



**DIREKTORAT PEMBINAAN SMK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
2018**

FOOD AND BEVERAGE

**BIDANG KEAHLIAN PARIWISATA
PROGRAM KEAHLIAN PERHOTELAN DAN JASA PARIWISATA**

**KOMPETENSI KEAHLIAN:
PERHOTELAN**

**SMK/MAK
JILID 1**

ROHAMINAH

REDAKSIONAL

Pengarah:

Direktur Pembinaan SMK

Kepala Sub Direktorat Kurikulum

Kepala Seksi Penilaian

Kepala Seksi Pembelajaran

Penulis:

Rohaminah

Pengendali Mutu:

Winih Wicaksono

Penyunting:

Rais Setiawan

Editor:

Anik Indriyani

Desain Sampul:

Sonny Rasdianto

Layout/Editing:

Ira

Penyelaras Akhir:

Ahmad Zamzamy Umar

KATA PENGANTAR

Dalam rangka merespon perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi diperlukan langkah strategis untuk memperbaiki kualitas proses pembelajaran sekaligus proses penilaian. Salah satu langkah strategis tersebut adalah melalui pemenuhan kebutuhan bahan ajar khususnya bagi peserta didik Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Bahan ajar tersebut untuk pemenuhan mata pelajaran kejuruan, khususnya pada mata pelajaran dasar program keahlian (C2) dan Kompetensi Keahlian (C3)

Bahan ajar tersebut merupakan salah satu referensi dan disusun oleh guru-guru mata pelajaran dari berbagai SMK, yang berbentuk modul dan berbentuk elektronik. Atas jerih payah tersebut kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh penyusun dan para pihak yang telah berkontribusi hingga terciptanya bahan ajar tersebut.

Kami menyadari masih terdapat kekurangan, dan kami harapkan adanya masukan yang positif dan konstruktif untuk perbaikan di kemudian hari. Semoga bahan ajar ini bermanfaat dan sesuai harapan mampu memperbaiki kualitas pembelajaran sekaligus memotivasi guru dalam proses belajar di SMK.

Jakarta, Juli 2019



Dr. Ir. M. Bakrun, MM

Direktur Pembinaan SMK

PRAKATA

Berdasarkan Kurikulum 13 penyempurnaan tahun 2017, pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan khususnya pada Kompetensi Keahlian Perhotelan di struktur kurikulum terdapat mata pelajaran baru, yaitu Food and Beverage. Sehingga dibutuhkan buku pegangan untuk memenuhi tuntutan pelaksanaan kurikulum tersebut.

Buku Food and Beverage jilid 2 berisi empat bab, yaitu Bab I berisi tentang Psikologi Layanan, Bab II berisi Peralatan Restoran, Bab III berisi Table Set Up dan Clear Up, dan Bab IV berisi Sequence Of Restoran Service.

Buku ini merupakan bagian materi yang diajarkan pada mata pelajaran Food and Beverage Service yang memuat teori dan contoh-contoh praktis. Sehingga peserta didik tertantang untuk berkreasi dalam penggunaan waktu belajar secara efektif dan efisien. Jadi, perlu dipraktikkan lebih lanjut.

Dalam pemakaian buku ini, tetap diharapkan berpegang kepada azas keluwesan,

azas kesesuaian, dan keterlaksanaan sesuai dengan karakteristik Kurikulum.

Kritik yang membangun dan saran yang konstruktif akan selalu dinantikan dengan senang hati, demi peningkatan kualitas yang lebih baik lagi.

Apresiasi positif pada Direktorat Pembinaan SMK berinovasi membantu merintis penulisan dan penerbitan buku ini. Akhirnya, selamat membaca, semoga buku ini bermanfaat. Khususnya dalam mendukung penguasaan kompetensi mata pelajaran produktif (C3) pada kompetensi keahlian Perhotelan, mudah-mudahan buku ini dapat mendorong peserta didik dalam berkarya. Amin.

Yogyakarta, Desember 2018

Penulis

DAFTAR ISI

PRAKATA DAFTAR ISI

BAB I. PSIKOLOGI LAYANAN DI RESTORAN

- A. Sejarah Restoran
- B. Pengertian Restoran
- C. Jenis-jenis Restoran
- D. Peranan Psikologi pelayanan
- E. Tipe-tipe Pelayanan Makanan
- F. Struktur Organisasi Food and Beverage Departemen
- G. Etika Makan Secara Internasional

BAB II. PERALATAN DAN PERLENGKAPAN RESTORAN

- A. Perabot
- B. Lenan
- C. Peralatan Makan, Minum Dan Alat Hidang
- D. Dekorasi Ruangan
- E. Penyusunan Menu
- F. Jenis-Jenis Menu

BAB III. TABLE SETTING DAN CLEAR UP

- A. Sejarah Penataan Meja dan Napkin
- B. Teknik dan prosedur pembuatan perencanaan
- C. Table setting
- D. Clear Up

BAB IV. SEQUENCE OF RESTORAN SERVICE

- A. Pengertian sequence of restoran service
- B. Menu yang di sajikan
- C. Cara membawa piring makan dengan tangan
- D. Urutan Pelayanan makan dan minum secara American Service
- E. Sistem Informasi di Restoran

GLOSARIUM

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

CURRICULUM VITAE

BAB I

PSIKOLOGI LAYANAN DI RESTORAN



TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mempelajari materi tentang konsep psikologi layanan di restoran, peserta didik mampu memahami psikologi layanan dan menampilkan diri sebagai pelayan di restoran dengan tepat secara mandiri.



PETA KONSEP



KATA KUNCI

Restoran - Psikologi Layanan - Jenis Pelayanan – Makan - Etika Makan - Personal Grooming



A. Sejarah Restoran

Pada abad ke-16 restaurant ditemukan di Prancis berasal dari kata *restaurer* atau *restore* yang berarti pembangkitkan tenaga, sedangkan *Restaurant* yang berkembang abad ke-18, diartikan sebagai ruang kecil di sebuah pondokan (*tavern*), makanan yang disajikan hidangan sederhana untuk setiap tamu dilayani satu per satu. Perkembangan pesat justru terjadi karena Revolusi Perancis. Restoran berkembang menyajikan makanan sehari-hari dan memiliki *fine dining*, yaitu restoran eksklusif menggunakan peralatan makan mewah, seperti *cafeteria* dan *rest-stop restaurant*, *fast food restaurant*. Berikut ini merupakan restoran termahal dan termewah di dunia, yang diklaim sebagai 10 restoran dengan tarif termahal di dunia:

1. Restoran Aragawa Tokyo



Gambar 1.1 Restoran Aragawa Tokyo
Sumber: <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restoran>

Steak house yang terletak di Shinbashi Tokyo menjual beef dengan lada dan mustard. Restoran ini bekerja sama dengan sebuah perternakan.

2. Restoran Alain Ducasse au Plaza Athana di Paris



Gambar 1.2 Restoran Alain Ducasse au Plaza Athana
Sumber: <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restoran>

Restoran Alain Ducasse berada di hotel termegah di Paris yang memiliki 50 bangku dan 55 staf restoran. Menu utama adalah *te volaille de bresse*, hidangan yang tersedia dari ayam yang tidak bertulang di Burgundy. Restoran ini tutup selama 1 bulan setiap musim dan menjelang Natal. Harga makan untuk satu orang di restoran ini 231 USD.

3. Restoran Gordon Ramsay di London



Gambar 1.3 Restoran Gordon Ramsay di London
Sumber: <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restoran>

Porsi makan untuk satu orang di restoran ini 183 USD. Gordon Ramsay chef Inggris tahun 1998 di Claridge's, berlokasi di the Royal Hospital Road tetap menjadi *cafe* membuka restoran dengan 13 meja dan 5 yang berisikan dua bangku pemesanan, makanan harus dipesan 2 bulan sebelumnya. Terdapat pilihan menu burung merpati dengan *foie gras* (pasta hati sebagai penyedap) dan daging domba Cornish.

4. Restoran Acquarello di Munich



Gambar 1.4 Restoran Acquarello di Munich
Sumber: <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restoran>

Restoran Italia dengan gaya Mediterania dinding *Fresco* warna pastel dan menyediakan menu mulai dari burung dara, daging sapi muda, sampai pasta. Serta masakan ikan salmon dibumbui



daun bawang dan kaviar atau dorade yang disirami saus jeruk beraroma seledri. Harga makan satu orang 125 USD/Porsi.

5. Restoran Alberto Ciarla di Roma



Gambar 1.5 Restoran Alberto Ciarla di Roma
Sumber: <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restaurant>

Porsi makan satu orang dengan harga 113 USD. Menu pilihan di restoran Italia tiap paket memiliki 6 macam roti dan setiap pilihan berbeda bumbu terbaru. Restoran ini menawarkan tujuh hidangan linguini (pasta panjang tipis) dicampur dengan ikan tuna, pasta tagliatelle dengan siput panggang dan potongan-potongan tipis ikan pedang (swordfish).

6. Restoran Sushi Kaji di Toronto



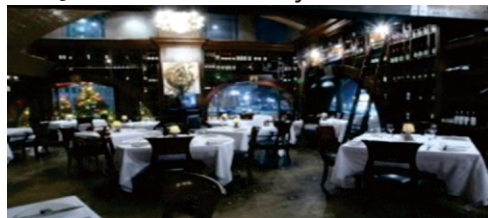
Gambar 1.6 Restoran Sushi Kaji di Toronto
<https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restaurant>

Porsi makan satu orang di restoran ini 109 USD, Chef di Sushi Kaji, Mitsuhiro Kaji asal Jepang pada tahun 1980 memulai usaha makanan dengan bahan ikan segar dari Tokyo. Berbagai hidangan dijual seperti sup semangka dan strawberry, lele barbecue dan acar mentimun dan fluke (sejenis ikan gepeng) goreng dengan saus tomat yang pedas.

7. Restoran Queue de Cheval Steak House di Montreal

Porsi makan satu orang di restoran ini 85

USD, Queue de Cheval terkenal dengan makanannya corn-fed beef, yang dikeringkan selama 35 hari. Pilihan potongan daging seperti tulang iga dengan sirloin yang dituangi sebotol anggur California atau Australia dari penyimpanan anggur di bawah tanah menjadi menu andalannya.



Gambar 1.7 Restoran Queue de Cheval Steak House di Montreal
Sumber: <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restaurant>

8. Restoran El Amparo di Madrid



Gambar 1.8 Restoran El Amparo di Madrid
Sumber: <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restaurant>

Porsi makan satu orang di restoran ini adalah 70 USD. Restoran tersebut berada di rumah kereta, yaitu Basque dari El Amparo menyediakan pilihan anggur terlengkap yang berasal dari Iberian Peninsula, hidangan salmon dingin dengan sorbet tomat dan hidangan utama yang tersedia adalah chocolate soufflé.

9. Restoran Whampoa Club di Shanghai



Gambar 1.9 Restoran Whampoa Club di Shanghai
Sumber: <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restaurant>



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

Porsi makan satu orang di restoran ini adalah 63 USD. Restoran ini terletak di Whampoa Club yang berlokasi di Three on the Bund, sebuah retail di kota perdagangan Shanghai dengan ruang makan berada di sungai. Dekorasi restorannya dengan disain mewah Art Nouveau. Hidangannya ditangani oleh Jerome Leung, yaitu chef asal Hong Kong. Sejak berumur 13 tahun ia sudah mulai memasak. Hidangan tradisional Shanghai dijual secara modern seperti drunken chicken dan beef strips dan kulit jeruk yang dikeringkan.

10. Restoran Boeucc di Milan



Gambar 1.10 Restoran Boeucc di Milan
Sumber: <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restoran>

Porsi makan satu orang di restoran ini 62 USD, pengunjung restoran harus memakai jaket. Menu yang dijual adalah risotto saffron, daging sapi muda yang dibubuhi kentang halus.



TUGAS MANDIRI

Apa pendapat anda setelah membaca materi "Restoran yang diklaim menjadi restoran termahal di dunia"? Berikan alasannya!



MATERI

B. Pengertian Restoran

Restoran adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara profesional, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minuman. Restoran ada yang di dalam

hotel dan banyak juga yang berdiri sendiri di luar bangunan itu. Food and Beverage Department merupakan bagian dari hotel yang menangani dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman untuk para tamu yang tinggal di hotel maupun tidak menginap yang dikelola secara komersial. Departemen food and beverage sangat mutlak diperlukan di hotel, dalam penyediaan dan pelayanan makanan dan minuman. Dalam menjalankan tugasnya terbagi menjadi dua bagian yang saling bergantung satu sama lain dan harus saling bekerjasama, 2 (dua) bagian tersebut adalah:

1. Food and beverage bagian depan (*front service*)



Gambar 1.11 Restoran Hotel Melia Kuala Lumpur
Sumber: <https://www.melia.com/en/hotels/malaysia/kuala-lumpur/melia-kuala-lumpur/restaurants.html>

Food and beverage bagian depan (*front service*) yaitu bagian yang langsung berhubungan dengan tamu, yang terdiri dari bar, restoran, *banquet* dan *room service*.

2. Food and beverage bagian belakang (*backservice*)



Gambar 1.12 Creating a Smarter Hotel Kitchen
Sumber: <https://www.google.com/search?q=kitchen+hotel+malgis&safe=strict&client=firefox->

Food and beverage bagian belakang (*back office*), yaitu bagian yang tidak langsung bertemu dengan tamu karena



harus melalui perantara pramusaji, terdiri dari kitchen dan stewarding.

Tujuan departemen food and beverage departemen adalah:

1. Memberikan pelayanan kepada tamu, termasuk mutu pelayanan, mutu makanan dan minuman, sikap karyawan, dekorasi ruangan serta suasana sekitar, peralatan yang dipakai maupun sanitasinya.
2. Mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya.
3. Menjual makanan dan minuman dengan harga yang ditetapkan.

C. Jenis-jenis Restoran

Klasifikasi restoran ditinjau dari manajemen dan sistem penyajiannya restoran dapat diklasifikasikan menjadi 4 yakni:

1. **Formal Dinning Room** merupakan restoran formal yang ada dalam hotel. Restoran tersebut merupakan *High Class* Restoran dengan harga mahal.

Berikut ini adalah contoh restoran *Formal Dinning Room* (Restoran Formal):

a. Rotisserie



Gambar 1.13 Rotisserie filet mignon wrapped in bacon "à la Charlevoix" and wine tomato sangria
Sumber: <http://www.fairmontmoments.com/food-drink/rotisserie-filet-mignon-wrapped-in-bacon-a-la-charlevoix-and-wine-tomato-sangria>

Restoran eksklusif merupakan restoran yang menyediakan alat pemanggang, sehingga para tamu dapat melihat proses pemanggang makanan yang dipesan.

b. Grill Restoran

Restoran yang khusus menyediakan *steak* atau *chops steak* yang dipanggang sesuai selera tamu.



Gambar 1.14 Mid West Grill Restaurant
Sumber: <http://www.midwestgrillrestaurant.net/>

c. Cabaret/Supper Club

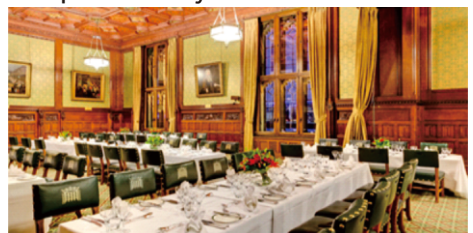
Restoran eksklusif di dalam hotel yang tamunya disuguhkan pertunjukan seperti live music dan tari-tarian.



Gambar 1.15 Cabaret Supper Club
Sumber: <https://www.groupon.co.uk/biz/belfast/cabaret-supper-club>

d. Members Restoran

Restoran yang telah memiliki anggota dari para tamunya.



Gambar 1.16 Members' Dining Room
Sumber: <https://www.parliament.uk/visiting/venue-hire/commons/hire-your-venue/members-dining-room/>

2. **Informal Dinning Room** (Informal Restoran) adalah Restoran yang terdapat dalam sebuah hotel yang sifatnya tidak terlalu resmi, suasananya santai dan tidak terlalu formal.

Berikut ini contoh restoran Informal



Dinning Room:

a. Caffe Shop

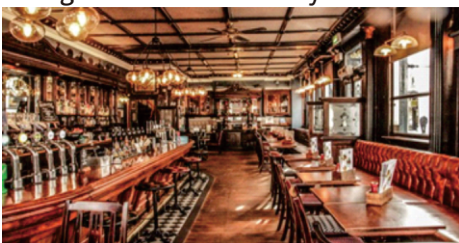
Restoran yang buka selama 24 jam, harganya lebih murah dibandingkan *Formal Dinning Room*. Sistem pelayanannya sama seperti di *Formal Dinning Room*, tetapi suasanaanya informal atau tidak formal.



Gambar 1.17 Java Times Caffe Presents Best Coffee Shop Business
Sumber: <https://bestcoffeeshopfranchise.wordpress.com/2015/07/22/java-times-caffe-presents-best-coffee-shop-business/>

b. Tavern

Restoran kecil yang terdapat di dalam hotel, menyediakan bird and wine sebagai minuman utamanya.



Gambar 1.18 Museum Tavern
Sumber: https://www.tripadvisor.co.uk/LocationPhotoDirectLink-g186338-d1495364-i233576216-Museum_Tavern-London_England.html

c. Cocktail Bar



Gambar 1.19 Chill Out Tapas Lounge Bar
Sumber: <http://www.prasin villas.com/fr/chill-out-tapas-lounge-bar-gallery.html>

Bar merupakan tempat yang menjual berbagai minuman alkohol maupun

non alkohol berikut pelayanan dengan tujuan mendapatkan keuntungan.

Cocktai bar mempunyai ciri minuman yang dijual sangat bervariasi, khususnya minuman campuran dengan standart pelayanan dan kualitas minuman yang cukup baik. Biasanya cocktail bar terdapat hiburan-hiburan.

d. Pool Snack Bar

Bar kecil yang terletak ditepi kolam renang hotel dan hanya menyediakan minuman ringan, jika menginginkan makan baru dipesankan di Main Kitchen.



Gambar 1.20 Pool - Snack Bar alexia beach hotel
Sumber: <http://www.prasin villas.com/fr/chill-out-tapas-lounge-bar-gallery.html>

e. Room Service "In-Room Dining"

Merupakan sistem pelayanan dalam hotel dengan makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu untuk kemudian di antar ke kamar tamu, lobby, toko, ataupun kolam renang yang ada di hotel.



Gambar 1.21 Penataan roomservice
Sumber: Safarini 'S Blog

Fungsi section *Room Service* di hotel sebagai berikut:

- 1) Melayani makanan dan minuman bagi tamu hotel
- 2) Menambah keuntungan bagi hotel



- 3) Meningkatkan reputasi baik hotel
Pelayanan room service diminati tamu yang sakit, ingin makan di kamar, tidak mau diketahui identitasnya oleh tamu lain ataupun alasan yang lain.

