

MANAJEMEN MAKANAN & MINUMAN DI DUNIA PERHOTELAN



Penulis :

I Gusti Nyoman Wiantara
Ida Ayu Putu Sulastri
Pondang Polikarpus N

**MANAJEMEN MAKANAN & MINUMAN
DI DUNIA PERHOTELAN**

Penulis

**I Gusti Nyoman Wiantara
Ida Ayu Putu Sulastri
Pondang Polikarpus N**

PENERBIT:



**MANAJEMEN MAKANAN & MINUMAN
DI DUNIA PERHOTELAN**

Tim Penulis:

**I Gusti Nyoman Wiantara
Ida Ayu Putu Sulastri
Pondang Polikarpus N**

Desain Cover:

Sulaiman

Tata Letak:

Sulaiman

ISBN:

9786230987410

Cetakan Pertama:

Februari, 2024

Hak Cipta 2024, Pada Penulis

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang

Copyright © 2024

by HADLA Media Informasi

All Right Reserved

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit

PENERBIT:



Website: www.mediahadlacorp.com

PRAKATA

Puji dan syukur penyusun panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat-Nya lah buku Manajemen Makanan Dan Minuman Di Dunia Perhotelan akhirnya dapat penyusun selesaikan, walaupun penyusun menyadari buku ini masih belum sempurna ditinjau dari berbagai hal akibat keterbatasan kemampuan penyusun

Apresiasi serta penghargaan yang tinggi patut kami berikan kepada team penyusun buku Manajemen Makanan dan Minuman Di Dunia Perhotelan ini, yang telah meluangkan waktu, mencurahkan segenap konsentrasi, pemikiran dan keseriusan dalam penyusunan buku ini

Terbitnya buku ini sudah barang tentu sangat berdampak positif dalam proses belajar-mengajar terutama dalam mata kuliah Manajemen Makanan dan Minuman (MMM) Dalam hal ini, buku Manajemen Makanan dan Minuman ini tidak saja diharapkan dapat dijadikan acuan dan pedoman bagi Dosen yang mengampu mata kuliah Manajemen Makanan dan Minuman, namun juga bermanfaat sebagai salah satu referensi penting bagi Mahasiswa bidang studi Bisnis dan pariwisata sebagai buku pegangan, serta diharapkan juga bermanfaat bagi pratiksi perhotelan terutama di Food & Beverage department.

Akhirnya kami sebagai team penyusun buku Manajemen makanan dan Minuman Di Dunia Perhotelan dalam kesempatan ini tetap mengharapkan masukan dan kritik yang bersifat konstruktif dari semua pihak guna penyempurnaan buku yang telah kami susun .
Terimakasih,

Badung, Februari 2024

Tim Penulis,

DAFTAR ISI

PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
PETUNJUK PENGGUNAAN BUKU	xiii
BAB I PENGANTAR MANAJEMEN	1
A. Capaian pembelajaran:	1
B. Pengertian Manajemen	1
C. Tingkatan Manajemen.....	4
D. Aliran Manajemen.....	9
E. Keterampilan (<i>Skill</i>) Yang Dituntut Dari Seorang Manajer	11
F. Tugas Mandiri:.....	13
G. Catatan Penting Bab Ini:	14
BAB II FUNGSI-FUNGSI MANAJEMEN PADA BISNIS MAKANAN DAN MINUMAN.....	15
A. Capaian Pembelajaran:.....	15
B. Pendahuluan.....	15
C. Tugas Manajer.....	17
D. Tugas Mandiri.....	33
E. Catatan Penting Bab Ini:	33
BAB III PENERAPAN FUNGSI-FUNGSI MANAJEMEN DALAM BISNIS MAKANAN DAN MINUMAN.....	34
A. Capaian Pembelajaran.....	34
B. Tugas Pokok Food and Beverage Department.....	34
C. Fungsi-Fungsi Manajemen Dalam Pengelolaan Bisnis Makanan Dan Minuman.....	35
D. Tugas Mandiri.....	77
E. Catatan Penting Bab Ini	77
BAB IV MANAJEMEN BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN.....	78
A. Capaian Pembelajaran.....	78
B. Manajemen Rencana Pembelian	78
C. Manajemen Penerimaan Barang (Receiving).....	79
D. Manajemen Penyimpanan Barang (storing).....	85
E. Manajemen Pendistribusian Barang (Issuing).....	90
F. Manajemen Processing.....	91
G. Tugas Mandiri.....	94
H. Catatan Penting Bab Ini	94

