



Pelayanan Gizi Institusi

By. Jaya Mahar Maligan
Laboratorium Nutrisi Pangan dan Hasil Pertanian
PS Ilmu dan Teknologi Pangan
Jurusan THP – FTP UB



Pelayanan Gizi Institusi



- Penyelenggaraan makanan dalam jumlah yang besar / institusi
- Sajian : > 50 porsi
- Akibat pemenuhan nilai biologis segolongan orang yang karena suatu sebab tidak dapat menyediakan makanan sendiri

Pelayanan Gizi Institusi

Faktor-faktor :

- Perkembangan industri dan institusi
- Lokasi dan transportasi
- Alokasi waktu dalam penyiapkan makanan
- Kondisi makanan

Pelayanan Gizi Institusi

Tujuan :

- Tersedianya makanan yang memuaskan klien dengan manfaat setinggi-tingginya bagi institusi



Pelayanan Gizi Institusi

Tuntutan :

- Makanan berkualitas baik yang dipersiapkan dan dimasak dengan layak
- Pelayanan cepat dan menyenangkan
- Menu seimbang dan bervariasi
- Harga layak
- Standar kebersihan dan sanitasi tinggi

Pelayanan Gizi Institusi

Klasifikasi Pelayanan Gizi Institusi (PGI):

- PGI Industri
- PGI Sosial
- PGI Asrama
- PGI Sekolah
- PGI Rumah Sakit
- PGI Komersial
- PGI Khusus
- PGI - Darurat



Dapur (Kitchen) dalam Pelayanan Gizi Institusi



Dapur:

- Suatu tempat (ruangan) khusus yang berfungsi untuk menyimpan, menyiapkan bahan makanan untuk diolah atau dimasak, sehingga makanan tersebut siap disajikan sesuai standart kesehatan dengan penampilan serta penyajian yang menarik

Syarat-syarat Dapur



Persyaratan :

- Tinggi & Luas Ruangan
- Dinding
- Lantai
- Ventilasi
- Penerangan

- Plafon
- Sarana Pendukung (Bak cuci, meja kerja, almari alat, food storage, drainage, tempat sampah, fire extinguisher, first aid box)



Food and Beverage Department (Director)

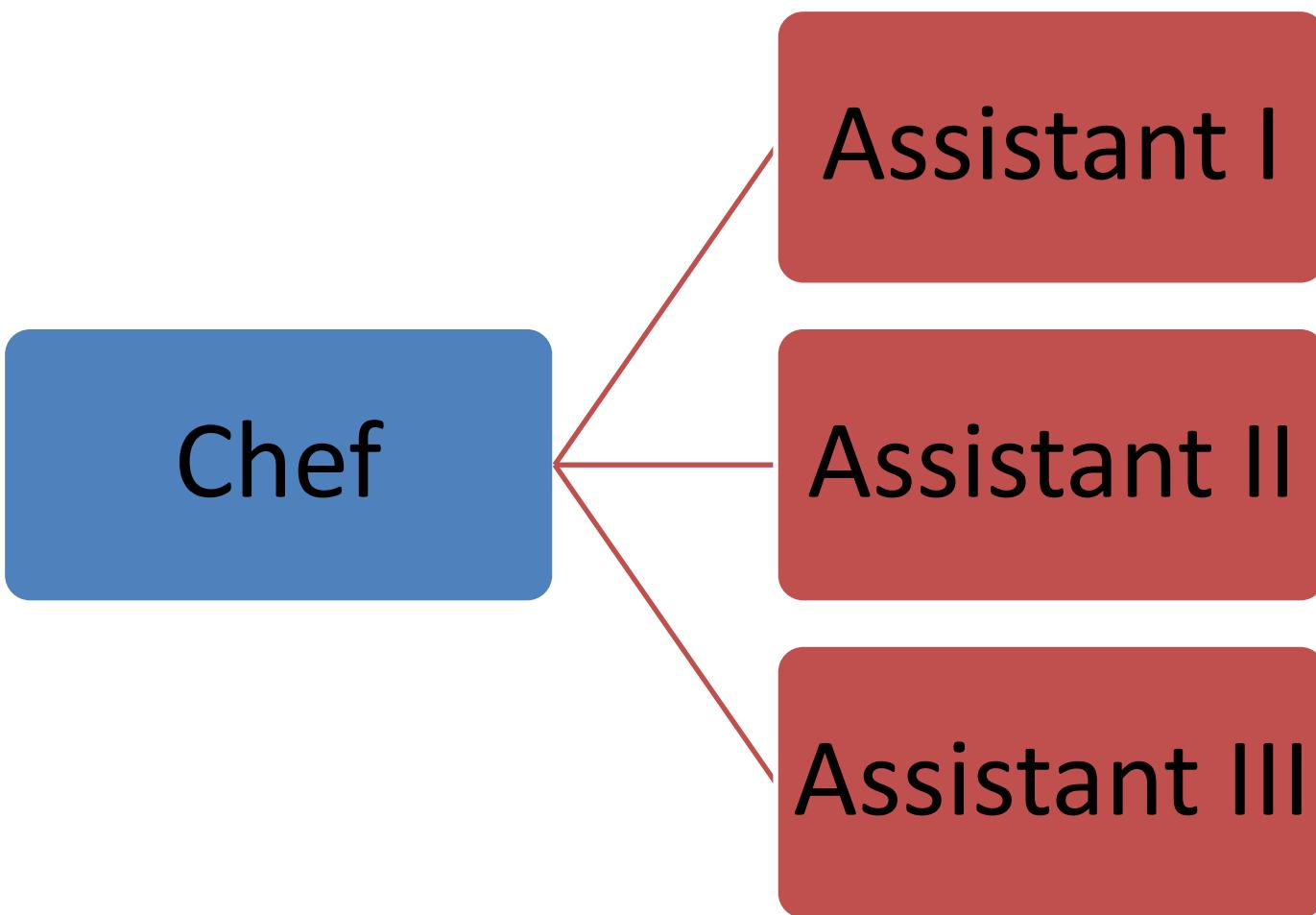
Kitchen
(Chef)