Section Room Service mempunyai karakteristik sebagai berikut:

- 1) Pelayanan 24 jam untuk melayani tamu yang memerlukan *Breakfast, Lunch, Dinner* dan *Supper*.
- 2) Pelayanan makanan dan minuman dipesan melalui telepon di kamar tamu dan seluruh pesanan diantar langsung oleh *staff room service* ke kamar tamu, lobby ataupun tempat lain di dalam hotel selain di restoran dan bar.
- 3) Hidangan disediakan lebih lengkap, harga makanan dan minuman dibandingkan outlet lainnya lebih mahal karena memerlukan peralatan serta pengantaran hidangan ke kamar tamu/tempat lain yang diinginkan tamu.
- 4) Ada *staff order taker* yang bertugas menerima dan mencatat pesanan tamu melalui telepon.
- 5) Letak *room service section* harus strategis, dekat dengan (*main kitchen*), area tempat pelayanan (*service area*), area tempat cuci piring (*steward area*), kasir, serta elevator atau jalan menuju kamar tamu.
- 6) *Room service* diatur dan di tata dengan baik supaya dalam pelayanannya dapat efisien, sehingga *room service area* harus memiliki:
 - a) Ruang tersendiri dengan udara segar, nyaman, ventilasi cukup atau kalau perlu memakai AC.
 - b) Ada telepon di atas meja yang siap berdering sewaktu menerima pesanan dari tamu.

- c) Ada rak atau laci tempat menyimpan peralatan seperti *cutleries, serbet, supplies, chinaware, tray, table cloth, otherequipment*.
- d) Memiliki *tray* dan *trolley*.
- e) Ada *guest slip rack* merupakan rak khusus untuk menempatkan *guest slip* data tamu dan *working table* untuk menempatkan *tray* sewaktu menata pesan-an.

3. *Speciality* Restoran

Restoran yang berada di dalam hotel dengan menyediakan makanan atau minuman khusus dari daerah atau negara tertentu, pelayanannya pun sesuai dengan sistem daerah atau negara tertentu.

Contoh *Speciality* Restoran adalah sebagai berikut:

a. Restoran Jepang

Restoran ini khusus menyediakan masakan dan minuman Jepang.



Gambar 1.22 Restoran Jepang

Sumber: <https://www.jalan2kejepang.com/blog/7-kebiasaan-yang-harus-anda-ketahui-saat-berada-di-restoran-jepang.html>

b. Restoran Cina

Restoran yang menyediakan makanan dan minuman, maupun sistem pelayanannya khusus Cina.



Gambar 1.23 The Café at Hotel Mulia Senayan, Jakarta

Sumber: <https://www.jalan2kejepang.com/blog/7-kebiasaan-yang-harus-anda-ketahui-saat-berada-di-restoran-jepang.html>



c. Restoran Italia

Restoran yang khusus menyediakan makanan dan minuman Italia.



Gambar 1.24 Quaint Italian Restaurant
Sumber: <https://www.foodgrapher.com/2013/12/piazza-italia.html>

d. Restoran Jawa

Restoran yang khusus menyediakan makanan khas Jawa.



Gambar 1.25 Sekar Kedaton Restoran
Sumber: <http://yogyakarta.panduanwisata.id/headline/sekar-kedaton-restoran-suasana-jawa-berbalut-citarasa-internasional/>

4. Restoran yang berada di luar Hotel

Banyaknya restoran yang bermunculan di luar Hotel yang bertujuan mencari keuntungan yang sebesar-besarnya, maka mereka memiliki ciri khas sendiri-sendiri antara lain:

a. Automat Restoran/Vending Machine

Restoran yang berupa mesin kecil, berisi makanan atau minuman yang dioperasikan secara otomatis. Caranya dengan memasukkan uang koin ke dalam mesin, yang akhirnya makanan/minuman itu keluar dan diambil dapat oleh pembeli.



Gambar 1.26 Ordering Machines at Japanese Restaurants
Sumber: <http://jpninfo.com/31417>

b. Delicatesen

Restoran ini khusus menjual produk tertentu, seperti ham, sausage, dan bacon.



Gambar 1.27 Tino's Delicacies
Sumber: <http://www.tinosdeli.com/>

c. Bistro

Restoran kecil dengan makanan khas negara Prancis. Biasanya restoran ini ada di pusat perbelanjaan.



Gambar 1.28 Restoraunt Segarra Ancol
Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>

d. Canteen

Restoran yang terdapat di sekolah dan kantor, menyediakan aneka makanan dan minuman.



Gambar 1.29 Rail Canteen Sunway Nexis
Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>

e. Café



Gambar 1.30. Corner café
Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>



Restoran ini menyediakan makanan dan minuman dari soft drink hingga minuman beralkohol, yang biasanya dilengkapi dengan *live music*.

f. Rail Road Catering

Restoran yang khusus dalam kereta api, penumpang bisa langsung ke gerbong restorasi. Jika akan makan dan minum, atau bisa pesan lewat waiter dari tempat duduk.



Gambar 1.31 China's bullet trains to extend catering services to online platform
Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>

g. Cafeteria

Restoran yang menggunakan *self service* di mana para pengunjung restoran ini dapat mengambil makanan sendiri.



Gambar 1.32 Cafeteria 15L
Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>

h. Chop Steak/Steak House

Restoran yang menjual menu special dibakar yaitu aneka steak.



Gambar 1.33 The Prime New York Steakhouse
Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>

i. Caffe Pot

Restoran kecil yang bersifat informal dengan harga yang terjangkau.



Gambar 1.34 Coffee Pot Restaurant

Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>

j. Driven Inn

Restoran yang menggunakan mobil



Gambar 1.35 VJ's Drive Inn

Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>

l. Rath Skeller

Restoran khas Jerman yang terletak di bawah tangga apartemen atau di



Gambar 1.36 Pie Wagon

Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>

dalam basement.



Gambar 1.37 Rath skeller

Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>



m. Common

Restoran yang menghadirkan makanan untuk banyak orang dalam satu meja, biasanya untuk tentara *camp militer*.

n. Soda Fountain

Restoran yang berada di tepi pantai



Gambar 1.38 Common grounds

Sumber: <https://www.google.co.id/search?q=restoran+untuk+camp&safe>

dan hanya menyediakan makanan kecil, snack, dan minuman ringan.

o. Pizzeria



Gambar 1.39 Soda fountain

Sumber: <https://www.google.co.id/search?safe=strict&biw>

Restoran khusus yang menyediakan pizza, walaupun makanan lainnya makanan asli Italia.

p. Pan Cake House Atau Creperie



Gambar 1.40 Azzurro Pizzeria e Enoteca

Sumber: <http://ulinulin.com/posts/rayakan-valentine-day-s-di-10-restaurant-paling-romantis-di-jakarta>

Restoran yang mengkhususkan diri pada *Pan Cake* dan *Crepe*, serta

berbagai variasinya.

D. Peranan Psikologi pelayanan



Gambar 1.41 creperie

Sumber: <https://www.google.com/search?q=Pan+Cake+House+Atau+Creperie&safe=strict&client=firefox-b-ab&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved>

Psikologi pelayanan merupakan ilmu yang mempelajari aktivitas manusia, baik sikap maupun perilakunya dalam mengembangkan diri untuk menjadi profesional dalam bidangnya. Pelayanan yang dimaksud adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan orang lain, seperti konsumen yang pemuasannya hanya dapat dirasakan oleh pelayan dan yang dilayani. Sedangkan manfaat belajar psikologi pelayanan adalah saling memahami antarmanusia, karena kita merupakan makhluk sosial yang membutuhkan orang lain dan memahami orang lain. Sehingga memudahkan kita dalam memberikan pelayanan.

Kata pelayanan dalam bahasa Inggris disebut *SERVICE*, setiap huruf dari kata tersebut memiliki makna sebagai berikut:

1. *Smile for everyone*, yaitu selalu tersenyum pada setiap orang.
2. *Excellence in everything we do*, yaitu selalu melakukan yang terbaik dalam bekerja.
3. *Reaching out to every guest with hospitality*, yaitu menghadapi setiap tamu dengan penuh keramahan.
4. *Viewing every guest as special*, yaitu melihat setiap tamu sebagai orang yang istimewa.
5. *Inviting guest to return*, yaitu mengundang tamu untuk datang kembali.
6. *Creating a warm atmosphere*, yaitu



menciptakan suasana hangat saat berhadapan dengan tamu.

7. *Eye contact that shows we care*, yaitu lakukan kontak mata dengan tamu tunjukkan dengan penuh perhatian terhadap tamu.

Setiap manusia memiliki perbedaan dalam memanfaatkan waktu luang dan uang. Penentuan gaya hidup seseorang berbeda-beda. Bagi orang yang punya gaya hidup mewah kunjungan ke hotel/restoran merupakan konsumsi yang wajar, bahkan mungkin sangat penting. Namun, bagi orang yang punya gaya hidup yang lain, kunjungan ke hotel/restoran dianggap sesuatu yang tidak perlu atau bahkan pemborosan.

Pelanggan yang berkunjung ke Restoran lebih terikat dengan makanan dan minuman yang disajikan oleh di restoran yang mewah. Jika dibandingkan dengan hidangan makanan dan minuman, terkadang konsumen tidak tertarik terhadap produk-produk tertentu, karena tidak ingin dilihat orang mengkonsumsi produk tersebut. Hal ini, membuktikan mengapa seseorang tidak pernah mengunjungi warung makan sederhana.

Di restoran pelanggan yang datang memiliki karakter yang berbeda. Sehingga, diperlukan cara penanganan yang tidak sama. Dengan mengenali tipe pelanggan, dapat dengan mudah memahami kebutuhan pelanggan, sehingga pelanggan merasa puas dengan pelayanan yang diberikan. Dalam melakukan pelayanan makan dan minum, terdapat beberapa hal penting yang perlu diperhatikan:

1. Perbedaan pelanggan dalam life style

Berbagai macam alasan pelanggan memanfaatkan dan mengkonsumsi jasa hotel. Ada yang ingin merayakan event tertentu, tetapi ada pelanggan hanya karena ingin menunjukkan kelas status

sosial mereka dihadapan rekan bisnisnya. Pada dasarnya perilaku pelanggan secara umum dibagi menjadi 2, yaitu perilaku pelanggan yang bersifat rasional dan irrasional.

a. **Rasional** adalah tindakan pelanggan dalam melakukan pembelian barang dan jasa dengan mengedepankan aspek-aspek konsumen secara umum. Misalnya, kebutuhan utama/primer, kebutuhan mendesak, dan daya guna produk itu sendiri kepada konsumen pembelinya.

Ciri-ciri Perilaku Pelanggan Rasional:

- 1) Pelanggan mempunyai barang berdasarkan kebutuhan.
- 2) Barang yang dipilih konsumen memberikan kegunaan optimal bagi pelanggan.
- 3) Pelanggan memilih barang yang mutunya terjamin.
- 4) Pelanggan mempunyai barang yang harganya sesuai dengan kemampuan pelanggan.

b. **Irrasional** adalah perilaku konsumen yang mudah terbujuk oleh iming-iming diskon atau marketing dari suatu produk tanpa mendahulukan aspek kebutuhan atau kepentingan. Ciri-ciri perilaku konsumen rasional irrasional, di antara ke duanya terjadi perbedaan yang cukup signifikan yaitu:

Ciri-ciri Perilaku Pelanggan Irrasional:

- 1) Pelanggan sangat cepat tertarik dengan iklan dan promosi di media cetak maupun elektronik.
- 2) Pelanggan memilih barang-barang bermerek atau branded yang sudah dikenal luas.
- 3) Pelanggan memilih barang bukan berdasarkan kebutuhan, melainkan karena gengsi atau prestise.



TUGAS MANDIRI

FOOD AND BEVERAGE

Setelah memahami arti "SERVICE " apa yang akan anda lakukan? Tuliskan 10 rencana kedepan dan apa alasannya?



MATERI

E. Tipe-tipe Pelayanan Makanan

Tipe dasar pelayanan makanan di restoran pada umumnya dapat dipakai untuk membedakan kategori suatu restoran.

Ada empat macam tipe dasar pelayanan yang terkenal, yaitu:

1. Table Service

Table service merupakan suatu sistem pelayanan restoran, di mana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan dan makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu. Dalam hal ini, yang menyajikan makanan dan minuman bisa waiter maupun waitress.



Gambar 1.42 Table Service Carving Trolley

Sumber: www.google.co.id/search?safe=strict&biw=1242&bih=597&tbm=isch&q=tabl+service&chips=q:table+service,

2. Counter Service

Counter service merupakan suatu sistem pelayanan restoran. Tamu yang datang duduk di meja panjang yang membatasi dua ruangan, yaitu dapur dan ruangan restoran (counter). Apabila makanan dan minuman yang dipesannya sudah siap, maka akan disajikan kepada tamu di atas counter. Petugas yang menyajikan makanan dan minuman bisa pramusaji atau langsung oleh juru masaknya. Pelayanan model ini lebih praktis, hemat, tenaga dan waktu.



Gambar 1.43 Counter-service restaurants make wholesome food faster, easier

Sumber: <http://archive.jsonline.com/entertainment/dining/counter-service-restaurants-make-wholesome-food-faster-easier-b99625078z1-360448201.html/>

3. Self Service

Self service/buffet service ialah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, soup, hidangan utama, hidangan penutup, dan sebagainya) yang telah di tata dan di atur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmana. Para tamu bebas mengambil makanan sendiri, namun minuman panas disajikan kepada tamu pramusaji.



Gambar 1.44 Restaurant Bio Food- Self Service
Sumber: <https://web.facebook.com/>

4. Carry Out Service

Carry out service/take out service, yaitu sistem pelayanan restoran di mana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam boks (kotak) untuk dibawa pergi, makanan tidak dinikmati di restoran tetapi dibawa pulang. Harga makanan dan minuman jauh lebih murah bila dibandingkan dengan restoran pada umumnya, sebab tidak perlu menyediakan peralatan-peralatan yang mewah



dan lengkap. Kalau untuk makan diperlukan pisau, sendok, garpu, dan plastik yang sekali pakai di buang.



Gambar 1.45. bob evans carry out

Sumber: <https://www.google.com/search?q=restoran+Carry+out+service>

Pelayanan table service dapat dibedakan menjadi empat jenis, yaitu:

1. English Service



Gambar 1.46 Restoran melek bengi

Sumber: <https://www.google.com/search?q=pelayanan+makan+minum++English>

Cara menyajikan makanan ala Inggris/ family service, merupakan jenis service yang tertua, diklaim sebagai permulaan dari jenis restaurant service. Sekarang sudah jarang kita dapatkan. Pramusaji yang bertanggung jawab (incharge) pada pelayanan. Pramusaji yang memotong daging, mengatur hidangan di piring, atau memorsikan hidangan. Kemudian menyodorkan hidangan tersebut ke semua tamunya atau tamunya mengam-

bil hidangan sendiri.

Keuntungan English service:

- a. Pelayanannya sederhana dan cepat
- b. Pramusaji dapat melayani lebih banyak dari pada tipe pelayanan lain yang lebih formal.

2. French Service

Jenis service merupakan jenis service yang mahal, biasanya didapatkan di restoran yang formal atau dinning room. Dibutuhkan dua pramusaji dan sommelier, pramusaji yang pertama dinamakan chef de rang yang dibantu oleh commis de rang (pramusaji & busboy). Pada service ini dipergunakan kereta dorong (trolley) atau kereta masak (gueridon) untuk membuat sauce. Chef de rang selalu di station mengambil pesanan tamu, menghadirkan minuman dan melayani tamu, memasak di depan tamu (flambe), membuat salad, atau menawarkan dessert dari kereta dorong. Commis de rang (bus boy) yang membawa pesanan makanan ke dapur dan membawa makanan yang sudah disiapkan oleh chef dari dapur. Hidangan diletakkan di atas platter yang telah dihias oleh chef diperlihatkan kepada tamu sebelum disajikan. Kemudian platter yang berisi hidangan diletakkan di atas kereta dorong dan chef de rang memindahkan hidangan tersebut ke piring tamu.



Gambar 1.47 French service

Sumber: <http://edukasitahidang.blogspot.com/2016/08/jenis-pelayanan-restoran.html>

Hidangan yang panas bisa dipanaskan di depan tamu dengan menggunakan



- 1) Tamu-tamu lebih terkesan karena perhatian yang besar dari para pelayan.
- 2) Makanan tidak banyak terbuang karena sisa yang masih ada di dalam silver platter dikembalikan ke dapur.
- 3) Porsinya sama besar.
- 4) Tidak memerlukan alat-alat special Gueridon.
- 5) Tidak diperlukan ruangan ekstra untuk lalu lintas kereta dorong (gueridon).
- 6) Pelayanan cepat dan mewah.
- 7) Untuk menyajikan makanan cukup dilakukan satu pramusaji saja.

3. American service

Cara penghidangan Amerika atau plate service merupakan salah satu cara penghidangan di ruang makan. Makanan diracik di atas piring (ready plate) dari dapur langsung disajikan kepada tamu. Cara penghidangan ini amat populer pada restoran yang memerlukan penghidangan yang cepat, di coffee shop, snack bar, dan lainnya. Cara pelayanan Amerika telah siap dipiring maka hal-hal yang perlu diperhatikan oleh pramusaji dalam mengambil makanan dari dapur antara lain:

- a. Makanan diatur dan dihias rapi di plate.
- b. Hiasan diatur di sekitar logo plate tersebut.
- c. Peralatan yang digunakan harus benar, cocok lengkap, dan bersih tidak teroda.
- d. Dibutuhkan side board yang diletakkan pada tempat yang strategis.

Cara melakukan pelayanan Amerika:

- a. Semua makanan dan minuman (solid and liquid food) dihidangkan dari sebelah kanan tamu dengan menggunakan tangan kanan. Mengambil barang kotor (clear up) dilaksanakan

dari sebelah kanan juga, tetapi ketentuan di atas dapat berubah bila posisi tamu berada di sudut ruang.



Gambar 1.48 Russian service

Sumber: <http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/08/jenis-pelayanan-restoran.html>

- b. Penyajian makanan dilaksanakan searah jarum jam. Kecuali menyajikan bread dan butter dilakukan dari sebelah kiri tamu.
- c. Mengambil makanan dari dapur dibawa ke side board dengan menggunakan tray tetapi disajikan kepada tamu dengan menggunakan tangan.
- d. Membersihkan barang kotor dari meja tamu dilaksanakan dari sebelah kanan dan diletakkan secara teratur dari tray yang telah disiapkan pada side board. Tray yang telah penuh dengan barang kotor dibawa ke tempat pencucian.

Keuntungan cara pelayanan Amerika:

- a. Pelayanan cepat, mudah, dan praktis.
- b. Tidak memerlukan banyak peralatan.
- c. Pelayanan bersifat sederhana dan relatif murah.

Apa pendapat Anda setelah mengamati gambar dan membaca jenis serta tipe restoran? Buatlah kelompok! Tuliskan penda-



Gambar 1.49 American Service

Sumber: <http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/08/jenis-pelayanan-restoran.html>



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

pat kelompok Anda!

F. Struktur Organisasi Food and Beverage Departemen

Food and Beverage departemen dalam operasional dipandu oleh susunan kepengurusan yang menggambarkan alur koordinasi, tugas, dan tanggung jawabnya, serta alur kerja sama dengan departemen lain yang ada di hotel.

