food Service: A Manual for Use in Organizing and Conducting Classes for Food Establishments and Employees*. US Government Printing Office.
- Clark, J., & Crandall, P. G. (2019). Educational Affordances of Google Glass as a New Instructional Platform for Foodservice Training. *Management & Education, 13*(1), 28-32.
- Dixit, S. K., Garibaldi, R., & Gupta, V. (2021). Call For Papers For The Special Issue Of Journal Of Foodservice Business Research On Food And Beverage Tourism: Management And Marketing Perspectives.
- do Rosario, V. A., & Walton, K. (2020). Hospital food service. *Handbook of Eating and Drinking: Interdisciplinary Perspectives, 1007-1033*.
- Drummond, K. E., & Brefere, L. M. (2021). *Nutrition for foodservice and culinary professionals*. John Wiley & Sons.
- Foodservice Consultants Society International (FCSI). <https://www.fcsi.org/>
- Gavinolla, M. R., Roy, H., & Kaushal, V. (2023). A retrospective overview of the Journal of Foodservice Business Research using bibliometric analysis. *Journal of Foodservice Business Research, 26*(5), 741-761.
- Jackson, R. (1997). *Nutrition and Food Services for Integrated Health Care: A Handbook for Leaders*. Jones & Bartlett Learning.
- Kang, J. W., & Namkung, Y. (2019). The role of personalization on continuance intention in food service mobile apps: A privacy calculus perspective. *International Journal of Contemporary Hospitality Management, 31*(2), 734-752.
- Lins, M., Puppini Zandonadi, R., Raposo, A., & Ginani, V. C. (2021). Food waste on foodservice: An overview through the perspective of sustainable dimensions. *Foods, 10*(6), 1175.

- Marlina Prihastuti, M. (2023). Penggunaan Aplikasi Pemesanan Bahan Makanan (Si PEMBAMA) Pada Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rs Jiwa Grhasia Dinas Kesehatan Pemda Di Yogyakarta (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Mathews, A., Patten, E. V., & Stokes, N. (2021). Foodservice management educators' perspectives on Nutrition and menu planning in student-operated restaurants. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 53(3), 223-231.
- National Association of College & University Food Services (NACUFS). <https://www.nacufs.org/>.
- Puckett, R. P. (2012). *Foodservice manual for health care institutions* (Vol. 150). John Wiley & Sons.
- Society for Hospitality and Foodservice Management (SHFM) <https://shfm-online.org/>.

BIODATA PENULIS



Khartini Kaluku, S.Gz., M.Kes.

Dosen Program Studi Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku

Penulis lahir di Ambon pada tanggal 21 April 1983 dari pasangan Bapak Djamad Kaluku dan Ibu Wa Ning Emy sebagai anak kedua dari 4 bersaudara. Ketertarikan penulis terhadap ilmu gizi dimulai pada tahun 2001 silam. Sejak menempuh Pendidikan Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Maluku. Penulis kemudian melanjutkan studi ke Perguruan Tinggi dan berhasil menyelesaikan S1 Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin pada tahun 2012 dilanjutkan studi S2 peminatan Gizi Masyarakat di Universitas Hasanuddin tahun 2018. Saat ini aktif sebagai pengajar di Poltekkes Kemenkes Maluku sejak tahun 2006, pengurus Persatuan Ahli Gizi Indonesia DPD Maluku dan pengurus Yayasan Makanan Dan Minuman Indonesia (YAMMI) hingga sekarang.

Penulis memiliki kepakaran dibidang Kesehatan dan Gizi. Untuk mewujudkan karir sebagai dosen profesional, penulis aktif sebagai peneliti. Penelitian yang telah dilakukan didanai oleh Kemenkes RI. Selain peneliti, penulis juga aktif menulis buku dan mengembangkan media edukasi guna memberikan kontribusi positif bagi bangsa tercinta. Buku dan media edukasi yang pernah diterbitkan penulis adalah Komik Gizi Seimbang, Booklet Urban Gardening Dengan Sistem Hidroponik, Booklet Higiene Untuk Penjamah Makanan Di Institusi Penyelenggaraan Makanan Pada

Masa Pandemi Covid-19 dan Kartu Gizi Seimbang. Penulis berharap tulisan ini menjadi berkah menebar ilmu dan kebaikan.

Email Penulis: khartinikaluku@poltekkes-maluku.ac.id.