BAB I

PENGANTAR MANAJEMEN

A. Capaian pembelajaran:

Pembaca memahami teori manajemen meliputi pengertian manajemen, tingkatan manajemen, aliran manajemen dan syarat keterampilan manajer.

B. Pengertian Manajemen

Dalam ilmu Etimologi, yakni ilmu yang mempelajari tentang asal-usul kata-kata, istilah manajemen berasal dari bahasa Perancis kuno yaitu *management*, yang berarti “seni melaksanakan dan mengatur”. Jadi manajemen adalah suatu cara/seni mengelola sesuatu untuk dikerjakan oleh orang lain, dalam rangka mencapai tujuan tertentu secara efektif dan efisien dan bersifat masif, kompleks dan bernilai tinggi. Beberapa contoh penerapan proses manajemen yang sukses dalam bentuk karya-karya spektakuler khususnya pada bidang seni peradaban manusia misalnya menara Eiffeldi Paris Prancis, tembok besar Cina di Republik Rakyat China, candi Borobudur di Indonesia, disamping itu Piramida Giza yang merupakan piramida terbesar dan tertua di Mesir yang juga termasuk kedalam salah satu dari tujuh keajaiban dunia, dan lain sebagainya. Piramida ini dibangun oleh lebih dari 100.000 (seratus ribu) orang selama kurang lebih 20 tahun. Dapat dipastikan bahwa semua “Bangunan Ajaib “ tersebut tidak akan berhasil dibangun jika tidak

BAB II.
FUNGSI-FUNGSI MANAJEMEN
PADA BISNIS MAKANAN DAN MINUMAN

A. Capaian Pembelajaran:

Pembaca memahami fungsi-fungsi manajemen dalam bisnis makanan dan minuman

B. Pendahuluan

Makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan yang paling primer bagi setiap makhluk hidup termasuk manusia. Setelah itu kebutuhan akan papan (tempat tinggal yang layak huni) dan kebutuhan terhadap sandang (pakaian yang layak pakai) juga merupakan kebutuhan primer manusia. Ketiga jenis kebutuhan primer manusia tersebut sering disebut dengan kebutuhan terhadap fisik manusia (*physical need*).

Terkait hal tersebut sejak adanya peradaban manusia telah terjadi berbagai usaha manusia untuk memenuhi kebutuhan primernya tersebut dari cara yang paling sederhana sampai cara yang paling modern.

Demikian pula perkembangan bisnis makanan dan minuman atau usaha kuliner berkembang sangat pesat sejalan dengan kebutuhan manusia terhadap makanan dan minuman semakin meningkat, serta dampak kemajuan teknologi bidang pengolahan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad. 2002. Manajemen Sumber Daya Manusia. Bandung: Mandar Maju.

Alwi, Syafaruddin. 2001. Manajemen Sumber Daya Manusia, Strategi Keunggulan Kompetitif. BPFE UGM, Yogyakarta.

Carter, Usry, 2006, Akuntansi Biaya 1 Ed.13, Penerbit Salemba Empat

Dittmer, Paul R. 2003. Principles of Food, Beverage, and Labor Cost Controls, Seventh Edition. New York:

Jack D. Ninemeier, 2013, Planning and Control for Food and Beverage Operations. American Hotel dan Lodging Educational Institute

Kassavana, Michael L. 1999. Computer Systems for Food service Operations A CBI Book, Published by Van Nostrand Reinhold Company

Kassavana, Michael L dan Donald I Smith. 1982. Menu Engineering, Miami, Hospitality Publication Inc. Nancy LS,

990,Marketing by menu third edition, Publisher: Van Nostrand Reinhold

Ninemiear, Jack D. 1984. Planning and Control Food and Beverage Operation, Ins. Publication, Miami.