Berikut adalah contoh struktur organisasi food and beverage hotel:

1. Struktur Organisasi Food and Beverage Departemen

2. Job Deskripsi Food and Beverage Departemen

a. Food and Beverage Direktor

Merupakan pimpinan tertinggi yang bertanggung jawab atas operasional bidang jasa/pelayanan kepada semua tamu baik yang makan maupun minum di lokasi hotel. Food and Beverage Direktor ditunjuk oleh pimpinan perusahaan. Tugas Food and Beverage Direktor antara lain bertanggung jawab di semua lokasi, yang meliputi:

- 1) Kitchen, bertugas memproduksi/memasak semua jenis makanan untuk para tamu.



TUGAS MANDIRI

- 2) Room Service, bertugas melayani para tamu yang menginap di hotel, termasuk yang menghendaki makan di dalam kamar atau di



MATERI

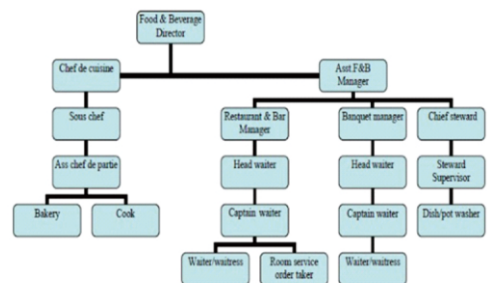
tempat lain di dalam hotel.

- 3) Restoran, bertugas melayani makanan dan minuman kepada semua tamu, baik tamu menginap maupun yang datang khusus dari luar hotel

yang bertujuan untuk menikmati makanan dan minuman serta pelayanan lainnya.

- 4) Banquet adalah pelayanan yang dilakukan terpisah dari Restoran. Jenis makanan minuman disajikan berbentuk buffet.

STRUKTUR ORGANISASI F&B DEPARTMENT



Gambar 51. struktur organisasi Food and Beverage Departement

Sumber: <https://www.google.co.id/search?q=struktur+Organisasi+food+and+beverage+departement&safe>

- 5) Bar adalah tempat menjual minuman yang mengandung



- 4) Secara berkala menyimpan pemeriksaan inventaris di bar, toko bar, gudang utama dan ruang bawah tanah bersamaan dengan Manajer Makanan dan Minuman
 - 5) Mengawasi pelatihan sanitasi dan peralatan yang berhubungan dengan pekerjaan dan memberikan kepemimpinan fungsional kepada semua anggota tim makanan dan minuman, memastikan bahwa mereka mengetahui semua kebijakan dan prosedur jalur pelayanan, terawat, berseragam dan berpengetahuan tentang spesifikasi tugas dan item menu.
 - 6) Memastikan bahwa semua standar resep, sanitasi terpenuhi di dapur dan berbagai area outlet makanan.
- c. Chef de Cuisen
- Bertugas atas operasional di kitchen dan biasanya ahli dalam bidang masakan dari negara lain yang masakannya cukup terkenal di dunia atau makanan bertaraf Internasional.
- d. Sous Chef
- 1) Mengawasi treatment, penggunaan food commodities yang tersedia untuk memperlancar tugas dari kerja tim.
 - 2) Memeriksa kelengkapan, ketepatan dari mise in place dan tata penyajian makanan sesuai dengan standar makanan itu sendiri
 - 3) Meneliti restaurant order yang diminta sama tamu yang dibawa oleh Food and Beverage service menuju ke Food and Beverage product dan function order dan meneruskannya kepada chef de partie.
 - 4) Melakukan menu totaly atau total makanan terjual menurut menu items.
 - 5) Menyusun laporan sales product terjual untuk hari ini, kemarin dan sebelumnya.
 - 6) Mengawasi kelancaran, ketepatan pelayanan atas food order yang kemudian diserahkan pelayanan ke tamu oleh Food and beverage service.
 - 7) Mengawasi pengelolaan food hygiene (bebas kuman) dan sanitasi lingkungan kerja.
 - 8) Menata Buffet Table dan Food Display.
 - 9) Menangani dan mengatasi keluhan tamu atas mutu makanan.
 - 10) Membantu kelancaran pelaksanaan inventarisasi peralatan.
 - 11) Memeriksa kelengkapan, ketetapan, pengadaan Store Requisition untuk pengorderan barang dan ataupun untuk cross cek dengan store man tentang pengadaan barang.
 - 12) Melaporkan Repair dan Maintenance Order untuk menjaga semua alat dan perlengkapan dapur.
 - 13) Mengawasi ketetapan penggunaan kebersihan peralatan demi kebersihan (sanitasi) dan hygiene (bebas kuman) faktor dalam melaksanakan tugas dapur.
 - 14) Menangani masalah yang memerlukan penanganan langsung, melaporkan kepada Chef masalah yang memerlukan penanganan khusus.
 - 15) Mengawasi disiplin personil dengan memberikan presensi kehadiran karyawan.
 - 16) Memeriksa Personil Hygiene atau kerapian karyawan dalam menjalankan pekerjaan masing-masing.



- 17) Melakukan penilaian penampilan kerja bawahan langsung, menyetujui hasil penilaian yang dilakukan bawahan langsung.

e. Pastry dan Bakery

Pastry merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi Food & beverages Product yang khusus menangani atau membuat kue, cake, cookies, paties, chocolate, pudding, dan aneka dessert. Didalamnya terdapat sub seksi yaitu Bakery yang khusus membuat berbagai macam roti (bread). Tugasnya adalah mengawasi staf dapur, memesan persediaan, memproduksi makanan yang dipanggang, dekorasi, dan plating berbagai kue-kue dan makanan penutup dan menjaga operasional dapur diselenggarakan.

f. Chief steward

Bertugas atas kebersihan peralatan dan keutuhan Steward. Restoran Bar Manager adalah orang yang bertanggung jawab atas operasional di Bar dan Restoran.

g. Asistent F & B Manager

Bertugas menggantikan dan membantu tugas dilakukan oleh F & B manager, jika sewaktu-waktu berhalangan.

h. Banquet manager

Tugas di bagian ini bertanggung jawab atas kelancaran pelayanan makan dan minum.

i. Room service Manager

Sebagai pimpinan tertinggi di room services

Bertugasnya:

- 1) Bertanggung jawab atas kelancaran operasional/pelayanan di kamar hotel.
- 2) Menyusun dan mengatur operasional fungsi room service.

- 3) Bertanggung jawab atas seluruh keperluan seperti peningkatan pengetahuan dan keterampilan, sikap dan kesopanan dalam menghadapi tamu.

- 4) Mengawasi dan memberikan segala persiapan untuk pelayanan dan selama pelayanan.

j. Steward Supervisor

Bertugas menggantikan dan membantu tugas-tugas yang dilakukan steward. Jika sewaktu-waktu berhalangan.

k. Diswasher

Bertugas untuk mencuci/membersihkan semua peralatan yang kotor baik dari Restoran, Bar, Room Service maupun Kitchen (dapur) dan menjaga kebersihan di sekitar area lantai.

l. Bar Supervisor

Bertugas, membantu tugas-tugas yang dilakukan oleh seorang Bar manager, apabila sewaktu-waktu berhalangan. Bar Supervisor juga bisa membantu kelancaran operasional, mengontrol semua persediaan minuman yang mungkin kurang, dan requestition untuk mendapatkan minuman yang diperlukan.

m. Bartender dan Bar Waiter

Bertugas membersihkan alat-alat bar, mempersiapkan bahan-bahan untuk garnish/hiasan minuman, membuat minuman dan melayani para tamu.

n. Restaurant Manager

Bertugas pada keseluruhan restoran di hotel tersebut, termasuk kelancaran operasional.

o. Head Waiter

Bertugas pada kelancaran operasional, tetapi hanya di restoran.

p. Captain

Bertugas antara lain sebagai berikut:



- 1) Bertanggung jawab pada keseluruhan kelancaran operasional di restoran.
 - 2) Mengecek/memperhatikan semua kebersihan/uniform pramusaji.
 - 3) Mengecek menu dan makanan yang akan dihidangkan kepada para tamu.
 - 4) Membuat semua keperluan (Requestion) bila dianggap perlu/kekurangan.
 - 5) Mengadakan inventaris alat-alat, Chinaware, Glassware, dan Silverware.
 - 6) Melakukan pengontrolan semua tugas yang telah dilakukan pramusaji
 - 7) Mengecek meja dan kursi jika ada yang rusak, goyang dan diperlukan perbaikan atau diganti sekaligus.
- q. Waiter dan Waitress atau pramusaji
- Bertugas melakukan set-up dengan peralatan yang bersih dan rapi, serta melayani tamu dengan ramah, sopan santun, dan cepat.
- r. Banquet Secretary
- Bertugas membantu banquet manager dalam segala bidang untuk kelancaran operasional.
- s. Banquet Head Waiter
- Bertugas atas kelancaran operasional untuk melayani tamu.
- t. Banquet captain
- Bertugas membantu Restaurant Captain dalam mengontrol semua peralatan yang dipinjam harus dikembalikan ke tempat semula karena setelah jamuan makan ruangan banquet harus dalam keadaan kosong.
- u. Banquet waiter
- Bertugas di banquet dalam melakukan set-up dengan peralatan yang bersih dan rapi, serta melayani tamu dengan ramah, sopan santun, dan cepat
- v. Room Service Head Waiter
- Bertugas membantu Head Waiter dalam pengontrolan/pengawasan terhadap semua peralatan kotor setelah tamu selesai makan, agar peralatan dibawa ke steward untuk dicuci/dibersihkan.
- w. Room Service Captain
- Bertugas yang memeriksa waiters tentang kehadiran dan appearance. Menyediakan segala sesuatu untuk service, serta mengawasi atau dibawa ke kamar, membuat dan memberi laporan, serta bertanggung jawab kepada atasannya (room service/head waiter).
- x. Room Service Order Taker,
- Bertugas untuk memeriksa dan mencatat pesanan makanan dan minuman tamu. Berfungsi sebagai alat penghubung dan pemberi keterangan kepada tamu mengenai segala sesuatu tentang makanan serta minuman. Disampaikan secara tepat dan benar kepada para waiters.
- y. Room Service Waiters,
- Bertugas menyiapkan segala peralatan dan supplies untuk service menyiapkan(setting-up) trays trolleys, menyajikan makanan dan minuman di kamar tamu, termasuk menyiapkan pesanan tamu kitchen atau bar, mengambilnya, menyiapkannya, melayani tamu, dan mengambil barang-barang kotor dari kamar, memastikan rekening tamu sudah ditandatangani secara benar atau memastikan pembayaran.
- z. Assistant Executive Chef
- Bertugas membantu chef dalam bidang administrasi dan operasional, membuat menu, hygiene, dan sanitasi, serta pekerjaan rutin.

**aa. Chef de Partie**

Bertugas atas kelancaran kerja dalam seksi yang ada dalam wewenangnyanya.

bb. Assistant Chef de Partie

Bertugas membantu pelaksanaan tugas dari Chef de Partie dalam seksinya.

cc. Cook

Tenaga pelaksana dalam tugas yang dibebankan dalam seksinya dan dalam pelaksanaan.

dd. Assistant Cook

Tenaga pelaksana yang membantu tugas Cook dalam masing-masing seksinya.

ee. Cook Helper

Tenaga yang membantu pelaksanaan tugas Assistant Cook dalam penyediaan bahan alat dan kebersihan di area tempat kerjanya.

ff. Apprentice – Training – Runner

Petugas yang belajar di Kitchen yang sifatnya ingin mengenal seluk beluk kitchen dan membantu secara serabutan atau tidak dalam satu seksi. Untuk mendapatkan ilmu sesuai dengan bidangnya ini, Apprentice – Training – Runner harus memperhatikan apa yang diperbuat/ dikerjakan oleh semua petugas (karyawan).

3. Hubungan Kerjasama Food and Beverage Departemen dengan departemen lain

Operasional Food and Beverage Service tidak dapat jalan dengan lancar, apabila tidak didukung dengan bagian/ section lainnya. Adapun departemen yang bekerjasama dengan room service dan penyedia makan & minum bagi tamu sebagai berikut:

a. Housekeeping

Bekerja sama dalam:

- 1) Menyediakan rangkaian bunga
- 2) Menyediakan linen restoran
- 3) Menangani linen kotor restoran
- 4) Menangani uniform petugas restoran

b. Front Office

Kerjasama antara Food and Beverage Service dengan Front Office antara lain:

- 1) Memproses guest bill oleh Food and Beverage Service
- 2) Menagihkan pada waktu tamu checkout.
- 3) Memberikan informasi kepada bagian Food and Beverage Service, tamu Verry Important Person yang harus diberikan compliment seperti fruit basket, bunga, dan cookies.

c. Accounting

Kerjasama antara Food and Beverage Service dengan accounting adalah mengenai pembayaran tamu memesan hidangan melalui Food and Beverage Service. Food and Beverage Service section tidak menyimpan guest bill atau pembayaran tunai, semua urusan mengenai keuangan khususnya mengenai pembayaran tamu adalah chashier (chashier dalam struktur organisasinya di bawah accounting).

d. Engineering

Bentuk kerja samanya antara lain

- 1) Memperbaiki air coundition yang rusak, lampu yang mati, pengeras suara yang rusak.
- 2) Memperbaiki kursi atau trolley rusak
- 3) Memperbaiki peralatan yang tidak



MATERI

berfungsi dengan baik

e. Steward

Kerjasama antara Food and Beverage Service dengan steward adalah:

- 1) Penyediaan alat saji atau makan
- 2) Mencuci peralatan makan dan minum yang kotor

f. Pastry

Bentuk kerjasamanya menyediakan roti dan kue tamu.

g. Store

Menyediakan condiment (chilli sauce, Tabasco, salt dan peper, tomato sauce) kacang dan paper tissue, maka Food and Beverage Service menghubungi bagian store(gudang).

h. Service Bar

Menyediakan minuman beralkohol, maka Food and Beverage Service memesan minuman tersebut pada bagian service bar. Service bar tersebut berada diantara main kitchen (dapur utama) Bagian dengan Food and Beverage Service area. Service bar dalam operasionalnya tidak melayani tamu secara langsung.

Setelah memahami contoh struktur organisasi dan Job Desc F & B Departemen. Kelompokkanlah istilah-istilah asing sesuai abjad dan pahami artinya!

4. Penampilan Petugas Restoran

Petugas Restoran selain memiliki pengetahuan, ketrampilan juga wajib memiliki sikap yang sangat baik salah satu diantaranya harus well-groomed Wellgroomed berarti ia nampak terpelihara dengan baik, misalnya tidak berambut gondrong yang nampak tidak terpelihara, berpakaian rapi, bersih, dan sesuai. Bahkan well-groomed dapat diartikan pula luwes atau enak dipandang dan menarik. Tidak semua

orang yang menggunakan pakaian, tas, topi, sepatu, dan asesories yang mahal disebut well-groomed.

Pramusaji harus memperhatikan dari cara berpakaian antara lain, cara berbicara, cara bertingkah laku, cara bersikap kepribadian, lingkungannya dan taraf pendidikannya.

a. Ciri-ciri Well Groomed

Ciri yang utama Well Groomed ialah tidak berdandan berlebihan (over-dressed). Adapun ciri-ciri well-groomed lainnya antara lain:

- 1) Memilih corak dan warna pakaian sesuai dengan warna kulit.
- 2) Memilih model sederhana cocok dengan bentuk badan.
- 3) Memilih model pakaian tepat



TUGAS MANDIRI

dengan waktu dan kesempatan.

- 4) Menata rambut sesuai dengan potongan roman muka.



MATERI

- 5) Memakai make-up yang member keseimbangann pada muka.
- 6) Mempunyai kaki dan tangan yang terawat serta kuku bersih.
- 7) Tidak tercium bau keringat yang menyengat.
- 8) Berbicara dengan suara yang terkendalikan.
- 9) Duduk tegak dan tidak kaku.
- 10) Berjalan dengan teratur.
- 11) Berdiri dengan tegak.
- 12) Tertawa tidak keras, apalagi terbahak-bahak.



13) Sopan santun(etiket) dan disiplin.

b. Kecantikan dan kepribadian

1) Kecantikan dan keindahan menyangkut banyak aspek yang hendaknya secara ideal dimiliki seseorang, seperti sikap, tingkah laku, suara, gerakan, berirama, struktur, bentuk, rupa dan warna. Sedang wanita yang cantik adalah wanita yang cantik lahir batin.

(a) Kecantikan lahiriah atau badaniah atau "Outer Glow" adalah keindahan yang dapat ditangkap oleh panca indra, antara lain wajah, rambut, bentuk badan, gaya, penampilan(grooming).

Dilakukan perawatan diri meliputi perawatan diri, perawatan pakaian, perawatan mulut dan gigi, perawatan kuku tangan dan kaki, perawatan kulit muka dan rambut.

(b) kecantikan batiniah (inner-glow) adalah kecantikan yang tercermin melalui suara, tutur kata, perilaku dan watak, ekspresi wajah, kepribadian, dan penampilan yang menarik.

(c) Penampilan adalah keseluruhan keadaan seseorang yang dapat ditangkap oleh panca indra, dikatakan bahwa ada 5 hal yang mendukung penampilan seseorang, antara lain:

- (1) Be clean atau keadaan kebersihan diri.
- (2) Be Energic atau keadaan yang energik.
- (3) Cultivate a Good Expression atau ekspresi muka yang baik.
- (4) Cultivate a Good Manners atau adat dan tingkah laku

yang baik.

(5) Tactful atau bijaksana dalam berbicara.

2) Kecantikan atau beauty yang berarti segala sesuatu secara kualitatif memberikan kesenangan pada pikiran, perasaan, mata, dan pendengaran. Sedangkan kepribadian diartikan sebagai ciri khas atau karakter spesifik yang terdapat yang terdapat pada seseorang. Menyatakan bahwa segi-segi yang dapat mengutarakan kepribadian seseorang antara lain adalah:

a) Penampilan Diri (Personal Appearance)

Penampilan yang berkaitan dengan higienis seseorang:

- (1) Kebersihan dan kesegaran tubuh
- (2) Kebersihan telinga, mulut dan gigi serta kesegaran pernapasan
- (3) Kerapian kuku, kebersihan, dan kehalusan tangan dan kaki
- (4) Pemilihan yang tepat tentang busana dan perlengkapannya

b) Sikap Mental

c) Kelakuan

d) Pikiran

e) Cara Berbicara

f) Keseimbangan Jiwa

g) Sopan Santun

h) Kerapian dalam Penampilan

i) Akal Sehat dan Lapang Dada

c. Tata Rias Diri

Tata rias diri ialah pengetahuan cara merawat, mengatur/menghias dan mempercantik diri. tujuan dari rias diri ialah menghilangkan atau mengurangi



cacat pada diri kita.

