

PELATIHAN DAN SERTIFIKASI CALON AHLI K3 PESAWAT TENAGA & PRODUKSI

INVESTASI RP 26.000.000

YOGYAKARTA
08 AGUSTUS 2022
SIMPUSIUM
07 SEPTEMBER 2022

Facilitator:
1. Pengetahuan kebidangan (Mhusus peserta luar kota)
2. Pengalaman selama masa pelatihan
3. Mampu cara mengajar K3
4. Mampu dan efektifitas materi
5. 2x tatap muka, 1x kuis

4. Workshop
7. Dikursi
8. Berprestasi (Mhusus peserta luar kota)
9. Sertifikat Kompetensi (dile akreditasi bankkomperfin)

Pengetahuan
10. Maksimal 50% Sebelum Pelaksanaan
11. Maksimal 50% Sebelum Pelaksanaan

Home > Opini > Strategi Ritel Kuliner untuk Bangkit Meraup Keuntungan Tinggi

Peluang Katering Harian di Masa Pandemi

By **Philipus Jehamun** July 15, 2021

Dra Sri Ekanti Sabardini MSi, Dosen Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN Yogyakarta

BERNASNEWS.COM – Kondisi pandemi Covid-19 yang semakin memburuk saat ini, terutama di Yogyakarta, memunculkan berbagai macam permasalahan yang pelik. Per Rabu 14 juli 2021 jumlah penambahan 2.350 pasien positif di DIY, dengan 252 di Kota Yogyakarta dan 457 di Sleman.

Kebutuhan tempat untuk isolasi mandiri sangat penting. Di saat keluarga hanya satu atau 2 yang kena covid sedangkan yang lain tidak maka sangat dibutuhkan tempat hunian baru untuk isolasi. Begitu banyak hotel dan tempat isolasi disediakan namun jumlahnya tetap tidak mencukupi.

Di banyak daerah di Indonesia, di samping tempat isolasi, ada kebutuhan masyarakat yang muncul dan harus direspon dengan segera, yaitu katering makanan sehat. Begitu banyak keluarga yang melakukan isolasi membutuhkan menu harian secara rutin yang sehat. Keluarga saling terpisah, banyak sekali yang biasanya menu disediakan oleh ibu menjadi sangat membutuhkan katering, karena mereka tidak mampu menyediakan secara mandiri. Kejadian yang sangat menyedihkan namun juga menjadikan peluang baru bagi UMKM terutama di Yogyakarta.

Dari sekitar 100 katering yang ada di Sleman dan Kota Yogyakarta, 90 persen adalah katering yang melayani pernikahan, acara- acara tertentu dan permintaan pesanan di atas 100 porsi (pesanan untuk suatu acara). Sedikit sekali yang menyediakan katering harian. Katering harian adalah jasa pelayanan makanan sehari-hari yang diantar setiap kali jam makan. Minimal seseorang yang membutuhkan katering ini membutuhkan makanan 3 x sehari.

Di Sleman dan Kota penambahan pasien di angka 700-an pasien. Jika 50 persen di antaranya adalah pasien dengan gejala ringan, sedang dan harus melakukan isolasi mandiri di rumah, maka minimal setiap hari ada tambahan 350 orang yang membutuhkan makanan sehat selama 2 minggu kedepan.

Hal ini ada peluang pasar sebesar $350 \times 3 \times 14$ hari, yaitu sebesar 14.700 porsi . Jumlah catering yang melayani catering harian di Sleman dan Kota Yogyakarta hanya sekitar 15 catering. Usaha ini masih sangat layak untuk dilakukan, mengingat kebutuhan jumlahnya yang sangat besar. Bisnis yang bisa dilakukan sekaligus menolong masyarakat yang terkena covid.

Catering seperti apa yang sebaiknya disediakan oleh pebisnis yang berminat? Belajar dari contoh yang kami lakukan saat keluarga sakit, kami membutuhkan makanan sehat yang harganya tidak terlalu tinggi, agar apabila pesan dalam jangka waktu panjang tidak memberatkan biayanya.

Kami menemukan catering harian yang harganya Rp15.000 per kali makan sudah dengan buah, sehingga anggaran Rp 45.000 per hari menjadi pilihan yang sangat bermanfaat. Beberapa catering besar mulai melakukan hal ini, yaitu menyediakan catering harian tetapi dengan harga Rp 50.000 per sekali makan. Angka ini relatif tidak menarik bagi konsumen karena dengan menggunakan *grabfood* atau *go food* menu dengan kisaran harga seperti ini banyak pilihannya. Konsumen akan mempertimbangkan apakah catering harian atautkah pesan setiap kali makan.

Melayani segmen khusus penderita covid dengan layanan catering harian potensinya cukup bagus, karena minimal mereka akan memesan untuk 2 minggu selama masa isolasi mandiri. Pilihan menu bisa dipikirkan benar-benar oleh para penyedia jasa. Saat covid mereka cenderung merasa aman apabila makanan bisa dipanasi terlebih dahulu, sehingga sediakan masakan yang berkuah agar bisa dipanasi.

Pilihan menu lain adalah makanan tanpa kuah (tumis) agar praktis dimakan. Yang terpenting menu makanannya yang sehat, yaitu mengandung sayur, protein dan karbohidrat seimbang, dan menggunakan buah. Menu ini penting bagi orang sakit, dan penting bagi orang yang sehat.

Kemasan juga menjadi prioritas katering dalam pelayanannya, agar bisa terkirim tetap dalam kondisi aman dan terjaga prosesnya, misalnya menggunakan kemasan kardus yang sekali buang (bukan kotak makan yang selama ini digunakan katering harian). Menu tambahan juga bisa disediakan dengan menawarkan minuman rempah-rempah untuk menyetatkan penderita covid (jahe, lemon, kunir dan lain-lain).

Katering harian juga dibutuhkan oleh banyak masyarakat yang semenjak peningkatan jumlah penderita covid di Yogyakarta menjadi takut ke pasar. Mereka lebih memilih katering harian yang praktis dimakan asalkan disediakan dengan menu sehat. Katering sehat belum banyak dilirik, silahkan yang ingin memanfaatkannya mumpung belum banyak yang menyediakan jasa ini di Sleman dan kota Yogyakarta. (**Dra Sri Ekanti Sabardini MSi**, Dosen Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN Yogyakarta)

<https://bernasnews.com/peluang-katering-harian-di-masa-pandemi/>