Ronald J. Ebert, Ricky W. Griffin ; alih bahasa, Devri Barnadi Putera, 2015 Pengantar bisnis /; editor, Adi Maulana,p enerbitan Jakarta : Erlangga,

Suarsana Nyoman. 2007 Siklus pengadaan barang : aplikasi di perhotelan dan restoran, Yogyakarta, Graha Ilmu

PROFIL PENULIS

Drs. I Gusti Nyoman Wiantara, M.M



Penulis adalah dosen Universitas Triatma Mulya bertugas mengampu mata kuliah Manajemen Tata Hidang, manajemen Makanan dan Minuman serta mata kuliah FB Service Teori dan praktik. Menamatkan pendidikan S1 pada fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Udayana-Bali tahun 1988, mengambil Diploma Perhotelan di salah satu Lembaga Pelatihan Perhotelan dan Pariwisata terkenal di Bali ,selanjutnya mendapatkan beasiswa S2 dari Yayasan Triatma Surya Jaya untuk menempuh Pendidikan S2 di sebuah universitas swasta di Surabaya.

Sejak tahun 1989 aktif mengajar di SMK Widhya Pura (sekarang SMK Harapan) Denpasar-Bali, sempat menjabat sebagai wakil kepala Sekolah bidang kurikulum dari tahun 1990-1997. Sejak tahun 1990 pula ia dipercaya sebagai instruktur teori dan praktik Food & Beverage Service di Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata (PPLP) Dhyana Pura Denpasar sampai tahun 2007. Dibawah Yayasan Triatma Surya Jaya, ia pernah menjabat sebagai Wakil Direktur Mapindo, Pembantu Ketua STIE Triatma Mulya bidang

Kemahasiswaan dan Kepala Bagian Penelitian STIPAR Triatma Jaya. Di kampus STIPAR Triatma Jaya (sekarang telah menjadi Universitas Triatma Mulya (UNTRIM) ia beberapa kali menerima penghargaan sebagai Dosen terfavorit pilihan mahasiswa.

Sejak tahun 1999 ia juga aktif menjadi professional motivator dan trainer terutama di hotel-hotel dan restoran di Bali dan luar Bali sampai saat ini. Sejak tahun 2006 ia mendapatkan sertifikat asesor kompetensi dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) Jakarta dan bergabung di LSP. PARINDO-Denpasar, dan sejak tahun 2007 telah mendapatkan predikat sebagai Master Asesor dari BNSP. Sampai saat ini ia juga aktif sebagai Auditor bidang Pariwisata dalam lingkup Hotel, restaurant & Villa bernaung di Lembaga Sertifikasi Usaha Pariwisata Bina Harapan Mulya (LSUP-BHM).

Dalam organisasi profesi, ia aktif sebagai anggota Ikatan Ahli Perhotelan Indonesia (IAPINDO), Perkumpulan Master Asesor Indonesia (PMAI) menjadi anggota merangkap dewan Pengarah pada Ikatan Asesor Profesional Indonesia (IASPRO) Bali. Ia juga aktif menulis buku pegangan mahasiswa sejak tahun 1992, dengan judul buku Tata Hidangan, Pengantar Room Service, Cruise Line Knowledge dan buku Dasar-Dasar Bartending & Mixology yang telah di revisi beberapa kali, untuk buku Dasar-Dasar Bartending & Mixology serta buku Cruise Line Knowledge telah ber-ISBN dan telah dipasarkan di beberapa toko buku terkenal di Indonesia juga telah dipasarkan secara on line. Tahun 1997 ia juga sempat

ditugaskan dalam pertukaran dosen dengan Western Melbourne Of Tafe di Australia, dan tahun 2005 ditugaskan studi banding ke Das Marinas Cavite di kota Manila Philipina yang dilanjutkan dengan tugas “live on Board di kapal Pesiar Costa Fortuna di Italia dan Costa marina di Singapura.