Manfaat dari tata rias diri antara lain :

- 1) Menambah kecantikan dan keluwesan.
- 2) Dapat menghilangkan, mengurangi cacat-cacat, dan kelemahan-kelemahan pada diri kita.
- 3) Memberikan kepercayaan kepada diri, sehingga dapat menghilangkan perasaan rendah diri.
- 4) Badan tetap langsing dan segar.
- 5) Wajah tetap kelihatan segar dan bersih.
- 6) Terlihat rapi.

d. Perawatan Badan

Pada dasarnya perawatan badan dapat dilakukannya dengan teliti dan teratur. Ada tiga langkah yang harus dilakukan dalam perawatan badan, yaitu :

- 1) Mandi minimal dua kali sehari.
- 2) Menjaga kebersihan pakaian khususnya pakaian dalam.
- 3) Olahraga secara teratur dan continue.

e. Penggunaan kosmetik

Bagi seorang yang bekerja di Restoran wajib menggunakan kosmetika bertujuan pemeliharaan kesehatan kulit, untuk menimbulkan penampakan pribadi yang baik, hingga memberikan rasa percaya diri (self confidence).

- 1) Hal-hal yang harus diperhatikan dalam berhias
 - a) Kosmetika
Pilihlah kosmetika yang tepat dan bermutu baik untuk mempercantik wajah.
 - b) Pembersihan kulit wajah
Sebelum melakukan rias wajah, kulit muka harus dalam keadaan bersih. Bersihkan kulit dengan

susu pembersih atau krim pembersih, lanjutkan dengan pemakaian tonik penyegar. Kemudian barulah memulai untuk merias wajah yang cantik dan mempesona.

c) Pemilihan Alas Bedak

Pilihlah alas bedak yang sesuai dengan warna kulit. Bila menghendaki alas bedak yang berwarna terang, pilihlah warna yang satu tingkat lebih terang dari warna kulit. Apabila menghendaki alas bedak yang berwarna lebih gelap (shading) dari warna kulit, pilihlah warna yang satu tingkat lebih gelap dari warna kulit.

d) Pemilihan bedak

Pilihlah bedak yang warnanya dilihat dari Foundation (dasar bedak) yang digunakan, kalau dasar bedak warna gelap maka bedak dipilih warna yang setingkat lebih muda dari warna dasar bedak, begitu juga sebaliknya warna dasar bedak muda bedak dipilih setingkat lebih tua dari warna dasar bedak.

e) Pemilihan riasan mata, perona bibir

Pilihlah riasan mata perona bibir yang sesuai dengan busana (sesuai dengan lingkaran warna).

f) Jenis Kulit

Pengetahuan tentang jenis kulit dapat membantu dalam memilih kosmetik agar tahan sepanjang hari dan dapat mencemerlangkan warna kulit. Misalnya untuk kulit kering, sebaiknya digunakan kosmetika yang mengandung minyak dan



untuk kulit berminyak digunakan kosmetika yang tidak banyak mengandung minyak.

g) Usia

Faktor usia juga harus diperhatikan dalam rias wajah korektif ini. Sesuaikan gaya tata rias dengan usia.

h) Waktu dan Suasana

Sesuaikan tat arias wajah anda dengan keadaan, waktu, apakah untuk siang atau malam hari. Pakailah tat arias yang sederhana di siang hari dan yang lebih tebal di malam hari. Suasana tempat yang anda kunjungi juga harus diperhatikan.

2) Proses Kerja Rias Wajah

Persiapan

- a) Menyiapkan area kerja
- b) Menyiapkan alat, bahan dan kosmetik

Pelaksanaan

a) Melakukan Pembersihan Wajah

Dalam melakukan pembersihan wajah menggunakan kosmetik pembersih dan penyegar yang disesuaikan dengan jenis kulit. Cara membersihkan kulit adalah sebagai berikut:

- (1) Mengenakan krim pembersih
Ambil krim pembersih sedikit demi sedikit dengan jari tengah dan jari manis tangan lalu kenakan.
- (2) Meratakan krim pembersih
Ratakan krim pembersih pada seluruh muka dan leher dengan jari-jari arah ke atas.
- (3) Menghapus krim pembersih
Bersihkan seluruh muka dan leher dengan kapas basah, kemudian dibersihkan lagi

dengan handuk hangat. Kemudian kapas dibasahi dengan ditepuk-tepuk pada seluruh muka dan leher untuk menyegarkan kulit.

b) Memakai Alas Bedak

- (1) Memakai alas bedak sesuai dengan warna kulit.
- (2) Alas bedak diletakkan pada wajah kemudian diratakan dengan cara ditepuk-tepuk sampai rata pada seluruh wajah. Dapat dilakukan dengan jari-jari tangan atau spon.
- (3) Dapat menggunakan alas bedak warna lebih muda
- (4) Alas bedak warna gelap dapat digunakan sebagai bedak dasar untuk menyamarkan bagian-bagian yang kurang cantik yang ingin disembunyikan agar tidak menonjol (penggunaan sesuai dengan teknik rias wajah koreksi sesuai bentuk wajah)

c) Memakai Bedak

Bedak diratakan pada wajah dengan cara ditepuk-tepuk sampai rata.

d) Memberi Perona Mata (eye shadow)

Eye shadow dipergunakan untuk merias mata agar menjadi cantik, riasan mata harus disesuaikan dengan busana dan kelopak mata.

e) Membuat Garis Mata (eye liner)

Pemberian garis mata (eye liner) berguna untuk mempertegas garis mata dengan menggunakan pensil eye liner atau pensil alis yang lunak.



f) Memakai Perona Pipi (cheek rouge)

Kosmetik pemerah pipi untuk lebih menonjolkan kecantikan pipi (muka) atau untuk menyempurnakan bentuk pipi yang kurang bagus. Pemakaian warna dan ros pipi ini sebaiknya diseragamkan dengan warna lipstick (pemerah bibir) dan warna asli kulit anda.

Bentuk dari perona pipi disesuaikan dengan bentuk wajah, sebagai pedoman umum, tempat mengetrapkan perona pipi dapat dilihat pada gambar berikut.

g) Memakai Perona Bibir (lipstick)

Penggunaan dari perona bibir dengan mempergunakan kuas lipstick agar mendapatkan hasil yang baik dan bagus. Bentuk bibir dibuat sesuai dengan busana dan kesempatan.

Berikut contoh penampilan beberapa pramusaji:

G. Etika Makan secara Internasional

Etika di meja makan merupakan tata cara saat berada di meja makan yang menunjukkan intelektualitas seseorang karena etika makan tidak bisa dibentuk secara tiba-tiba. Etika makan memerlukan proses pembelajaran yang panjang supaya terlihat lebih natural. Sebenarnya etika di meja makan cukup sederhana, beberapa hal yang dapat dipelajari adalah cara duduk yang tegak dan tidak bersandar pada sandaran kursi, tidak meletakkan siku pada meja makan, dan menggunakan serbet di pangkuan. Etika saat makan di beberapa negara memiliki sedikit perbedaan, namun pada dasarnya sama. Etika saat makan jamuan resmi antara lain:

1. Tunggu hingga tuan rumah memper-
silahkan makan

2. Makan tanpa bersuara

3. Kunyah makanan dengan mulut yang tertutup

4. Tutup mulut dengan serbet saat batuk ataupun bersin

5. Tidak memainkan peralatan makan

6. Jangan meniup sup atau makanan yang masih panas, lebih baik aduk-aduk sup sebentar hingga uap panas hilang

7. Minta izin kepada Tuan Rumah saat akan meninggalkan meja makan

8. Tidak menerima telepon ataupun memperbaiki riasan saat berada di meja makan



Gambar 1.50 Penampilan Pramusaji 1
Sumber: Dokumen Pribadi



Gambar 1.51 Penampilan Pramusaji 2 &
Gambar 1.52 Penampilan Pramusaji 3
Sumber: Dokumen Pribadi

9. Jangan mengambil atau meminta makanan dari piring orang lain

10. Habiskan makanan di dalam mulut sebelum minum

11. Usahakan untuk tidak menambahkan bumbu seperti garam atau lada ke dalam makanan, karena dianggap menghina chef

12. Dapat menyisakan sedikit makanan



jika tidak ingin atau tidak bisa menghabiskannya

13. Jangan lupa untuk mengatakan kata 'tolong' dan 'terima kasih'

a. Tata cara makan orang Indonesia

Di Indonesia sebagian besar orang biasa makan dengan menggunakan sendok dan garpu, maupun makan langsung dengan tangan. Ada banyak cara makan dengan menggunakan peralatan lain di Indonesia, diantaranya adalah:

1)Sendok dan Garpu

Cara makan yang sangat umum di Indonesia, memegang sendok di tangan kanan dan garpu di tangan kiri. Makan dengan sendok dan garpu sangatlah mudah, sendok digunakan untuk mengambil makanan dan garpu dapat digunakan untuk menusuk makanan atau membantu mengumpulkan makanan di sendok.

Kesulitan utama dalam makan dengan sendok dan garpu adalah pada saat anda memakan daging berukuran besar. Jika makan steak dengan sendok dan garpu, maka cara terbaik yang bisa dilakukan adalah menusukkan garpu untuk menahan daging lalu menggunakan ujung sendok untuk membuat potongan kecil dari daging steak.

2)Pisau dan Garpu

Makan dengan garpu dan pisau saat ini menjadi makin umum dengan menjamurnya rumah makan yang menyediakan steak sebagai hidangan utamanya. Cara makan dengan pisau dan garpu, tetap memegang garpu di tangan kiri anda serta pisau di tangan kanan anda. Garpu digunakan untuk menusuk dan menahan makanan pada tempatnya selagi anda memotong makanan tersebut menjadi potongan yang lebih kecil menggunakan pisau. Setelah terpotong makan potongan

kecil tadi menggunakan garpu. Kekurangan dari penggunaan pisau dan garpu adalah akan kesulitan menyantap makanan yang berkuah, akan tetap membutuhkan sendok untuk menikmati kuah.

3)Sumpit

Makan dengan menggunakan sumpit memiliki seni tersendiri, harus bisa memegang sumpit dengan benar agar dapat menyantap hidangan. Saat makan dengan sumpit, usahakan untuk selalu menjepit makanan anda dengan sumpit dan jangan menusuk makanan serta menggunakan sumpit seperti anda menggunakan garpu.

4)Memakai Tangan (Muluk) atau Pulukan

Cara makan lebih praktis yaitu menggunakan tangan saja, dalam istilah Jawa-nya muluk. Cara ini adalah sangat alami tidak perlu memakai sendok. Menggunakan tangan sebelah kanan untuk makan dan mencuci tangan terlebih dahulu sebelum makan. Setelah makan maka kita membasuh tangan dengan air. Terkadang dalam air kobokan yang diberi kemangi atau irisan jeruk nipis, campuran tersebut bisa menghilangkan bau pada tangan yang telah menyentuh makanan. Bahkan di acara-acara besar daerah sejenis tumpengan baik di Jawa atau di luar Jawa, memakan bersama makanan tumpengan itu dengan tangan.

5)Suru & Pincuk

Suru(Jawa) adalah sebuah alat makan yang biasanya terbuat dari daun pisang, dan biasa digunakan untuk menyantap nasi, cara menyendok. Suru adalah daun pisang yang dipotong kecil dengan lebar sekitar 3 – 4 cm, panjang 10-12 cm yang kemudian dilipat menjadi dua pada arah memanjang dan digunakan untuk



menyuru atau mengambil makanan.

Suru berfungsi sebagai sendok, sedangkan pincuk (Jawa) dua atau tiga lembar daun pisang berukuran sekitar 15 x 30 cm ditumpuk menjadi satu,



Gambar 1.53.cara memegang sumpit
Sumber: <https://matcha-jp.com/id/876>

dipegang salah satu ujung daunnya dengan cara ibu. Jadi, di bagian atas dan menekan bagian tengah daun agar bagian tengah daun melengkung ke dalam. Lalu jari telunjuk dan jari tengah di bagian bawah daun kiri dan kanan untuk menopang daun ini disebut pincuk yang berfungsi sebagai pengganti piring. Masih ada bentuk lain yang berfungsi pengganti piring seperti di bawah ini:

- 6) Cara penyajian makanan kekinian yang saat ini menjadi trend di restoran adalah makan di atas daun pisang bersama-sama. Cara makan tersebut sering disebut bancakan atau liwetan (Jawa), nasi liwet yang di susun memanjang mengikuti alur daun pisang dengan disertai lauk dan sayur,



Gambar 1.54 Cara Makan dengan Tangan
Sumber: <https://www.google.com/search?q=cara+makan+>

kemudian disantap secara berhadapan-hadapan.

Makan bersama-sama dengan kudapan yang disajikan di atas lembaran daun pisang, tidak ada piring dan sendok-garpu di sini. Kalau pun ada hanya digunakan untuk mengambil lauk atau nasi ke piring/pincuk masing-masing. Sebagai piringnya, digunakan lembaran daun pisang di tepian yang kosong, makan dengan tangan. Saat ini,



Gambar 1.55 Pincuk dan Suru

Sumber: <https://infowisatakudus.blogspot.com/2015/09/riwayat-dan-asal-mula-kepopuleran-tentog-tanjung-makanan-khas-kudus.html>



Gambar.1.56 Takir & Gambar.1.57 Sudi & Gambar 1.58 Samir
Sumber: <http://kamusdapurku.blogspot.com/2007/05/berbagai-jenis-bungkusan-dari-daun.html>

restoran modern menawarkan model penyajian nasi di atas daun ini dengan gaya mewah.

b. Tata Cara makan di Korea

Dalam kehidupan masyarakat di Korea, ada beberapa etika atau tata karma yang perlu diperhatikan ketika sedang makan, diantaranya seperti:

- 1) Paling tua terlebih dahulu mengangkat sendok dan sumpit, lalu jika sudah dimulai makan baru diikuti oleh yang lainnya.
- 2) Tidak mengeluarkan suara ketika makan.



- 3) Mangkok nasi dan sayur harus diletakkan di meja, tidak boleh mengangkat mangkok nasi ketika makan.
- 4) Tidak sopan makan sambil berdiri.
- 5) Makanan yang berduri atau bertulang ketika membuang duri atau tulang tidak diperlihatkan kepada orang lain dan diusahakan untuk membuang di



Gambar.1.59 Penyajian Makanan dengan Daun Pisang
Sumber: <https://www.google.com/search?q=gambar+penataan+meja+makan+pakai+daun+pisang&>

dalam gulungan tisu atau mangkok lainnya.

- 6) Menghembuskan napas dari hidung ke meja.
- 7) Mendirikan sumpit atau sendok ke atas, karena melambangkan dupa yang dibakar saat upacara kematian.
- 8) Menancapkan makanan dengan sumpit dan mengambil makanan dengan tangan.
- 9) Tidak menggunakan sumpit dan sendok pada saat bersamaan(hanya boleh dengan satu tangan).
- 10) Tidak mengaduk-aduk nasi atau sup dengan sendok/sumpit.
- 11) Tidak mengaduk-aduk lauk pauk dengan sendok/sumpit.
- 12) Tidak menyelesaikan makan terlalu

cepat atau terlalu lambat.

- 13) Tidak Minum minuman menghadap ke orang tua(ini sangat tidak sopan, seseorang harus memutar posisi ke arah sebaliknya).
- 14) Tidak menerima minuman dari orang tua dan dihormati dengan kedua tangan, seharusnya tangan kiri diletakkan ke dada dan tangan kanan memegang tempat minum/cawan saat minuman dituangkan.
- 15) Berbicara saat mengunyah makanan tidak apa-apa, selama mulut tidak dibuka. tidak sopan saat makan berbicara dengan mulut terbuka. Namun, jika berbicara saat makan, orang Korea terbiasa menjawab dengan hanya mengangguk-anggukkan kepala atau menyebut "mm" sebagai arti "ya" dan tidak membuka mulut. Menyantap/ menyeruput sup dengan suara berdesis sangat dianjurkan. Orang korea akan memberi komentar terhadap tamu yang sangat diam saat makan(jika ia tidak bicara), supaya ia tidak terus berpacu menyantap makanan jika ia berhenti makan untuk berbicara.

c. Tata Cara Makan di India

Di India pada kondisi umum memulai makan harus setelah dipersilahkan tuan rumah, ketika selesai tidak boleh meninggalkan meja makan sebelum semua tamu selesai makan. Pada saat jamuan dimulai, tuan rumah akan membaca doa. Setelah itu, baru tamu dipersilahkan menikmati makanan. Sebelum memulai menikmati makanan, pastikan telah melewati chitrahuti. Chitrahuti yaitu semua tamu telah memiliki makanan di piring masing masing dan segelas air. Jamuan akan dihidangkan oleh tuan rumah wanita. Ketika makan, jangan mengambil makanan begitu banyak di piring.

**Langkah langkah yang diperhatikan:**

- 1) Ambil sedikit makanan dulu, berikutnya tuan rumah akan meminta secara perlahan bagi tamu untuk mengambil makanan, makan di India menggunakan tangan kanan.
- 2) Cucilah tangan sebelum menduduki posisi di meja makan. Jika, memulai dan sesudah makan melakukan pembersihan dengan tissue atau kain, maka itu di nilai kurang sopan.
- 3) Saat menyuap makanan, pastikan menyuap tidak mengotori bagian telapak tangan.
- 4) Gunakan tangan bagian jari saja untuk makan.
- 5) Tidak meminta tambahan garam atau lada ketika telah dihidangkan makanan dianggap tidak sopan.
- 6) Ketika makan, gunakan kecepatan sedang. Jangan terlalu buru buru ataupun terlalu pelan. Makan dengan lambat akan dinilai sebagai sebuah penghinaan, dianggap tidak suka dengan jamuan.
- 7) Tidak menatap piring jamuan dan piring tamu lain terlalu lama.
- 8) Saat mengunyah makanan, jangan sampai berbunyi. Tutupalah mulut ketika mengunyah makanan.
- 9) Jangan pernah menjawab telepon atau melakukan aktivitas lain ketika sedang makan.
- 10) Saat selesai/sedang makan tidak sopan bersendawa dan meludah

d. Tata Krama Makan di Inggris

Perjamuan di Inggris adalah hidangan harus dicicipi oleh tuan rumah. Kecuali ada perintah dari tuan rumah untuk mempersilahkan mencicipi terlebih dahulu. Prosesi makan akan dimulai jika semua undangan jamuan telah duduk. Di Inggris, penambahan merica atau garam pada saat akan makan sangat dilarang.

Ini dianggap menghina chef atau tuan rumah karena dianggap tidak bisa menyiapkan makanan dengan sempurna. Jadi, ketika makan yang dijamu orang Inggris, jangan sesekali menambahkan atau minta tambah garam pada menu yang makan. Jamuan makan akan dimulai dengan berdoa. Kemudian diikuti dengan mengucapkan terima kasih pada pemilik jamuan. Ketika makan bersama pastikan semua orang telah duduk dan mendapatkan hidangan di depan mereka baru.

