

RINGKASAN

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok di sebuah institusi guna mencapai status gizi yang optimal. Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima, dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.

Manajemen merupakan suatu proses yang terdiri dari perencanaan (planning), organisasi dan ketenagaan (organizing), pelaksanaan (actuating), dan pengawasan (controlling) yang dilaksanakan untuk mencapai tujuan akhir yaitu mendapatkan kualitas dan cita rasa makanan yang tinggi sehingga dapat memuaskan konsumen dengan menggunakan manusia dan sumber daya lainnya