Dra. Ida Ayu Putu Sulastri,M.M



Penulis adalah salah seorang Dosen di Universitas Triatma Mulya, mengampu mata kuliah Manajemen Tata Hidangan dan bidang Food & Beverage Service lainnya baik teori maupun praktik. Gelar Sarjana ia dapatkan dari Universitas udayana pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan tahun 1988 dan Diploma perhotelan dari pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata (PPLP) Dhyana Pura Denpasar tahun 1990, selanjutnya mengambil gelar Magister Manajemen di sebuah Perguruan Tinggi swasta di Surabaya.

Pengalaman mengajarnya dimulai tahun 1990 sampai tahun 1997 di SMK Widhya Pura (sekarang SMK Harapan) Denpasar-Bali, sebagai instruktur di Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata (PPLP) Dhyana Pura Denpasar dan Pusat Pendidikan dan Latihan Pariwisata (PPLP) Mapindo-Badung. Sejak tahun 2008 ia mendapat predikat sebagai Asesor kompetensi bidang Food & Beverage Service dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP) Jakarta. Ia juga Auditor bidang usaha Pariwisata khususnya untuk lingkup Hotel, Villa dan Restoran. Saat ini juga aktif sebagai instruktur Pendidikan dan Pelatihan bidang Food & Beverage Service khususnya Bartender, Table Manner, Barista dan Waiter di beberapa kota di Indonesia.

Pondang Polikarpus Nainggolan



Penulis adalah seorang Professional dengan pengalaman 25 tahun di bidang seni kuliner di kapal pesiar, luar negeri dan berpengalaman sebagai Executive Chef di berbagai hotel.

Gelar sarjana dalam bidang European Culinary Arts Management dan sertifikasi Asesor yang diperoleh dari BNSP. Dalam perannya sebagai Executive Chef, Ia memiliki keahlian dalam merancang menu, mengelola tim dapur, dan memastikan standar kualitas makanan yang tinggi. Setelah sukses dalam karier kuliner, Ia kini menjadi Dosen Praktisi di Universitas Triatma Mulya, Bali.

GLOSARIUM

Anticipation Stock cara pembelian persediaan bahan baku untuk menghadapi lonjakan permintaan dari department yang memerlukan bahan baku yang dapat diramalkan atau telah diprediksi

Bean Merry

Perlengkapan kitchen berupa bak khusus yng biasanya terbuat dari stainlesssteel yang diisi air panas, dibagian atasnya diempatkan makanan, agar suhu makanan tetap terjaga

Bin card

Dikenal juga dengan Kartu persediaan stok adalah laporan dari semua kuitansi dan pengeluaran stok dari departemen gudang.

Boucher CDP

CDP yang bertanggung jawab mengolah daging dan atau unggas, terkadang merangkap sebagai *Poissonnier*.

Break Even Point (BEP) titik impas saat posisi biaya seimbang dengan total pendapatan, hal ini berarti bahwa dalam kondisi ini perusahaan dapat dikatakan tidak mengalami kerugian maupun mendapatkan keuntungan

briefing pengarahan yang diberikan kepada karyawan, anggota suatu kelompok, ataupun perkumpulan masyarakat yang akan mengadakan kegiatan tertentu.

Chef de Cuisine

Suatu istilah Perancis yang berarti kepala dapur sebuah cabang restoran

chef de partie (CDP)

pimpinan tertinggi pada satu section di kitchen hotel

Cook

Seseorang yang memiliki tugas untuk memasak makanan sesuai dengan instruksi resep yang telah ditetapkan. Cook biasanya memiliki keahlian basic dalam hal teknik memasak dan keahlian untuk mengikuti arahan dari resep.

cost control

salah satu bagian dari Accounting hotel yang bertugas melakukan usaha pengendalian biaya

credit memo suatu jenis formulir yang digunakan mencatat data barang yang diterima dari supplier yang tidak sesuai dengan pesanan

crew receiving

disebut juga Receiving Clerk, petugas bagian penerimaan barang di hotel

Dog/Losser menu

Kategori menu yang tidak populer dan juga memberikan kontribusi keuntungan yang rendah

drink list

daftar minuman, biasanya tersedia di meja restoran dan atau bar

Entremetier CDP

CDP yang bertanggung jawab menyediakan hidangan pembuka yang panas (*hot appetizer*), juga biasanya membuat sup, sayuran, pasta, dan lain sebagainya.