Cara Makan di Inggris langkah-langkahnya:

- 1) Tangan kiri digunakan untuk memegang garpu. Sementara tangan kanan digunakan untuk memegang pisau. Pisau digunakan untuk memotong makanan atau membantu mengarahkan makanan ke garpu.
- 2) Sendok digunakan di tangan kanan untuk hidangan sup. Kemudian sendok digunakan untuk mengambil sup dari mangkuk. Ketika mengambil sup, jangan mengambil ke arah dalam sup. Arahkan keluar, masukkan sendok ke mangkuk, lalu angkat dengan sedikit layangan ke arah pinggir mangkok. Jangan melakukan gerakan 'sendok dicelupkan dalam mangkok dan langsung diangkat vertikal'. Sendok sup juga jangan dimasukkan ke dalam mulut. Tetapi tempelkan pinggir sendok di bibir dan hirup bagian sup. Begitu juga dengan pisau tadi, jangan sampai pisau masuk kemulut apalagi sampai menjilat sisa saos atau makanan di pisau.
- 3) Ketika makan, jangan berbicara ketika ada makanan di mulut. Setiap makanan harus dikunyah dengan mulut tertutup. Tidak menjilat sisa makanan di tangan.
- 4) Jika disajikan roti harus disantap



dengan mentega. Dalam pengambilan mentega dari wadah mentega gunakan pisau roti. Jangan gunakan pisau untuk mengambil mentega untuk mengoles di roti. Karena bisa jadi nanti remah roti tertinggal di pisau tersebut.

- 5) Jika disajikan anggur, maka akan disajikan anggur menurut aturan urutan putih sebelum merah, ringan sebelum berat, dan muda sebelum tua. Biasanya, jika seseorang di sisi memiliki gelas kosong, harusnya tawarkan diri untuk menuangkan minuman pada gelas mereka. Tetapi akan kurang sopan untuk meminta orang lain mengambilkan sesuatu makanan.
- 6) Jika telah selesai makan, pisau dan garpu diletakkan di piring bersamaan. Garpu diletakkan pada bagian kiri. Ini menunjukkan telah selesai. Garpu ditaruh dengan menghadap ke atas. Gunakan serbet yang telah disediakan letakkan kembali serbet ke tempat semula setelah digunakan. Ketika hendak meninggalkan meja makan, minta izin kepada yang pemilik hidangan

e. Tata Cara Makan ala Cina

Tata krama makan di Cina atau ala Cina adalah yang sebagai tamu tidak boleh makan duluan sebelum dipersilahkan duduk oleh tuan rumah. Jika ada tamu kehormatan, maka diharuskan menunggu tamu. Dalam menuangkan minuman, misalnya teh tuan rumah berperan sebagai penuang minuman. Jika sebagai tuan rumah, maka minuman dituangkan pada orang yang lebih tua terlebih dahulu. Baru berikutnya pada orang yang lebih muda. Hal terlarang dalam pemakaian sumpit adalah, meletakkan sumpit di dalam mangkok ketika selesai

menggunakan. Sumpit di letakkan di pinggir mangkok. Sumpit juga tidak boleh 'dipisahkan'. Jangan sesekali memegang satu sumpit di tangan kanan dan satu lagi di tangan kiri. Ketika menyuap nasi, mangkok boleh diangkat mendekati mulut. Ini bertujuan agar lebih mudah memasukan nasi ke mulut. Jika dihidangkan sebuah hidangan sebaiknya makan makanan yang berada di dekat Jangan menjangkau makanan yang jauh dari jangkauan. Perihal yang harus diperhatikan dalam tata cara makan ala Cina:

- 1) Jika makanan tinggal sedikit dan ditawarkan maka akan lebih baik apabila berbasa basi. Namun, untuk makanan yang telah diambil pada mangkok harus dihabiskan.
- 2) Sumpit sebagai sendok dan mangkok sebagai pengganti piring. Sumpit sendiri disediakan dua jenis. Sumpit untuk membawa makanan dari hidangan ke piring masing masing dan sumpit yang digunakan untuk makan.

f. Tata Cara Makan di Prancis

Orang Prancis menganggap waktu makan adalah waktu yang sangat penting. Waktu yang tepat untuk berkumpulnya keluarga. Orang Prancis tidak bisa makan dengan menu yang sama dalam satu hari. Dalam 1 hari makan buah minimal 5 macam. Hal yang diperhatikan untuk etika makan orang Prancis:

- 1) Jika orang perancis mengundang untuk jamuan datanglah 10 menit setelah jam undangan.
- 2) Untuk orang yang baru pertama bertemu, jangan bersalaman. Jika sudah menjadi teman atau keluarga, mereka saling berciuman, tapi suara ciuman dari bibir kita wajib ter-



dengar.

- 3) Bagi yang sudah menikah usia pernikahan masih kurang dari satu tahun, biasanya masih satu meja makan dengan orang tua, tapi setelah lebih dari setahun, baru beda meja makan.
- 4) Satu meja bundar berjumlah 10 orang, yang mengundang jadi center point dalam jamuan tersebut (terutama untuk jamuan tamu). Jumlah Pria dan wanita harus sama dan memposisikan diri selang-seling (P-W-P-W). Posisi sebelah kanan yang mengundang adalah istri dan sebelah kiri adalah orang yang paling tinggi status sosialnya.
- 5) Orang perancis gemar mengobservasi tamunya tentang sikap dan cara makan.
- 6) Tangan jangan menyentuh meja, badan tegak.
- 7) Napkin(Serbet) untuk pagi & siang, diposisikan terletak sebelah kanan. Untuk dinner, napkin dibuat meninggi, seperti bentuk kipas atau Topi bisa diletakkan diatas piring/gelas anggur. Setelah makan, sendok-garpu-pisau harus searah, misalnya semua searah jam 10 atau jam 4.
- 8) Jangan menyisakan lipstick dan sidik jari di gelas bahkan di serbet.
- 9) Napkin diletakkan di bibir gelas jika tidak mau dilayani wine.
- 10) Cukup makan makanan tersebut sangat sedikit jika makanan tidak disukai.
- 11) Tidak diperkenankan minta tambahan-garam.
- 12) Makanan yang sangat yang disukai, boleh nambah hanya sekali.
- 13) Tidak menerima telepon ditengah makan. Kalau sangat terpaksa, bisa minta izin dengan bahasa tubuh

menerima telpon tersebut maksimal 5 menit.

g. Tata Cara Makan di Jepang

Sikap duduk orang Jepang yang masih terjaga kental dengan budayanya. Maka gaya makan tradisional jepang adalah duduk di atas bantal tipis, menggunakan meja pendek untuk meletakkan makanannya, dan berada diatas tikar yang terbuat dari jerami disebut Tatami. Saat hendak makan, memasuki ruangan Tatami(anggap ruang makan lesehan), maka yang pertama dilakukan mencopot alas kaki, kemudian duduk dengan posisi tegak. Dalam acara formal, mereka akan makan dengan posisi kaki berlutut (gaya Seiza). Jika makan santai, maka pria akan duduk dengan posisi kaki menyilang/ duduk bersila dan wanita duduk dengan posisi kaki menyimpang kanan dan kiri.

Sebelum makan orang jepang membiasakan penghormatan atau sikap menghargai makanan dan bentuk suka dengan aneka makanan yang disediakan. Orang Jepang suka menyajikan makanan dengan gaya plating yang menarik, mereka percaya keindahan plating tersebut merupakan kelezatan yang istimewa dan keindahan suatu hidangan makanan. dengan memuji makanan yang disediakan sambil mengucapkan kata Itadakimasu yang berasal dari kata Itadaku (artinya menerima). Ucapan tersebut dengan menyatukan kedua tangan di depan dada layaknya menyembah, sebagai ucapan terima kasih dan bersyukur. Sama halnya dengan umat muslim beragama, sebelum makan berdoa yang berarti bersyukur atas nikmat makanan. Setelah selesai menghabiskan makanan yang dihidangkan maka orang jepang akan berkata Gochisousama kepada orang yang telah membuat dan menyiapkan makanan atas bentuk terimakasih dan senang.



Chawan adalah mangkuk nasi atau cangkir teh. Orang Jepang makan menggunakan mangkuk kecil yang berisi nasi atau sup. Untuk menggunakannya pun ada aturan, yaitu tangan kiri memegang mangkuk dan tangan kanan memegang sumpit.

Penggunaan sumpit yang baik dan benar sangat penting ketika kita berada di tempat makan, cara memegang sumpit yang salah, bisa membuat orang disekitar kita menjadi tersinggung dan marah. Berikut tata cara menggunakan sumpit:

- 1) Jika telah selesai memakai sumpit, letakan ujung sumpit di sebelah kiri
- 2) Jangan memberikan hidangan/ makanan dari sumpit kita ke sumpit orang lain secara langsung, perbuatan itu tidak sopan.
- 3) Jangan mameinkan sumpit di sekitar piring/makanan dan membuat sumpit jadi bahan mainan
- 4) Jangan menggunakan sumpit kepada makanan dengan cara seperti menancapkan dupa.
- 5) Dilarang menggigit sumpit
- 6) Dilarang menusuk makanan dengan sumpit
- 7) Makan apa yang diberikan ke kita
- 8) Jangan memulai minum sebelum semua orang telah siap gelasny dengan berisi air

Tata cara makan yang benar bukan baru dipraktikkan saat makanan datang, melainkan sejak masuk ke sebuah restoran yaitu:

- 1) Restoran Jepang memiliki replika makanan dari plastik bernama sampuru yang dipajang dalam kotak akrilik di dekat pintu masuk. Sampuru dibuat sama persis seperti hidangan aslinya.
- 2) Ketika masuk, disambut dengan

teriakan "irasshaimase" yang amat bersemangat membungkuk sewaktu menyapa. Dapat direspon dengan anggukan sopan atau mengucapkan kata sapaan tidak formal: "doomo" yang bisa berarti "Halo", "Terima kasih", atau "Sampai jumpa".

- 3) Pertanyaan "nan mei sama desu ka?" Atau "Ada berapa banyak orang?" Bisa dijawab dengan ekspresi "san nin desu" untuk tiga orang, atau "hitori desu" untuk satu orang. Kemudian tamu akan diarahkan ke meja tertentu dengan ucapan "kochira e douzo" atau "Silahkan duduk di sini"
- 4) Disuguhkan segelas air putih atau teh.
- 5) Setiap orang juga akan menerima handuk basah (oshibori).
- 6) Bill akan diberikan dalam posisi terbalik, baik sewaktu makanan dihidangkan di meja.
- 7) Tradisi meninggalkan tip tidak berlaku secara umum di Jepang.

h. Tata Cara Makan di Amerika

Amerika dikenal sebagai pusat dunia. Pada sebuah jamuan makan di Amerika akan digunakan peralatan seminimal mungkin. Hanya akan menemukan paling banyak peralatan makan di sisi piring. Jika dibutuhkan peralatan makan lebih mungkin akan di bawa dengan khusus nantinya. Tetapi secara formalnya, hanya ada maksimal 3 peralatan makan di sisi piring. Biasanya, meja akan diberi taplak seukuran 10 sampai 15 inci, ketika sebuah acara dinner yang formal. Sementara untuk alas piring cuma dipakai ketika kegiatan makan informal. Dalam acara makan, jika bertindak sebagai tuan rumah. Dalam acara makan, tamu diharapkan melepaskan topi. Baik itu topi unisex buat pria ataupun topi yang dipakai wanita. Saat makan jangan



pernah menggunakan gadget. Bahkan tidak boleh membaca sesuatu sembari menunggu hidangan mulai di santap.

Membaca hanya di ijin untuk sarapan di meja makan. Untuk acara makan siang atau makan malam ini tidak diperbolehkan. Apabila memiliki kepentingan mendesak seperti mengangkat telepon, izinlah pada tuan rumah dan tamu yang lain untuk meninggalkan meja makan sementara, kemudian baru angkat telepon ditempat lain.

Pada suatu kondisi, dimana ada sisa



Gambar 1.60 Penataan Meja Makan Jepang
Sumber: <https://rumahminimalismedia.com/contoh-desain-model-meja-makan-teranyar-ala-jepang.html>



Gambar 1.61 Tata Cara Makan Orang Jepang
Sumber: <http://banyaktau-makinpintar.blogspot.com/2016/07/etika-dan-tata-cara-makan-orang-jepang.html>

makanan yang harus dikeluarkan dari mulut. Posisi garpu berada pada tangan kiri ketika memotong makanan seperti steak. Gunakan pisau ditangan kanan, sementara garpu di tangan kiri untuk membantu menahan ketika memotong makanan tersebut. Sementara, ketika menyuap makanan, garpu dialihkan ke tangan kanan. Lebih lengkap mengenai cara makan dengan memotong.

Sikap yang baik saat makan dapat menumbuhkan rasa percaya diri

sehingga perlu dipelajari beberapa tip sebagai berikut:

1) Cara dan sikap duduk

Beberapa hal yang diperhatikan berhubungan dengan sikap duduk adalah:

- a) Memulai masuk dari sebelah kiri kursi.
- b) Duduklah tegak dengan punggung lurus tidak bongkok atau bersandar karena hal demikian memberikan malas.
- c) Duduklah maju sedikit agar kaki tidak tergantung bagi yang tidak memiliki tinggi badan yang tinggi.
- d) Satu kaki agak ke depan dan tegak lurus dengan lantai ketika duduk
- e) Kepala dan dada tegak, perut dikempeskan bahu tidak tegang dan khaki dirapatkan.
- f) Wanita yang menggunakan rok pendek, jarak dekat dengan kursi ketika duduk wajib dilakukan.
- g) Tidak mengerak-gerakkan kaki.
- h) Tidak menghempaskan badan di kursi dengan suara keras. seluruh gerakan badan dikendalikan.
- i) Pergelangan tangan saja yang dapat diletakkan di atas meja.
- j) Kepala tidak disandarkan di pinggir meja.
- k) Ketika akan berdiri jaga keseimbangan badan, keluarkanlah pelan pelan ke arah kiri kursi.

2) Cara Menggunakan Serbet Makan/ Napkin

- a) Napkin diletakkan dipangkuan dalam kondisi dilepas dari lipatan dengan rapi.
- b) Penggunaan napkin hanya terbatas hanya untuk menyeka bibir dengan menekan bibir pelan-



- pelan.
- c) Hilangkan sisa makanan di bibir dengan napkin makan agar tidak mengotori gelas ketika minum.
 - d) Napkin makan untuk tidak membersihkan alat makan yang akan digunakan, jika kurang bersih mintalah ganti kepada pramusaji.
 - e) Posisi napkin diletakkan di sebelah kiri plate diupayakan tetap rapi setelah selesai makan.
- 3) Cara menggunakan alat makan dan urutan cara makan
- a) Cara menggunakan Spoon
Penggunaan spoon dengan cara peganglah sendok dengan tangan kanan pada ujung tangkainya, sendok dijepit dengan ibu jari dan telunjuk sedangkan ketiga jari lainnya menahan tangkai spoon di bagian bawah.
 - b) Cara menggunakan fork
Penggunaan fork peganglah fork, dengan tangan kiri pada ujung tangkainya. Arahkan gigi fork ke bawah, telunjuk ada di atas tangkai fork, ibu jari dan jari-jari yang lain menahan ujung tangkai fork.
 - c) Cara menggunakan knife
Penggunaan knife selalu disertai dengan fork peganglah knife dengan tangan kanan pada tangkainya, posisi tangan sama dengan ketika memegang knife.
 - d) Cara menggunakan Sumpit
Peganglah sumpit seperti memegang pensil, ketika memakan untuk makanan berkuah angkatlah mangkok kedekat mulut, dorong makanan dengan sumpit ke dalam mulut.
- 4) Urutan dan Cara Makan secara umum
- a) Duduklah dengan tegak di kursi makan punggung lurus, siku tidak diletakkan di atas meja.
 - b) Bukalah napkin dan letakkan di pangkuan.
 - c) Pramusaji akan menuangkan air putih setelah duduk dan diperbolehkan minum sedikit demi sedikit.
 - d) Tidak dibernarkan berkumur-kumur ketika minum.
 - e) Makanlah sedikit demi sedikit agar mulut tidak penuh dan tidak berbicara ketika mulut berisi makanan.
 - f) Peralatan makan dan yang telah di set up digunakan sesuai dengan urutan hidangan.
 - g) Pramusaji akan menghidangkan roti dan mentega, ambillah roti dan letakkan kembali ke Bread and Butter Plate, olesi butter dengan butter spreader. Roti yang dihidangkan bisa dimakan bersama sup atau salad. Roti dimakan sambil menunggu hidangan selanjutnya, roti disobek kecil dengan tangan.
 - h) Salad dapat dihidangkan sebagai hidangan pertama, gunakan dessert knife dan dessert fork, setelah selesai letakkan sejajar lurus atau miring di atas plate dengan fork ke atas.
 - i) Hidangan kedua adalah sop. Makanlah sop dengan menggunakan soup spoon dengan tangan kanan, sendoklah sop ke arah depan bukan ke arah badan, jika sop tinggal sedikit miringkan soup cup dengan tangan kiri ke arah depan. Soup spoon tidak dimasukkan ke dalam soup cup tetapi



terlentang di atas saucer soup, letakkan di sebelah kanan saucer.

- j) Urutan hidangan berikutnya hidangan utama (main course), hidangan ini terdiri dari daging, ayam atau unggas, hidangan sayuran dan kentang, alat makan dinner fork dan dinner knife. Potonglah daging dengan knife dibantu dengan fork untuk menusuk daging, ketika akan memakan sayuran dan kentang gigi fork dihadapkan ke bawah, pisau mendorong sedikit sayuran dan kentang di atas fork. Lalu antarkan ke dalam mulut, usahakan makanan dihabiskan.
 - k) Hidangan penutup/dessert disajikan, gunakan alat makan yang sesuai.
 - l) Setelah selesai dihidangkan beverage (tea or coffee), mintalah salah satu, ambillah gula dengan sendok gula dan aduklah tidak menimbulkan bunyi.
 - m) Setelah makan selesai bibir diseka menggunakan napkin dengan menekan pelan-pelan kemudian napkin diletakkan di atas meja.
- 5) Mengatasi Keadaan darurat di atas meja makan
- a) Ketika makanan jatuh di atas meja makan, ambillah makanan tersebut dan letakkan di pinggir plate atau mintalah ke pramusaji untuk dibersihkan/ crumbing down.
 - b) Jika terjadi ada cairan yang tumpah di atas meja makan, mintalah maaf dan meminta pramusaji membersihkan /menggantikan.
 - c) Apabila terlanjur makan terlalu panas bersikaplah tenang, segera minum
 - d) Bila di hidangan ada rambut atau benda lain janganlah mengatakan sesuatu, tutuplah benda tersebut di plate dan teruskan makan atau panggillah pramusaji untuk ditindaklanjuti.
 - e) Jika peralatan makan jatuh di lantai dapat disampaikan ke pramusaji
 - f) Bila ada makanan terselip di antara gigi bersihkan dengan menutup mulut anda dengan napkin atau bisa izin pergi ke public toilet jika makanan yang terselip sulit untuk agak diberishkan.
 - g) Apabila anda bersin atau tersedak ketika sedang jamuan mintalah maaf.
- 6) Pelayanan Prima
- Melayani konsumen restoran, dibutuhkan seorang pelayan yang ramah sehingga menjadi tempat yang favorit yang dikunjungi para pelanggannya. Kadang-kadang seorang chef atau food and beverage manajer harus muncul untuk melaksanakan sebagian tugas dari hostel. Disamping kemampuan teknis, seorang pramusaji harus memiliki ketrampilan komunikasi yang memadai, ketrampilan komunikasi tidak hanya terbatas untuk beramah-tamah atau menciptakan pembicaraan basa basi. Namun, untuk mendengarkan dan memberi reaksi profesional terhadap para pelanggan.
- Proses interaksi diawali dengan datang nya tamu ke outlet. Pada saat yang sama proses pelayanan juga dimulai dengan melakukan penyambutan(greeting). Proses interaksi berlanjut dengan timbulnya komunikasi, dengan komunikasi ini



kedua belah pihak mengharapkan memperoleh pengertian masing-masing. Pihak pramusaji/server berupaya memahami apa yang diinginkan tamu, sedangkan pihak tamu akan memahami berbagai informasi yang diberikan berkaitan dengan kebutuhan.