Restaurant
(Manager)

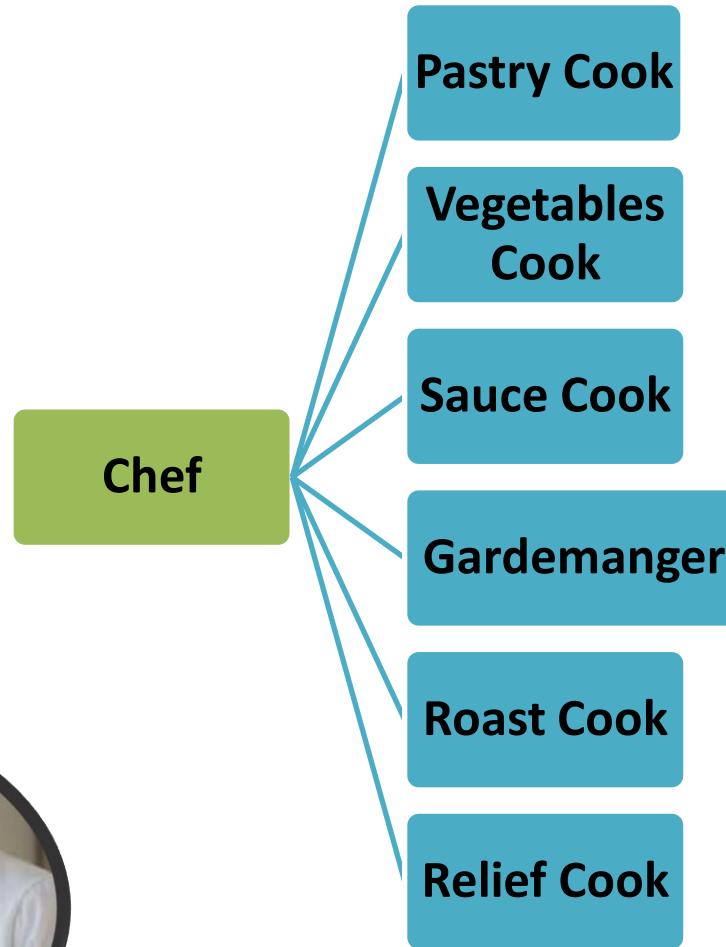
Bar
(Manager)

Steward
(Chief)