Edible Part setiap bahan yang disajikan dalam penyajian makanan dan atau minuman adalah merupakan bahan yang dapat dimakan.

Etimologi: ilmu yang mempelajari tentang asal-usul kata-kata

Executive chef merupakan jabatan kitchen department yang memiliki tanggung jawab penuh dalam menjaga stabilitas berjalannya tugas berdasarkan SOP yang berlaku di tempat makan tersebut.

Food and Beverage Director

Pimpinan tertinggi di Food & Beverage Department hotel

Food Cost/Beverage Cost keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan dan atau minuman dengan standard resep.

Food Production/kitchen

bagian yang bertugas mengolah, memproduksi dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dalam kamar, restoran/ coffee shop, banquet (resepsi pertemuan), makanan karyawan, dan sebagainya

Food dan Beverage service salah satu departemen dalam perhotelan yang berfokus pada pelayanan makanan dan minuman demi tercapainya kepuasan pelanggan.

Fluctuation Stock pembelian persediaan bahan baku untuk menghadapi berbagai kemungkinan terjadinya fluktuasi permintaan dari department yang membutuhkan terutama bahan baku yang sulit diperoleh.

Frutier CDP

CDP yang bertanggung jawab terhadap semua bahan makanan yang digoreng, biasanya deep-fry

Garde manger CDP

CDP bertanggung jawab mempersiapkan hidangan dingin, misalnya salad, hidangan pembuka dingin (*cold appetizer*), dan lain sebagainya.

Garnish cost biaya yang dikeluarkan untuk pengadaan bahan hiasan (*garnish*) pada makanan dan atau minuman agar penampilannya menjadi lebih menarik.

Grillardin CDP

CDP yang bertugas menyiapkan makanan yang di“*grill*”, posisi ini biasanya dirangkapkan bersama *rotisseur*.

invoice tagihan yang menyertai pengiriman barang

Issuing

Disebut juga pendistribusian barang merupakan proses pencatatan barang-barang yang keluar dari gudang

Keterampilan Konseptual (*Conceptional Skill*) keterampilan membuat konsep, ide dan gagasan demi kemajuan organisasi.

Keterampilan Manajemen Waktu (*Time Management Skill*)

keterampilan yang merujuk pada kemampuan seorang manajer untuk menggunakan waktu yang dimilikinya secara bijaksana

Keterampilan Teknis (*Technical Skill*)

kemampuan untuk menjalankan suatu pekerjaan tertentu

Lot Size Inventory pengadaan persediaan barang atau inventory dalam jumlah yang besar melebihi perkiraan kebutuhan yang ada pada saat ini

Manajemen suatu rangkaian proses perencanaan, pengorganisasian, pengkoordinasian, dan pengontrolan sumber daya untuk mencapai sasaran secara efektif dan efisien.

Manajemen Tingkat/Lini Pertama (First Line Management) tingkatan manajer terendah dalam suatu organisasi yang memimpin atau mengawasi langsung tenaga operasional.

Manajemen Tingkat Menengah (Middle Management) manajer yang membawahi dan mengarahkan kegiatan yang harus dilakukan manajer tingkat pertama, juga terkadang mengatur karyawan operasional.

Manajemen Tingkat Puncak (Top Management) sumber otoritas tertinggi dan mengelola tujuan dan kebijakan untuk suatu perusahaan

par stock persediaan jumlah minimal bahan baku yang harus tersedia dalam suatu departemen dan atau section di hotel

Patissier CDP

CDP yang bertanggung jawab untuk membuat dessert atau hidangan penutup misalnya kue-kue, tart, puding, muffin dan lain lain, juga terkadang mempersiapkan kue khusus untuk pengantin, ulang tahun, dan lain sebagainya.

Pengorganisasian (Organizing), kegiatan mendelegasikan tugas-tugas yang telah ditetapkan dalam perencanaan kepada staf yang terdapat dalam organisasi yang dinilai cakup melaksanakan tugas tersebut.