Kecocokan dalam berkomunikasi akan menghasilkan hal-hal positif bagi kedua belah pihak. Khusus bagi pramusaji, pertanyaan yang diajukan tamu harus disadari sebagai suatu permintaan informasi dan bukan merupakan interogasi. Tamu menginginkan penjelasan atas sesuatu atau kepastian dari sesuatu yang diinginkan. Tamu menginginkan keterangan yang lengkap dan terinci menyangkut kebutuhannya sehubungan dengan persyaratan. Pertanyaan yang diajukan tamu pramusaji harus siap menjawabnya dengan cara yang sopan, jelas, dan ramah. Apalagi yang menyangkut



Gambar 1.62 Good Communication skill
Sumber: Starhire4.com

produk yang dijual seperti basic ingredients, porsi, harga, harga makanan tersebut. Tindak lanjut pelayanan setelah interaksi adalah pelaksanaan pelayanan untuk memenuhi kebutuhan tamu sesuai permintaan atau pemesanan. Dalam melaksanakan pelayanan, seluruh kesepakatan dengan tamu harus

dapat terealisasi berdasarkan ketentuan dan standar pelayanan yang telah ditetapkan.

Keuntungan yang dapat diperoleh dari penerapan pelayanan prima (excellent service) merupakan keputusan pihak pelanggan untuk segera membeli produk yang kita tawarkan pada saat itu juga, menumbuhkan kepercayaan pelanggan terhadap jasa/produk yang bersangkutan, dan mempertahankan pelanggan agar tetap loyal menggunakan produk/jasa.

7) Konsep Dasar Pelayanan Prima (Excellent Service)

- a) Kemampuan (Ability), kemampuan kerja di bidang kerja yang ditekuni yang dibutuhkan untuk menunjang program layanan prima (excellent service).
- b) Sikap (Attitude) Perilaku tertentu yang harus ditonjolkan ketika berhadapan dengan pelanggan.
- c) Penampilan (appearance), Penampilan fisik ataupun non-fisik yang merefleksikan kredibilitas kepada pelanggan.
- d) Perhatian (Attention), Kepedulian penuh terhadap pelanggan, yang berkaitan dengan kebutuhan dan keinginan pelanggan, maupun menindaklanjuti permintaannya.
- e) Tindakan (Action), Kegiatan nyata yang dilakukan dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan.
- f) Tanggung Jawab, sikap berperilaku kepada pelanggan sebagai bentuk kepedulian, untuk meminimalkan ketidakpuasan pelanggan.

8) Karakteristik Pelayanan Prima

Untuk memenuhi keinginan pelang-



gan agar merasa puas atas pelayanan yang kita tawarkan, pribadi yang prima ditunjukkan dengan pelayanan yang ramah, bersikap sopan dan penuh hormat, tampil yakin, memberikan kesan ceria, berpenampilan rapi, senang bergaul, mudah memaafkan, senang belajar dari orang lain, senang pada hal-hal yang etis, dan wajar, pandai menyenangkan orang.

9) Mengikuti Prosedur Kesehatan, keselamatan dan keamanan

Di Restoran baik yang berada di hotel maupun luar hotel diwajibkan mengikuti persyaratan Penerapan K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) di tempat kerja tertuang dalam Undang-undang No 1 Tahun 1970 tentang Keselamatan Kerja pasal 3 (tiga). Pada pasal tersebut disebutkan 18 (delapan belas) syarat penerapan keselamatan kerja di tempat kerja diantaranya sebagai berikut.

- (a) Mencegah & mengurangi kecelakaan kerja.
- (b) Mencegah, mengurangi, & memadamkan kebakaran.
- (c) Mencegah & mengurangi bahaya peledakan.
- (d) Memberi jalur evakuasi keadaan darurat.
- (e) Memberi P3K Kecelakaan Kerja.
- (f) Memberi APD (Alat Pelindung Diri) pada tenaga kerja.
- (g) Mencegah & mengendalikan timbulnya penyebaran suhu, kelembaban, debu, kotoran, asap, uap, gas, radiasi, kebisingan, & getaran.
- (h) Mencegah dan mengendalikan Penyakit Akibat Kerja (PAK) dan keracunan.

- (i) Penerangan yang cukup dan sesuai.
- (j) Suhu dan kelembaban udara yang baik.
- (k) Menyediakan ventilasi yang cukup.
- (l) Memelihara kebersihan, kesehatan & ketertiban.
- (m) Keserasian tenaga kerja, peralatan, lingkungan, cara, & proses kerja.
- (n) Mengamankan & memperlancar pengangkutan manusia, binatang, tanaman & barang.
- (o) Mengamankan & memelihara segala jenis bangunan.
- (p) Mengamankan & memperlancar bongkar muat, perlakuan & penyimpanan barang.
- (q) Mencegah terkena aliran listrik berbahaya.
- (r) Menyesuaikan & menyempurnakan keselamatan pekerjaan yang risikonya bertambah tinggi.

Ingin kompeten menjadi pramusaji lanjutkan belajar tentang:

1. Mendekatkan diri dengan Sang Pencipta
2. Tipe dan karakter pelanggan
3. Karakter budaya wisatawan manca negara
4. Ilmu Komunikasi
5. Hotel and Tourism knowledge
6. Bekerja dalam team
7. Jaga Well Groomed
8. Prestasi oke kejujuran pasti

Untuk menambah wawasan anda silahkan membuka link:

Setelah anda membaca materi ini anda diminta untuk mencari:

1. Restoran termahal di Indonesia dan daerah anda



MATERI

2. Identifikasikan tipe pelayanan makan dan minum di restoran tersebut
3. Bagaimana penampilan pramusajinya
4. Buatlah bahan presentasi
5. Diskusikan dengan kelompok kerja anda
6. Biasakan untuk selalu berpenampilan "Well Groomed" pramusaji

Seorang petugas pelayanan jasa wajib memahami karakter dan tipe pelanggan agar kepuasan pelanggan dapat terwujud, diperlukan sebuah pembiasaan untuk



TUGAS MANDIRI

3. Berikan contoh struktur organisasi food and beverage produk di salah satu hotel berbintang di kota anda, dan tuliskan uraian pekerjaannya!
4. Diskripsikan karakter room service di hotel bintang 5 dan apa fungsi bagi hotel?
5. Apa yang anda pahami tentang pelayanan makan dan minum secara "English Service"?



CAKRAWALA

menampilkan diri "Well Groomed" menuju kompetensi pada jabatan pramusaji dalam pelayanan makan dan minum dengan beberapa tipe dan pelayanan di restoran. Etika Jamuan makan di beberapa negara memiliki karakter yang berbeda.

1. Menurut anda apa perbedaan restoran yang ada di dalam hotel dan restoran di luar hotel?
2. Berikan contoh 5 Informal Dining Room (Informal Restoran) yang anda ketahui dan



RANGKUMAN



PENILAIAN HARIAN



JELAJAH INTERNET

jelaskan karakter dari restoran tersebut!



<http://suwartinah-tina.blogspot.com/2010/05/memahami-pentingnya-grooming-dalam.html>
<https://www.restofocus.com/2014/04/standart-penampilan-waiter-dan-waitress.html>
http://www.academia.edu/11245147/PSIKOLOGI_PELAYANAN

BAB II

PERALATAN DAN PERLENGKAPAN RESTORAN

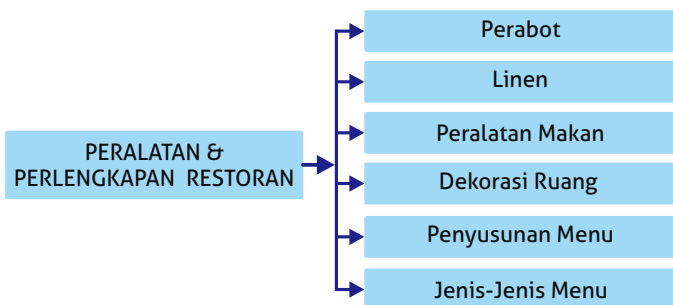


TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran selesai, diharapkan peserta didik mampu mendeskripsikan jenis peralatan dan perlengkapan restoran dengan mencontohkan cara penggunaannya.



PETA KONSEP



KATA KUNCI

furniture, chinaware, glassware, cutlery, linen, other equipment, menu



Restoran yang berada di hotel selain harus memiliki perabot dan peralatan yang digunakan untuk menyediakan, menyajikan dan memakan makanan dan minuman, yang wajib diperhatikan adalah sebagai berikut:

1. Faktor kebersihan tempat, ruangan, lingkungan, dan petugas pelayanan.
2. Keserasian yang mencakup suasana tempat makan, peralatan, dekorasi.
3. Keseimbangan antara luas ruangan dan pemilihan perabot sangat mempengaruhi suasana yang nyaman.
4. Display makanan yang tertata rapi dan ditambahkan garnish, serta ada tatanan rangkaian bunga membuat semarak dan menimbulkan gairah nafsu makan.
5. Ketepatan perabot yang akan memberikan kenyamanan bekerja bagi petugas dan pelanggan.
6. Penataan yang rapi akan memberikan kesegaran alami.
7. Pramusaji yang profesional.
8. Menu yang tersedia.
9. Kerjasama antar department terkait.
10. Hospitality.

Dengan banyaknya persyaratan yang harus dipenuhi dalam bab ini akan dibahas masalah peralatan dan perlengkapan yang digunakan di restoran

A. PERABOT

Perabot (furniture) restoran harus benar-benar dipilih yang tepat sesuai dengan fungsi dan kebutuhan. Perabot harus praktis, nyaman digunakan, modelnya up to date. Perabot yang akan dibahas pada bab ini meliputi (1) kursi makan (2) meja makan dan (3) lemari persediaan /sideboard.

1. Kursi Makan

Kursi yang digunakan di restoran corak, bentuk, bahan, model bervariasi. Ukuran kursi biasanya tinggi tempat duduk 46 cm dari lantai, lebar tempat duduk 46 cm, tinggi sandaran dari lantai 100 cm.

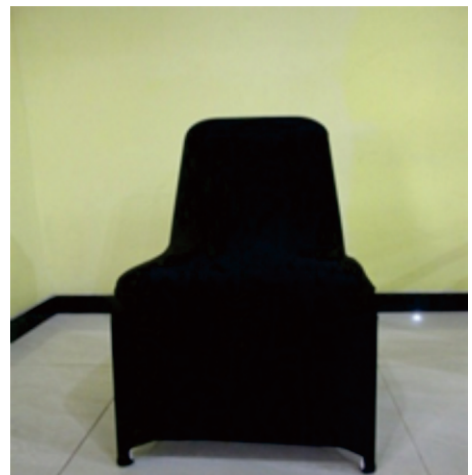


Gambar 2.1 Kursi Makan Side Chair
sumber: Dokumen Pribadi

a. Side Chair

Kursi ini adalah jenis furniture kursi tunggal yang memiliki sandaran belakang namun tanpa sandaran tangan (arm). Side chair biasa digunakan untuk beragam ruangan dan aktifitas karena bentuknya yang standar dan cenderung kasual. Kursi ini diletakkan di ruang kerja, teras, dapur hingga ruang makan sebagai pendamping meja makan. Sifatnya yang fleksibel membuat rata-rata berat side chair ini ringan. Sehingga mudah diangkat untuk dipindah-pindahkan dari satu tempat ke tempat lain.

b. Dining chair atau kursi makan



Gambar 2.2 Kursi Makan Dining Chair
sumber: Dokumen Pribadi



Dining chair atau kursi makan memiliki bentuk yang sangat mirip dengan side chair. Perbedaannya hanyalah kursi jenis ini memang lebih dikhususkan untuk ruang makan. Selain itu, kursi ini permukaan dudukannya yang sengaja dibuat lebih datar dan sandaran belakang yang lebih tinggi dan tegak untuk memaksimalkan kenyamanan saat makan.

c. Arm Chair



Gambar 2.3 Arm chair
Sumber: Dokumen Pribadi

Arm chair memiliki sandaran tangan di kiri dan kanan. Kursi jenis ini memiliki fungsi yang beragam dan dapat digunakan sebagai kursi kerja, kursi santai, kursi tamu, hingga kursi untuk membaca. Hal tersebut membuat kursi ini cocok ditempatkan di ruang tamu, ruang kerja, bahkan ruang santai atau ruang makan.

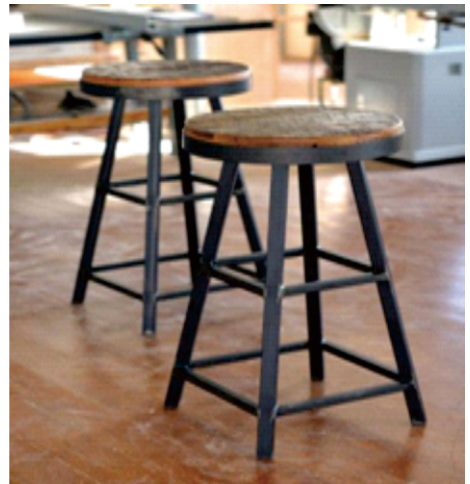
d. Lounge Chair



Gambar 2.4 Lounge Chair
Sumber: www.dekoruma.com

Kursi ini dudukan yang lebih rendah dan lebih panjang ke belakang, serta sandaran yang lebih condong ke belakang atau tidak tegak memungkinkan untuk duduk lebih rebah. Posisi ini akan menciptakan perasaan santai dan rileks. Sesuai namanya, kursi jenis ini cocok digunakan untuk bersantai di lounge, namun juga cocok ditempatkan di kamar tamu.

e. Barstool atau kursi bar



Gambar 2.5 Bar stool
Sumber : www.dekoruma.com

Sesuai namanya, kursi ini digunakan di bar, bentuknya yang tinggi memudahkan seseorang untuk meraih minuman atau makanan yang ada di bar. Bar stool juga biasanya dapat kamu beli sepaket dengan meja bar. Dudukan kursi ini biasanya memiliki tinggi 80—90 cm, serta memiliki pijakan kaki pada bagian bawahnya. Selain itu, dudukan kursi bar juga dapat diputar dan diatur ketinggiannya.

2. Meja Makan

Meja makan di restoran ada berbagai bentuk dan ukuran seperti :

a. Meja empat persegi (Square Table)

Meja ini dengan ukuran 76 cm x 76 cm untuk dua orang digunakan pada restoran yang memiliki area sempit sehingga menghemat tempat.



Gambar 2.6 Meja Empat Persegi
www.amazon.com

b. Meja makan persegi panjang (oblong table)

Meja ini berukuran 137 cm x 76 cm kapasitas 4 orang, biasanya digunakan pada restoran tradisional.



Gambar 2.7 Oblong Table
www.comfortfurniture.com

c. Meja makan bentuk bulat (Round table)

Meja ini diameter 100 cm kapasitas 4 orang dan diameter 152 cm kapasitas 8 orang, digunakan pada jamuan formal misalnya tablemanner.



Gambar 2.8 Round Table
www.hivemodern.com

d. Meja makan bentuk elips (elips table)



Gambar 2.9 Meja makan bentuk elips
www.foter.com

Meja makan ini dengan ukuran 300 cm x 90 cm dengan kapasitas 8 sd 12 orang, biasanya digunakan pada jamuan makan bersama keluarga besar

e. Meja setengah lingkaran (Round Folding Utility Table)

Meja makan ini untuk kapasitas 3 orang dengan ukuran 130 x 70 x 75 cm biasanya meja makan lingkaran.



Gambar 2.10 Meja setengah lingkaran
www.kirkhouse.co.uk

Dalam satu ruang restoran dapat digunakan meja makan berbagai



Gambar 2.11 Side Stand
Sumber: Dokumen pribadi

a. Menu dan tipe pelayanan makanan dan minuman

b. Jumlah meja makan yang digunakan



c. Jumlah peralatan dan perlengkapan yang dipakai

Contoh peralatan atau sarana yang dipersiapkan:

1. Moulton

Adalah kain tebal atau semacam selimut yang berfungsi sebagai alas meja makan sebelum dipasang taplak meja.

Fungsi utama:

- untuk melindungi cairan (minuman dan soup) sewaktu tertumpah di meja.
- Menahan panas dari piring sehingga menjaga kerusakan kayu.
- Menghindari suara bising sewaktu pelayan restoran meletakkan piring besar atau dinner plate.
- Menahan rasa sakit sewaktu tamu menyandarkan sikunya di meja.

2. Table cloth

Taplak meja yang berfungsi sebagai awal sebelum memasang semua peralatan yang akan digunakan untuk menyantap hidangan table set u.

3. Napkin

Serbet makan yang harus dilipat indah sebelum dipasang diatas meja tamu.

4. Silverware

Perlengkapan makanan yang terdiri dari dinner knife, fish knife, dessert knife, butter spreader, dinner fork, dessert fork, cocktail fork, fish fork, dinner spoon, soup spoon, dessert spoon, tea or coffee spoon dan ice cream spoon.

5. Glassware

Gelas khusus digunakan di restoran seperti : water goblet, red wine glass, white wine glass, champagne glass.

6. Chinaware

Soup cup and saucer, dinner plate,

dessert plate, tea or coffee cup and saucer, Bread & Butter plate

7. Peralatan lainnya

Ashtray, flower vase, table number, dan menage (merica dan garam, jika makanan kurang merica dan garam).

8. Condiment

Saus dalam botol seperti : chili sauce, tomat sauce, mustard sauce, tabasco sauce.

B. LENAN

1. Taplak Meja Perorangan (Table Mat)

Taplak meja perorangan (places mats) adalah pengganti taplak meja makan. Taplak meja perorangan terbuat dari kertas, plastik, kain atau anyaman. Place mats digunakan sebagai alas meja makan, permukaan meja harus mengkilat, dipelitur, dilapisi kaca. Place mats dapat digunakan pada acara makan pagi (breakfast) dan acara makan siang (lunch). Place mats didisain dengan berbagai



Gambar 2.12 Table mat
Sumber : indiamart.com

macam desain, bentuk, corak, ukuran, dan warna.

2. Taplak Meja Makan (Table Cloth)

Table cloth / taplak meja dibuat dari bermacam-macam bahan seperti katun, satin, batik, damast. Warna taplak meja bermacam-macam tergantung selera, warna cat, karpet ruangan. Namun, untuk keperluan state banquet, jamuan makan resmi kenegaraan harus dipergunakan taplak meja berwarna putih (boleh putih polos / putih bermotif) bentuk dan ukuran table cloth harus disesuaikan dengan bentuk dan ukuran meja makannya.