Organisasi Dapur

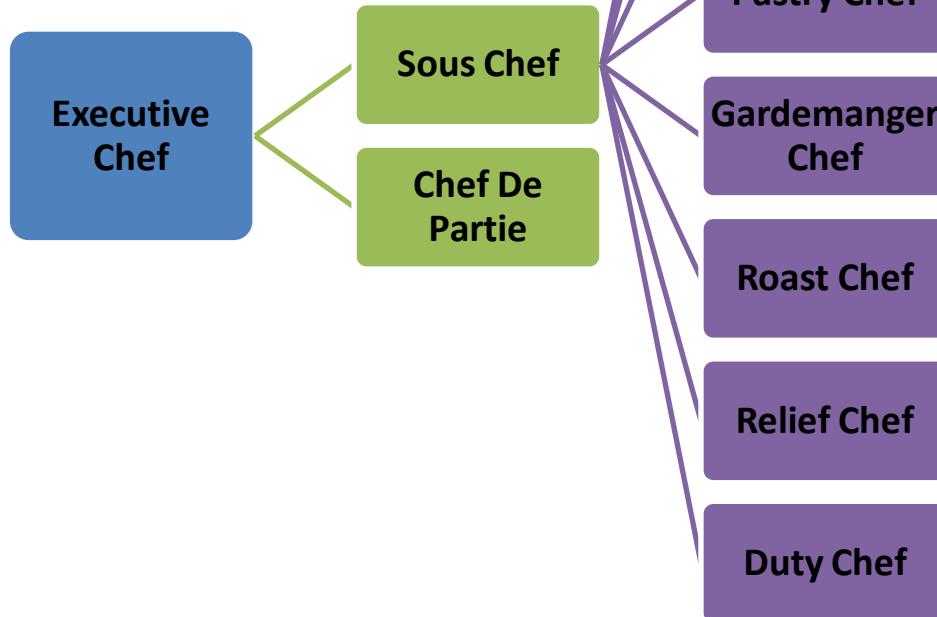


Small Kitchen Staff

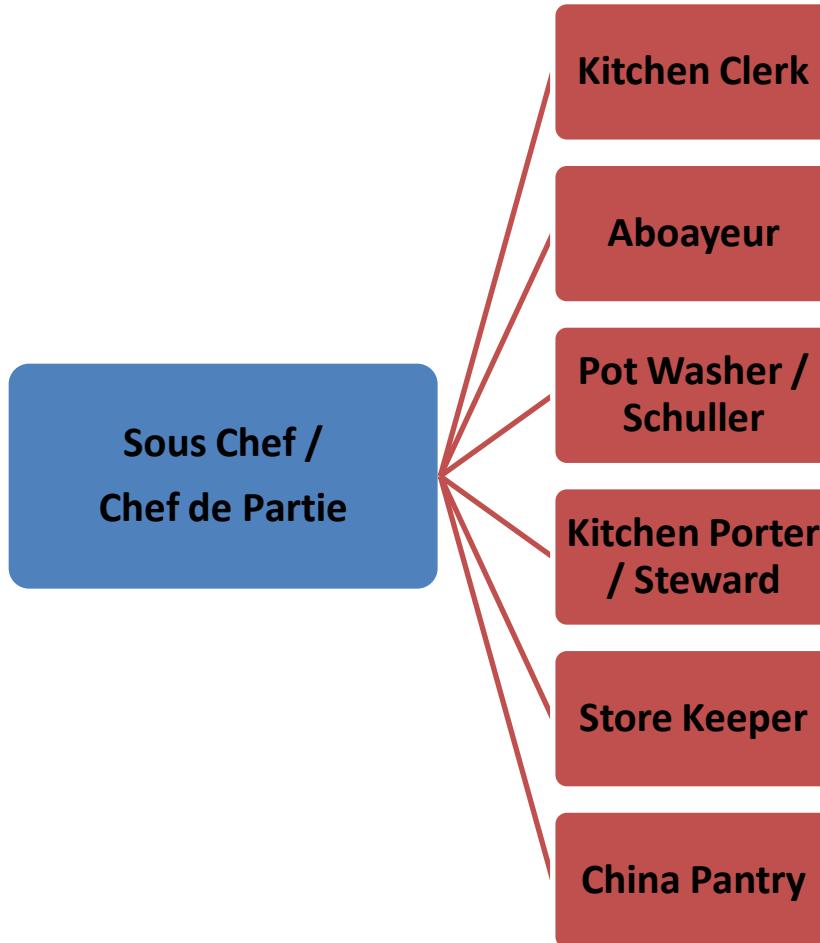


Medium Kitchen Staff

Large Kitchen Staff



Kitchen Operational Staff



Any questions..??



Tugas 1 : Survei Food Service Management

- Kelompok (4-5 mahasiswa)
- Materi Survei :
 1. Overview : Sejarah, dll
 2. Manajemen F&B Dept
 3. Organisasi F&B Dept
 4. Menu
- Lokasi : Resto, Warung, Café & Catering
- Laporan Survei dipresentasikan
- Dilengkapi foto kegiatan survei

Tugas 2: Survei Franchise / Waralaba

- Kelompok 4-5 Mahasiswa
- Materi Survei
 1. Overview: Sejarah, dll
 2. Manajemen & Administratif Franchise
 3. Menu
- Lokasi : 2 Franchise (lokal)
- Laporan Survei dipresentasikan
- Dilengkapi foto kegiatan survei

Output

- Laporan Survei
- Ulasan Populer (maks 1 halaman), format pdf, booklet, layout sekreatif mungkin, tujuan : informasi konsumen (lihat standar tulisan di majalah/tulisan populer lain)
- Kumpulkan 1 kelas (softcopy dlm CD), maks 15 Nov 2013
- File presentasi (ppt)