Perencanaan (*Planning*),

kegiatan menentukan tujuan organisasi dan memilih cara yang paling tepat dalam mencapainya

Plate Warmer

Alat khusus di kitchen yang digunakan untuk menyimpan berbagai jenis chinaware dalam kondisi hangat yang akan digunakan menyajikan makanan panas

Plow Horse

Kategori menu yang sangat populer tetapi memberikan kontribusi keuntungan yang rendah

Poissonnier CDP

CDP yang bertugas menyiapkan hidangan berjenis ikan mulai dari pemotongan hingga mempersiapkan saus yang pas.

Purchasing

Bagian yang bertugas melakukan pembelian barang-barang kebutuhan hotel untuk beroperasi

Puzzle Menu

Kategori menu yang kurang populer tetapi memberikan keuntungan yang tinggi

Standard Purchase Specifications

pernyataan tertulis secara singkat dan jelas untuk menjelaskan spesifikasi bahan baku yang diminta oleh pembeli kepada *supplier*

Receiving Clerk

Staf bagian penerimaan barang yang dikirim oleh *supplier*

Recipe cost biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan dan atau minuman sesuai dengan yang tercantum dalam *standard recipe*

Rotisseur CDP

CDP yang bertugas menyiapkan makanan yang di “roast” misalnya daging beserta saus-sausnya.

Saucier CDP

CDP yang bertanggung jawab untuk semua jenis makanan yang disauté dan saus-saus nya.

Selling price

harga yang ditentukan penjual kepada pelanggan atas produk atau layanan yang ditawarkan kepada pelanggan

Simple Mark-Up Pricing Method

Harga jual makanan dan atau minuman ditetapkan menggunakan angka *mark-up*

Sous Chef

asisten executive chef atau chef de cuisine yang langsung terjun pada proses produksi

Subjective Pricing Method

Penetapan harga jual makanan oleh manajer atau owner menggunakan pertimbangan yang siftnya subjektif, yakni berdasarkan asumsi dan perkiraan pribadinya

Star/Winner menu

Katagori menu yang populer dan memberikan tingkat keuntungan yang tinggi

Steward

Salah satu bagian di FB Department hotel yang bertugas mengurus seluruh peralatan yang ada di kitchen, bar, restoran dan banquet hotel termasuk kebersihannya.

Stewarding

Aktifitas yang dilakukan oleh staf steward yang meliputi:
cleaning, washing, polishing, preparation, storing, maintenance & purchas peralatan operasional *F& B department*

Store Hotel tempat untuk menyimpan barang dan bahan makanan dan atau minuman.

store keeper bagian dari divisi accounting yang berperan untuk memastikan stok setiap item barang yang dibutuhkan oleh setiap departemen di bagian general store

store room requisition tanda bukti permintaan barang digudang.

Supplier perorangan atau perusahaan yang memasok dan menjual bahan baku ke pihak lainnya.

Supplementary cost biaya makanan penyerta (*supplement*), misalnya vegetable dish, potato/rice dish, sauces, condiment dan lain sebagainya pada makanan utama dan atau minuman tertentu

Table d'hote menu

Satu set hidangan yang terdiri dari beberapa jenis makanan dengan pilihan yang terbatas dan memiliki satu kesatuan harga

The Highest Price Method, cara penetapan harga jual makanan dan atau minuman menggunakan alternatif harga tertinggi dengan asumsi bahwa pelanggan masih mampu membayarnya

The Intuitive Price Method,

Penetapan harga jual makanan hanya berdasarkan intuisi pimpinan saja

The Loss Leader Price Method,

Pimpinan atau owner menawarkan harga makanan dan atau minuman dengan harga yang relatif paling murah dengan harapan agar dapat menjadi daya tarik, sehingga pelanggan datang dan membeli produk lainnya juga.

The Reasonable Price Method, penetapan harga jual makanan dan atau minuman hanya berdasarkan perasaan, dan dianggap sudah masuk akal dan wajar.

Tingkatan Manajemen

pembagian antara derajat otoritas dan tanggung jawab dalam sebuah perusahaan.

Tournant CDP

CDP yang bertugas membantu disetiap station yang membutuhkan.