Ukuran yang serasi anantara taplak dan



meja makan adalah apabila taplak tersebut di bentangkan di atas meja, maka masih tersisa 15–40 cm dari permukaan meja makan atau tepat menyentuh permukaan tempat duduk, taplak ini harus diusahakan tidak menggantung terlalu lebar karena hal tersebut akan mengganggu kaki para tamu disaat mereka sedang makan.



Gambar 2.13 Table Cloth
Sumber : edukasitatahidang.blogspot.com

Pemasangan taplak meja makan harus simetris, datar dan rapi, tidak ada yang terlipat ataupun bergelombang.

3. Taplak meja hiasan(slip cloth)

Taplak Meeja hias dalah taplak meja hiasan. Sering kali diatas taplak meja dipasang slip cloth sesuai dengan dekorasi ruangan. Slip cloth sebaiknya berwarna, misalnya kain batik. Bila ada makanan yang jatuh atau tumpah diatas meja, maka slip cloth yang akan kotor, sedangkan taplak meja tetap bersih

Ukuran Taplak Meja Makan

Standar Taplak Meja Makan	Meja Segi Empat	Persegi Panjang Standar	Bulat Standar
135 x 135 cm	2 orang	-	4 orang
157 x 157 cm	4 orang	-	4 orang
135 x 185 cm	-	4 orang	-
180 x 240 cm	-	6 orang	-
202 x 202 cm	-	-	6 orang
227 x 227 cm	-	6 orang	6 orang

sehingga yang perlu diganti hanyalah slip cloth. Selain itu kegunaan slip cloth

adalah untuk menutup taplak meja yang hanya kotor sedikit. Ukuran slip cloth adalah 1 x 1 meter.

4. Sarung kursi(sit cover)

Biasanya dipakai pada kursi-kursi hotel atau restoran. Ukurannya disesuaikan dengan lebar sandaran kursi, selain sebagai hiasan, sarung ini juga berfungsi sebagai pelindung sandaran kursi agar tidak cepat kotor.

5. Moulton



Gambar 2.14 Slip cloth
Sumber : uprint.id



Gambar 2.15 Taplak Meja hias
Sumber : edukasitatahidang.blogspot.com

Mpulton yaitu kain tebal lunak yang



Gambar 2.16 Sarung kursi
Sumber: Dokumen Pribadi



bersifat menyerap cairan. Moulton ini dipasang diatas permukaan meja makan sebelum meja makan tadi diberi taplak. Biasanya terbuat dari kain flannel atau bahan selimut. Fungsinya:

- a. Untuk menyerap cairan yang tumpah diatas permukaan meja makan



Gambar 2.17 Moulton

Sumber : edukasitatahidang.blogspot.com

sehingga cairan tidak kemana-mana.

- b. Untuk melindungi permukaan meja makan agar tidak cepat rusak oleh benda – benda panas yang diletakkan diatasnya.
- c. Untuk meredam bunyi pada saat benda-benda berat diletakkan diatasnya, tea pot, tea cup.
- d. Untuk menambah kerapian permukaan meja makan.
- e. Untuk menahan taplak meja supaya tidak mudah meleset.

6. Serbet tangan(napkin)

Napkin atau serbet makan adalah suatu alat yang terbuat dari kain katun atau damask yang biasanya digunakan pada saat makan. Serbet makan sebaiknya menggunakan bahan dan warna yang sama dengan taplak meja. Bentuk serbet adalah bujur sangkar (segi empat sama sisi). Arah serat kain satu arah dan bukan serong. Pada saat ini serbet makan bukan saja terbuat dari kain, tetapi berupa kain oksfor, drill, seprei, kertas. Ukuran serbet yang biasa dipakai di hotel atau restoran

internasional adalah 50 x 50 cm, lebih besar dari ukuran standar sehingga lebih mudah untuk dikreasikan dalam berbagai macam bentuk. Ukuran standarnya napkin adalah 40 x 40 cm.

Fungsi napkin adalah:

- a. Menghias meja makan
- b. Menutup pangkuan waktu makan
- c. Mengelap mulut

Syarat – syarat serbet makan adalah:

- a. Bahan mudah mengisap air



Gambar 2.18 Napkin Folding
Sumber dokumen pribadi

- b. Bahan mudah dibersihkan
- c. Selalu bersih dan licin
- d. Tidak boleh dikanji

Jenis-jenis serbet adalah:

- a. Serbet makan
- b. Serbet jari atau cocktail napkin
- c. Serbet kertas

7. Serbet untuk gelas(glass towel)

Berfungsi untuk mengeringkan semua peralatan restoran yang akan dipergunakan untuk menata meja makan maupun untuk melengkapi persediaan peralatan di side

8. Service cloth

Dipakai oleh pramusaji sebagai kelengkapan uniform. Fungsinya adalah untuk melindungi tangan agar tidak terkena panas dari piring dan menahan air yang menetes waktu menuangkan air ke dalam gelas.



Gambar 2.19 glass towel
Sumber : edukasitatahidang.blogspot.com

9. Alas baki (tray cloth)

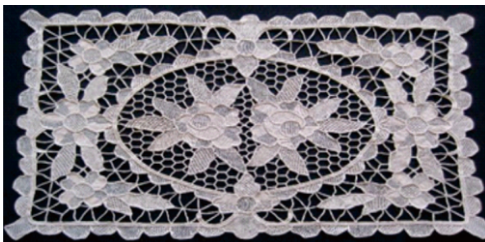


Gambar 2.20 service cloth
Sumber: dokumen pribadi

Adalah taplak yang diletakkan di atas tray dengan tujuan peralatan yang diletakkan dalam tray tidak bergeser .

10. Rok meja (skirting cloth)

Skirting adalah kain dari bahan batik, satin panjang yang dipergunakan untuk



Gambar 2.21 tray cloth
Sumber : laceforstudy.urg.uk

menutup meja makan sekeliling atau setengah keliling, supaya kaki meja tidak tampak dari depan.

C. PERALATAN MAKAN, MINUM, DAN ALAT HIDANG

1. Macam-macam pisau, garpu, dan sendok

Jenis: *silverware/tableware* dibedakan menjadi kelompok cutlery dan



Gambar 2.22 skirting cloth
Sumber : www.alibaba.com

hollow-ware, kelompok cutlery dibedakan knife, fork, dan spoon, kelompok holloware dibedakan platter, pot, jugs, bowl.

Bahan: *stainleste*

2. Macam-macam barang pecah belah

Jenis : Chinaware

Bahan: Keramik

Chinaware peralatan penting dalam penampilan meja makan di restoran,

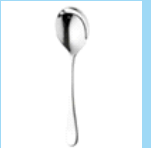
NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
Kelompok pisau/ knife		
Pisau hidangan pokok/ dinner knife		Pisau untuk menyantap hidangan utama atau maincourse/maindish.
	Gambar 2.23 Indiamart.com	
Pisau hidangan Penutup / dessert knife		Pisau untuk menyantap hidangan pembuka atau penutup.
	Gambar 2.24 wmf.com	
Pisau ikan / fish knife		Pisau untuk menyantap hidangan ikan.
	Gambar .2.25 christofle.com	



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
Pisau pengoles mentega / <i>butter knife</i>	 Gambar 2.26 <i>robertwelch.com</i>	Pisau untuk mengoles mentega atau biasa disebut <i>butter spreader</i> .
Pisau pengoles mentega / <i>butter spreader</i>	 Gambar.27 <i>tiffany.com</i>	Pisau untuk mengoles mentega.
Kelompok garpu/ <i>fork</i>		
Garpu hidangan pokok/ <i>dinner fork</i>	 Gambar 2.28 <i>amazon.com</i>	Garpu untuk menyantap hidangan utama.
Garpu hidangan penutup / <i>dessert fork</i>	 Gambar.2.29 <i>chirstofle.com</i>	Garpu untuk makan hidangan pembuka atau penutup.
Garpu hidangan ikan/ <i>fish fork</i>	 Gambar 2.30 <i>wmf.com</i>	Garpu untuk makan hidangan ikan. Bagian tajam dari pisau ini tumpul dan tebal dengan ujung yang runcing
Garpu hidangan udang / <i>oyster fork</i>	 gambar 2.31 <i>robertwelch.com</i>	Garpu untuk makan hidangan <i>seafood</i>
Kelompok sendok/ <i>spoon</i>		
Sendok hidangan pokok / <i>dinner spoon</i>	 Gambar.2.32 <i>oneida.com</i>	Sendok makan besar, biasanya dipergunakan untuk mengambil makanan sebagai pengganti <i>serving spoon</i> .

NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
Sendok hidangan penutup/ <i>dessert spoon</i>	 Gambar.2.33 <i>robertwelch.com</i>	Sendok untuk menyantap hidangan penutup.
Sendok sup/ <i>soup spoon</i>	 Gambar.2.34 <i>robertwelch.com</i>	Sendok sup.
Sendok teh/ <i>tea spoon</i>	 Gambar.2.35 <i>amazon.com</i>	Untuk mengaduk teh.
Sendok pengambil gula/ <i>sugar ladle</i>	 Gambar.2.36 <i>amazon.uk.uk</i>	Untuk mengambil gula.

Tabel 2.3 macam-macam silverware dalam pemakaiannya harus serasi dengan perlengkapan lain yang ada di restoran. Pengelompokan chinaware berdasarkan bentuk dibagi menjadi:

- Platter, yang pada dasarnya platter ada beberapa ukuran.
- Plates adalah peralatan makan yang bentuknya ceper seperti *dessert plate*, *dinner plate*, *bread & butter plate*.
- Cups adalah peralatan makan atau peralatan hidang seperti *soup cup*, *coffee/tea cup*, *demitasse cup*.
- Saucers adalah peralatan yang berfungsi sebagai alas alat hidang, supaya mudah dibawa oleh pramusaji, seperti *soup saucer*, *coffee/tea saucer*,



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

demitasse saucer.

e. Pots adalah peralatan hidang yang didisain untuk menempatkan cairan, seperti the, kopi (coffee pot, tea pot).

f. Jugs adalah peralatan hidang berbentuk kendi, seperti milk jugs, cream jug, water jug.

g. Bowls adalah peralatan hidang berbentuk mangkuk seperti sugar bowl, salad bowl, finger bowl, compot bowl.

Kegunaan chinaware bisa sebagai table ware (sugar bowl dan milk jug) dan service (plate dan bowl).

3. Macam-macam gelas

Jenis : Glassware

Bahan : Kaca

Pemilihan glassware yang digunakan di

NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
Piring hidangan makanan pokok/ <i>dinner plate</i>	 Gambar 2.37 <i>worldmarket.com</i>	Merupakan piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama.
Piring hidangan makanan penutup/ <i>dessert plate</i>	 Gambar 2.38 <i>williams-sonoma.com</i>	Merupakan piring tanggung yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan penutup, hidangan pembuka, dan kadang-kadang sebagai underliner atau alas sewaktu menyajikan hidangan pembuka atau penutup.
Piring roti dan mentega / <i>bread and butter plate</i>	 Gambar 2.39 <i>Peakeventservices.com</i>	Merupakan dipergunakan untuk menyajikan roti dan mentega, disebut juga side plate atau quarter plate karena di dalam menata meja selalu diletakkan disamping kiri garpu (<i>dinner fork</i>).
Piring alas sop / <i>saucer soup</i>	 Gambar 2.40 <i>Fancyaffairs.co.za</i>	Tatakan soup cup dengan diameter 14 cm.

NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
Mangkuk sop/ <i>soup cup</i>	 Gambar 2.41 <i>Pantrypursuites.com</i>	adalah mangkuk berbentuk cangkir dengan ukuran lebih besar dan mempunyai pegangan di kanan kirinya untuk menyajikan sup cair.
Cangkir teh dan tatakan / <i>tea cup and saucer</i>	 Gambar 2.42 <i>Asuntospublicos.com</i>	adalah cangkir the yang gunanya untuk menyajikan the.
Cangkir kopi dan tatakan/ <i>coffee cup and saucer</i>	 Gambar 2.43 <i>Bukalapak.com</i>	adalah cangkir kopi yang gunanya untuk menyajikan kopi.
Teko teh/ <i>tea pot</i>	 Gambar 2.44 <i>Amazon.com</i>	Poci untuk menyajikan the panas, bentuknya sedikit membulat.
Teko kopi/ <i>coffee pot</i>	 Gambar 2.45 <i>Express.com.au</i>	Poci untuk menyajikan kopi panas, bentuknya lurus tinggi ke atas.
Tempat susu/ <i>milk jug</i>	 Gambar 2.46 <i>House.com.au</i>	Poci kecil untuk menyajikan susu atau krim.
Tempat gula/ <i>sugar bowl</i>	 Gambar 2.47 <i>Target.com</i>	Tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan

Tabel 2.4 chinaware

restoran harus dipilih dan diserasikan dengan peralatan yang lainnya, termasuk dekorasi restoran secara keseluruhan. Jenis gelas yang dipergunakan di restoran dan bar dikelompokkan menjadi dua yaitu:



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

- Gelas yang bertangkai/stemmedglass, seperti goblet glass, white wine glass, red wine glass, sour glass, cardinal glass, sherry glass, brandy glass, cocktail glass, irish coffee glass.
- Gelas yang tidak mempunyai tangkai (unstemmed glass), seperti juice glass, high ball glass, Collin glass, zombie glass, beer glass.

4. Perlengkapan meja makan

Jenis : Table Accompaniment

D. DEKORASI RUANGAN

NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
Water Goblet	 Gambar 2.48 Crateandbarrel.com	Gelas untuk menyajikan air es.
White Wine Glass	 Gambar 2.49 Shop-spiegelau.com	Gelas untuk menyajikan anggur putih.
Red Wine Glass	 Gambar 2.50 Crateandbarrel.com	Gelas untuk menyajikan anggur merah.
Long Drink Glass	 Gambar 2.51 Amara.com	Gelas untuk menyajikan jus buah
Tumbler Glass	 Gambar 2.52 Target.com	Gelas untuk menyajikan jus buah

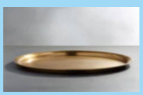
NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
Rose Wine Glass	 Gambar 2.53 Riedel.com	Gelas yang kegunaannya untuk menyajikan anggur pink/rose.
Cognac Glass	 Gambar 2.54 House.com.au	Gelas yang digunakan untuk menyajikan cognac. Gelas ini digunakan di Perancis.
Classic Cognac Glass	 Gambar 2.55 Graciousstyle.com	Gelas yang digunakan untuk menyajikan cognac. Gelas ini digunakan di Perancis.

Tabel 2.5 glassware

Dekorasi ruangan sangat penting dalam penampilan suatu acara dan merupakan

NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
Tempat lada dan garam (salt and pepper shaker)	 Gambar 2.56 Amazon.com	Tempat bumbu merica dan garam.
Asbak (ashtray)	 Gambar 2.57 Amazon.com	Sebuah wadah yg digunakan sebagai tempat pembuangan abu rokok dan putung rokok.
Tempat tusuk gigi (tooth pick holder)	 Gambar 2.58 Hotel.paderno.com	Untuk membersihkan sisa-sisa makanan yang menyangkut digigi.
Vas bunga (flower vase)	 Gambar 2.59 Blogspot.com	Sebagai tempat atau wadah untuk menaruh bunga supaya tersusun rapi dan indah.



NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
Tempat saus (sauce boat)	 Gambar 2.60 Blogspot.com	Tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu.
Tempat keju (jam cheese/jam pot)	 Gambar 2.61 table-and-prestige.com	Digunakan untuk menyimpan/ menaruh selai.
Baki bulat (round tray)	 Gambar 2.62 Potterybam.com	Baki yang berbentuk bulat, untuk menyajikan makanan.
Bagi segi empat panjang (rectangular tray)	 Gambar 2.63 Habitat.eu	Baki berbentuk persegi panjang, untuk menyajikan makanan.
Bagi segi empat (quadrangular tray)	 Gambar 2.64 Alibaba.com	Baki berbentuk persegi, untuk menyajikan makanan.
Alat pemanas makanan (chafing dish)	 Gambar 2.65 Amazon.com	Untuk menyajikan dan menghangatkan makanan.

Tabel 2.6 Table Accompaniment

kesan pertama yang dilihat oleh tamu. Dekorasi dimaksudkan untuk menyempurkan ruangan dan memberi rasa nyaman dan karakter tersendiri sesuai dengan tema acara. Dekorasi yang ditonjolkan di ruangan adalah pemakaian lampu, pemasangan rangkaian bunga, mini garden, patung-patung, kain-kain warna warni ataupun dari makanan itu sendiri.

Dekorasi disesuaikan dengan acara yang diselenggarakan, misalnya dekorasi untuk acara kenegaraan, pesta pernikahan, dekorasi ulang tahun, dekorasi untuk acara formal, dekorasi restoran, dekorasi untuk

acara acara khusus.

Untuk merancang tata ruang disesuaikan dengan luas ruangan, tata letak perabotan, lay out ruang yang dikehendaki tamu, acara, jumlah tamu yang diundang, waktu pelaksanaan, dan warna dari ruangan itu sendiri, misalnya untuk dekorasi acara pesta pernikahan tentu dibutuhkan beberapa rangkaian bunga potong segar, tanaman hias, ice carving, kue pengantin, rangkaian janur (daun kelapa muda), bunga setaman, kembar mayang. Di Indonesia dalam menentukan dekorasi ruang pesta perkawinan tergantung kepada adat istiadat daerah di mana pesta tersebut diselenggarakan.

Demikian pula untuk merancang pesta ulang tahun kelahiran, ulang tahun pernikahan ke-25 tahun(perak), pesta ulang tahun pernikahan ke-50(emas), dekorasi



Gambar 2.66 Dekorasi Sederhana Restoran
Sumber: [arsitag.com](#)



Gambar 2.67 Dekorasi Ruang Ulang Tahun
Sumber: [mentaribalon.com](#)

ruangnya disesuaikan dengan temanya sehingga diperlukan kreatifitas yang tinggi sesuai imajinasi.

Dekorasi restoran harus memperhatikan



perihal berikut:

1. Desain
2. Furniture
3. Pertimbangan kualitas daripada kuantitas
4. Pencahayaan
5. Ruang pertemuan
6. Aroma

E. PENYUSUNAN MENU

Menu berasal dari bahasa perancis *Le Menu* yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Menu merupakan pedoman bagi yang menyiapkan makanan/ hidangan, bahkan merupakan penuntun bagi mereka yang menikmatinya, karena akan tergambar tentang apa dan bagaimana makanan tersebut dibuat.

Menu di restoran dikelompokkan mejadi menu Continental dan menu Oriental yang masing-masing memiliki karakter sendiri:

1. Menu continental adalah makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika, dan Australia dengan ciri-ciri pada umumnya:
 - a. Penggunaan bahan dasar sumber hewani lebih banyak disertai sumber karbohidrat (kentang, pasta atau roti) dan ditambah dua atau lebih dari bahan sayuran.
 - b. Bumbu yang digunakan beberapa bumbu segar dan bumbu instan dalam bentuk kemasan kaleng maupun botol.
 - c. Teknik pengolahan lebih praktis dan cepat.
 - d. Alat hidang yang di gunakan relative lebih banyak sesuai giliran makanan.
 - e. Penyajian makanan lebih rumit dan bertahap sesuai gilirannya.
2. Makanan oriental adalah makanan yang berasal dari negara Timur terutama negara Asia, Afrika, dan Pasifik dengan ciri-ciri pada umumnya:
 - a. Porsi sumber karbohidratnya lebih

banyak dari sumber hewani.

