

	POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA			
	PERENCANAAN MENU DAN GIZI			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2021	Revisi ke	0
	Halaman	1 dari 3	Berlaku Mulai	16 Juli 2024

PERENCANAAN MENU DAN GIZI POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA

Proses		Penanggungjawab		
		Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Perumusan	Firman Wahyu Illahi, S.Par. MM.Par	Staf Inovasi	
2.	Pemeriksaan	Welli Braham Kurniawan, SST.Par., M.Par	Wakil Direktur	
3.	Persetujuan	Hetty Yulianti Sihite, S.S., M.Par	Ketua Senat	
4.	Penetapan	Emilia Ayu Dewi Karuniawati, S.Pd., M.Par.	Direktur	
5.	Pengendalian	Dodi Setiawan, S.Kom., M.S.I	Kepala LPM	

	POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA			
	PERENCANAAN MENU DAN GIZI			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2024	Revisi ke	0
	Halaman	2 dari 3	Berlaku Mulai	2 April 2025

1. Tujuan

SOP ini bertujuan sebagai pedoman untuk memastikan perencanaan menu dilakukan dengan memperhatikan aspek gizi, variasi makanan, efisiensi biaya (cost), serta kebutuhan dan preferensi pelanggan.

2. Dasar hukum

- a. Peraturan Menteri Kesehatan No. 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi
- b. SKKNI No. 107 Tahun 2024 Sektor Jasa Boga
- c. Peraturan BPOM No. 23 Tahun 2022 tentang Pedoman Pangan Sehat dan Bergizi

3. Pihak Terkait

- a. Cook Inovasi dan Bisnis
- b. Staf Administrasi Inovasi dan Bisnis
- c. Ka Inovasi dan Bisnis

4. Definisi

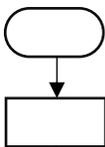
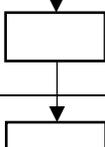
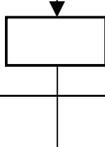
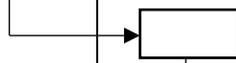
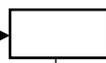
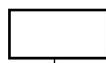
Perencanaan Menu dan Gizi adalah proses sistematis dalam menentukan jenis dan komposisi makanan yang akan disajikan dengan mempertimbangkan standar gizi, variasi makanan, keseimbangan nutrisi, efisiensi biaya, serta preferensi pelanggan untuk memastikan bahwa makanan yang disajikan sehat, bergizi, sesuai kebutuhan konsumen, dan tetap terjangkau.

5. Dokumen terkait

- a. Formulir Perencanaan Menu
- b. Checklist Standar Gizi
- c. Laporan Kebutuhan Bahan
- d. Evaluasi & Feedback menu

	POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA			
	PERENCANAAN MENU DAN GIZI			
	No. SOP	01/SOP-PBC/INOVASI/2024	Revisi ke	0
	Halaman	3 dari 3	Berlaku Mulai	2 April 2025

Diagram Alir SOP Perencanaan Menu Dan Gizi

KEGIATAN	COOK (INOVASI DAN BISNIS)	STAF ADMINISTRASI (INOVASI DAN BISNIS)	KEPALA BAGIAN INOVASI DAN BISNIS	PELANGGAN	WAKTU	KETERANGAN
Menentukan kebutuhan gizi dalam menu					1 Hari	- Berdasarkan target pelanggan dan porsi harian
Menyusun rencana menu					1 Hari	- Memperhatikan variasi, gizi, dan biaya
Pencatatan menu dalam dokumen perencanaan					15 Menit	- Untuk arsip dan pelaksanaan
Pengajuan dokumen ke Ka Inovasi & Bisnis					30 Menit	- Untuk memastikan kelayakan eksekusi dan efisiensi
Evaluasi menu berdasarkan keseimbangan gizi (diterima/tidak diterima)					15 Menit	- Dapat direvisi sesuai masukan
Pengajuan dokumen ke Klien					10 Menit	- Meinformasikan rencana menu catering mingguan
Diterima/ditolak					1 Hari	- Penyesuaian jika diperlukan
Daftar menu dan Gizi					-	- Daftar menu