- b. Bumbu yang digunakan yang masih segar dan langsung diracik.
- c. Teknik pengolahannya sedikit komplek dan memerlukan waktu lebih lama.
- d. Menggunakan alat hidang yang alami.
- e. Tata cara penyajian lebih simple.

1. Struktur menu

Struktur menu dibedakan menjadi dua menu klasik dan modern

a. Menu Klasik

Menu klasik adalah susunan hidangan terdiri tidak kurang dari 14 jenis hidangan, sehingga memerlukan persiapan dan pengerjaan yang teliti dan sukar. Pada masa ini, menu ini masih digunakan tetapi jenis hidangan nya lebih terbatas terdiri dari 7-8 jenis hidangan terutama di dalam pesta perjamuan kenegaraan (state luncheon/dinner).

b. Struktur Menu Modern

Menu modern adalah menu yang berkembang di Amerika Serikat. Menu ini banyak digunakan di hotel-hotel

Susunan menu klasik

Bahasa Perancis	Bahasa English	Contoh Hidangan
<i>Hors D'oeuvre Froild</i>	<i>Cold Appetizer</i>	<i>Pumkin soup</i>
<i>Potage Soup</i>	<i>Consomme</i>	<i>Zupa soup</i>
<i>Hors D'oeuvre Chaud</i>	<i>Wane Appetizer</i>	<i>Mapraow on Toast</i>
<i>Poisson</i>	<i>Fish</i>	<i>Poached fish with lemon butter</i>
<i>Grosse Piece</i>	<i>Large Joint</i>	<i>Beef Bourguigno</i>
<i>Entrée Chaud</i>	<i>Hot Entrée</i>	<i>Chicken Breast With original Mushroom</i>
<i>Entrée Froid</i>	<i>Cold Entrée</i>	<i>Ham mouse with mushroom</i>
<i>Sorbet</i>	<i>Sherbet</i>	<i>Lemon Sherbet</i>
<i>Roti (Et Salad)</i>	<i>Roast (and salad)</i>	<i>Roast rich of beef and mixs salad</i>
<i>Legumes</i>	<i>Vegetables</i>	<i>Gratinated Asparagus</i>
<i>Entremets</i>	<i>Sweet</i>	<i>Layer banana cake</i>



Bahasa Perancis	Bahasa English	Contoh Hidangan
<i>Savoury</i>	<i>Savory</i>	<i>Cheese Puff Pastry</i>
<i>Dessert</i>	<i>Dessert</i>	<i>Pineapple,banana,Sunkist Fresh Fruit</i>

Tabel 2.7 Struktur Menu Klasik

besar pada chain yang besar. Sesuai dengan kesibukan dan keterbatasan waktu yang dimiliki orang jaman sekarang, maka jenis hidangan yang dinikmati terdiri dari 3-6 jenis hidangan.

Susunan Menu Modern

1) Menu dengan 3 kelompok hidangan(courses)

- a) Soup
- b) Main course : vegetables & potatoes
- c) Sweet atau dessert

Susunan menu

- (1) *Appetizer*
- (2) *Main course*
- (3) *Dessert*

Contoh menu

- (1) *Mix Salad*
- (2) *Chicken Gordon Blue*
- (3) *Bavaroise Chocolate*

2) Menu dengan 4 kelompok hidangan (courses)

- a) Appetizer
- b) Soup
- c) Main course : vegetables & potatoes
- d) Sweet atau dessert

Susunan menu

- (1) *Cold appetizer*
- (2) *Soup*
- (3) *Main course*
- (4) *Dessert*

Contoh menu

(1) *Mix salad*

(2) *Puree of Tomato Soup*

(3) *lamb stew Maracaibo*

(4) *ice cream with Chocolate pudding*

3) Menu dengan 5 kelompok hidangan (courses)

- a) Cold appetizer
- b) Soup
- c) Warm appetizer
- d) Main coourse: vegetables & potatoes
- e) Sweet atau dessert

Susunan menu

- (1) *Cold appetizer*
- (2) *Soup*
- (3) *Hot appetizer*
- (4) *Main course*
- (5) *Dessert*

Contoh Menu

- (1) *Fish salad hawaian*
- (2) *Asparagus Soup*
- (3) *Chicken croquette*
- (4) *Bargeque steak with Mashroom*
- (5) *strowbery pudding*

4) Menu dengan 6 kelompok hidangan (courses)

- a) Cold appetizer
- b) Soup
- c) Warm appetizer
- d) Main course : vegetables & potatoes
- e) Sweet
- f) Dessert

Susunan Menu

- (1) *Cold appetizer*
- (2) *Soup*
- (3) *Hot appetizer or entree*
- (4) *Fish*



(5) Main course

(6) Dessert

Contoh menu

(1) Shrimp cocktail

(2) Clear of tomatoes soup

(3) Chicken pie

(4) Black pepper steak Grilled snaper

(5) Chicken Mayrland

(6) Caramel Pudding

F. JENIS-JENIS MENU

1. Jenis menu berdasarkan waktu makan

a. Menu Sarapan Pagi (Breakfast)

Jenis hidangan yang ditampilkan untuk sarapan pagi antara satu bangsa dengan yang lain tampak perbedaan.

1) Continental Breakfast

Menu makan pagi yang paling sederhana. Komposisi hidangan



Gambar 2.68 Continental Breakfast
<http://foodbeverager.blogspot.com/2017/03/menu-breakfast.html>

continental breakfast adalah:

- a) Bread / roti yang selalu disajikan dengan mentega(butter).
 - b) Preserved/ sale seperti jam (selai) yang terbuat dari buah-buahan, marmalade yang terbuat dari jeruk dan honey/ madu.
 - c) Minuman panas coffee dan tea.
- continental breakfast menu:
- a) Toast, croissant, or danish

b) Jam, marmalade, or honey

c) Coffe or tea, hot milk

2) English Breakfast

Komposisi dari *English Breakfast* adalah:

- a) Fresh fruit or fruit juice seperi papaya, banana, mango, pine-apple, atau avocado juice, carrot juice.
- b) Bread atau berbagai jenis roti seperti toast, croissant, danish yang dihidangkan dengan butter, jam, marmalade or honey.
- c) Cereal yang di olah menjadi bubur, seperti corn flake , rice crispiesoat meal.
- d) Eggs dishes, english breakfast, t menjalani perkembangan di mana egg dishes (hidangan dari telur juga dihidangkan bersama daging seperti ham, bacon atau sausage).

3) American Breakfast

Full American Breakfast atau Complete Breakfast, karena hidangan

Contoh menu English Breakfast :

Fruits Slice

Avocado juice or Orange Juice

*

Croissant, Danish or Bread,
Corn flake, Rice drispies or Oat Meal
Jam, Marmalade, or Honey

*

Egg any style : Boiled , Poached, fried
Ham , Bacoh or sausage

*

Coffe, otea r hot milk



Gambar 2.69 English Breakfast
<http://foodbeverager.blogspot.com/2017/03/menu-breakfast.html>



American Breakfast menyajikan hidangan yang paling lengkap baik dari kalori maupun protein.

- Fruit or fruit juice terdiri dari buah-buahan segar dan sari buah, seperti papaya, banana, manggo, orange, tomato.
 - Bread atau berbagai jenis roti, seperti croissant, rolls, danish, toast, disajikan dengan butter dan jam, marmalade atau honey.
 - Egg dishes atau hidangan dari telur, seperti boiled eggs, poached eggs, scrambled eggs, fried eggs dan omelette.
 - Meat atau daging untuk breakfast, misalnya ham bacon, smoked, beef, sausage.
 - Beverages atau minuman panas seperti kopi, teh, susu coklat.
- 4) Indonesia Breakfast
- Hidangan yang disajikan untuk

*Contoh American Breakfast
Fresh Fruits, Fruit Cocktail
juices*

☆

*Bread, Toast, Croissant with butter
And jam, marmalade or honey, Creamer*

☆

Omelette, Boiled, Poached, Fried, Sunny Side Up

☆

Coffee, tea, or Hot Milk



Gambar 2.70 American Breakfast
<http://foodbeverager.blogspot.com/2017/03/menu-breakfast.html>

Indonesia Breakfast mengikuti pola American Breakfast yang disajikan dengan masakan Indonesia.

Hidangan yang disajikan sebagai Indonesian Breakfast adalah:

- Fruit and fruit juice terdiri dari buah-buahan segar seperti mangga, arumanis, pisang, jambu, nanas, palembang. Sari buah juga disajikan sebagai pengganti buah segar seperti tomato juice, mango juice.
- Nasi dan sejenisnya seperti bubur ayam, nasi tim, nasi kuning, soto goreng.
- Hidangan dari telur seperti boiled eggs, scrambled eggs, omelette.
- Hidangan dari daging, ayam atau ikan seperti sate, ayam bakar.
- Hidangan kopi, teh atau susu panas.

b. Hidangan Makan Siang (Lunch)



Gambar 2.71 Indonesian Breakfast

<https://www.google.com/search?q=contoh+indonesian+breakfast&safe=strict&rlz>

Hidangan ini biasanya disajikan dari



Gambar 2.72 Appetizer

<https://www.google.com/search?q=contoh+hidangan+appetizer&safe=strict&rlz>



jam 12.00 sampai 15.00, terdiri dari berbagai macam makanan dari beberapa jenis hidangan mulai dari appetizers, soup, maincourse, dessert dan coffee or tea.

c. Tea Time Menu



Gambar 2.73 Soup
<https://www.google.com/search?q=contoh+soup+kontinental&safe>



Gambar 2.74 Maincourse
<https://www.google.com/search?q=makanan+pokok+kontinental&safe>



Gambar 2.75 Dessert
<https://www.google.com/search?q=contoh+hidang+penutup+kontinental&safe>

Tea time adalah waktu makan selingan, yang diadakan dalam kurun waktu diantara makan siang (lunch) dan

makan malam (dinner). Dengan demikian, menu untuk tea time biasanya terdiri dari makanan ringan (light meal).

d. Hidangan Makan Malam(Dinner)



Gambar 2.76 Hidangan Tea Time
<https://www.google.com/search?q=hidangan+tea+time&safe>

Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 19.00 sampai 23.00, lebih lengkap dan berat dari hidangan makan siang. Banyak orang beranggapan bahwa makan malam adalah makan yang paling lengkap dalam sehari.

e. Supper Menu



Gambar 2.77 Buffet Continental
<https://www.google.com/search?q=hidangan+makan+malam+kontinental&safe>

Supper menu atau menu makan larut



Gambar 2.78 Hidangan Supper
<https://www.google.com/search?q=hidangan+makan+tengah+malam+kontinental&safe>



malam, susunannya lebih terbatas dan lebih ringan bila ditinjau dari segi kalori yang dikandung dibandingkan luncheon atau dinner menu. Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 23.00 sampai 03.00.

f. Brunch

Brunch merupakan kombinasi dari hidangan makan pagi dan siang.

2. Jenis menu berdasarkan acara makan

a. Special Party Menu

Menu untuk banquet dan perayaan sejenis biasanya dibuat setelah diadakan persetujuan antara si pemesan dan pihak hotel. Setelah melalui pembicaraan dengan banquet manager atau lain yang ditunjuk, diberikan adanya dua kemungkinan, pertama harganya ditetapkan oleh pemesan dan menu disusun pihak hotel atau kemungkinan kedua susunan menu diberikan si pemesan dan harga ditentukan oleh pihak penyelenggara dalam hal ini adalah pihak hotel.

Ada beberapa jenis Special Party Menu, sebagai berikut:

1) Jamuan Cocktail (Cocktail Party)

Jamuan ini mengambil waktu antara makan siang dan makan malam, dimana undangan dibuat untuk beberapa alasan seperti peresmian gedung baru, pembukaan kantor cabang, konferensi pers, olah raga, politik, pameran. Makanan yang dihidangkan harus sesuai dengan bentuk perayaan itu sendiri, yaitu makanan/minuman yang ringan, Makanan yang kecil dingin maupun yang panas.

2) Jamuan Promosi (Business Lunch)

Menu dari makanan yang ringan dan mudah dicerna, sehingga tidak menyebabkan kelelahan. Yang

harus diperhatikan adalah nilai-nilai nutrisi, kualitas dan rasa makanan yang dihidangkan.

b. Rombongan Tourist

Menu disusun berdasarkan group yang bagaimana yang akan datang, apakah tourist dari mana atau rombongan tersebut terdiri dari wanita/ pria atau anak-anak muda/orang dewasa. Menunya disusun berdasarkan kombinasi dari makanan daerah dan makanan aslinya.

c. Jamuan Kenegaraan (State Banquet)

Menu yang disajikan bisa sederhana sampai yang paling mewah, termasuk jamuan kehormatan sehingga segala sesuatunya harus disusun dan dikerjakan dengan teliti. Tamu dihidangkan apa yang paling baik dan merupakan suatu yang khusus.

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam penyusunan menu:

1. Umur

Perbedaan umur selain mempengaruhi jumlah atau porsi makanan, juga akan mempengaruhi citarasa maupun teknik pengolahan dan penyajian makanan tersebut. Selain itu, umur yang berbeda akan mempengaruhi kesukaan mereka pada beberapa jenis makanan.

2. Pekerjaan

Setiap individu akan terbagi menurut ringan atau beratnya aktifitas yang dilakukan. Jenis atau tingkat aktifitas individu terbagi atas pekerjaan ringan, sedang dan berat. Perbedaan aktifitas yang terkait dengan pekerjaan rutin mereka akan membedakan jumlah energi yang dibutuhkan. Jika jumlah energi berbeda, maka pilihan terhadap bahan makanan yang akan digunakan dalam menyusun menu tentu akan berbeda pula.



3. Kesukaan

Pilihlah bahan makanan yang disukai oleh seseorang jika akan menyusun menu bagi mereka. Jangan memaksakan untuk menggunakan bahan makanan yang tidak lazim mereka konsumsi, walaupun bahan makanan tersebut mengandung gizi yang tinggi. Keragaman bahan makanan dalam menyusun menu akan membantu memenuhi akan kebutuhan zat gizi. Jika kita tidak dapat menyajikan zat gizi dari salah satu jenis bahan makanan, maka kita dapat mencari alternatif bahan makanan lain yang sebagai penggantinya yang memiliki nilai gizi setara.

4. Ketersediaan

Memilih bahan makan yang mudah untuk diperoleh. Selain pertimbangan harga yang relatif murah jika bahan tersebut mudah diperoleh, kesegaran bahan makanan tersebut juga akan lebih terjamin. Bahan makanan yang banyak dijumpai, maka biasanya kesegaran bahan makanan tersebut relatif baik.

5. Agama atau religi

Perbedaan agama harus menjadi perhatian dalam menyusun menu. Sajikanlah menu sesuai dengan agama dan keyakinan seseorang. Walaupun bahan makan tertentu mengandung zat gizi yang tinggi, namun jika tidak sesuai dengan ajaran agama tertentu. Maka makanan tersebut tidak layak untuk dijadikan bahan makanan dalam susunan menu.

6. Rasa, Warna dan Bentuk

Kombinasi dan variasi rasa dalam susunan menu perlu diperhatikan. Suatu susunan menu terdiri dari rasa pedas yang dominan pada setiap makanan yang disajikan. Kombinasi rasa yang baik akan membuat menu

yang disajikan lebih mudah diterima oleh setiap orang. Warna dalam susunan menu juga harus dipertimbangkan. Diupayakan tidak muncul warna yang dominan pada suatu susunan menu. Pilihlah variasi makanan dengan warna yang menarik. Warna juga akan mempengaruhi seseorang dalam mengkonsumsi suatu hidangan. Penggunaan bahan tambahan (zat warna) dalam makanan harus benar-benar diperhatikan. Pewarna makanan divariasikan berasal dari bahan makanan itu sendiri. Bentuk dari suatu hidangan juga harus diperhatikan. Tampilan yang menarik akan menimbulkan selera makan. Terutama pada anak-anak, mereka penuh imajinasi. Makanan dengan bentuk yang menarik akan membantu kita mengatasi kesulitan makan yang sering terjadi pada anak-anak.

7. Teknik Pengolahan

Dalam menyusun suatu menu teknik mengolah perlu dipertimbangkan. Teknik pengolahan akan menentukan efisiensi waktu dalam menyajikan makanan. Pilihlah teknik pengolahan yang relatif mudah dan praktis, namun tetap mempertimbangkan citarasa dan nilai estetika dari makanan. Gunakan teknik pengolahan yang bervariasi, sehingga citarasa makanan tidak menjadi dominan dan penggunaan bahan yang berulang dapat dihindari.

3. Jenis-jenis menu

Restoran dalam memenuhi kebutuhan tamu yang memiliki selera yang berbeda restoran menyediakan dua macam menu yaitu menu *table d'hote* dan menu *a la carte*

a. A la carte menu

A la carte menu yaitu suatu daftar makanan yang terdiri berbagai jenis



kelompok hidangan dan tiap kelompok hidangan terdiri banyak pilihan makanan dengan harganya tersendiri. Tipe menu ini diberikan kesempatan yang luas bagi para tamu untuk memilih makanan yang dikehendaki dari setiap jenis hidangannya.

Ciri-ciri menu *A la carte* sebagai berikut:

- 1) Semua hidangan yang dipersiapkan restoran dalam kartu menu dikelompokkan kelompok minuman dingin, minuman panas, kelompok sop, kelompok salad, kelompok hidangan utama, kelompok hidangan penutup.
- 2) Tamu diberi kesempatan memilih hidangan sesuai dengan seleranya.
- 3) Setiap hidangan memiliki harga tersendiri.
- 4) Harga yang dibayar dari hidangan yang dipilih tamu.
- 5) Makanan disiapkan apabila ada pesanan.



Gambar 2.79 Kartu Menu a La Carte
<https://tenkaichi.com.sg/a-la-carte-menu/>

b. Table d'hote menu

Suatu daftar makanan yang terdiri dari beberapa hidangan satu set (completed menu) yang mempunyai satu kesatuan harga. Biasanya menu semacam ini ditawarkan pada tamu

yang datang dalam jumlah banyak (*group*) sehingga mudah disiapkan oleh pihak dapur/ restoran karena bisa memasak/menyiapkan lebih awal tamu tidak leluasa dalam memilih hidangan sesuai selera melainkan terbatas pada menu yang disediakan restoran pilihan terbatas, harga yang dibayarkan oleh tamu sesuai dengan harga yang tercantum dalam kartu menu meskipun tamu tidak makan semua hidangan dalam paket. Harga yang tercantum dalam kartu menu biasa masih ditambah dengan 10 % untuk *service charge* dan 11 % *tax additional*.

Berikut contoh kartu menu table d'hote:



Gambar 2.80 kartu menu table d'hote &
Gambar 2.81 Kartu menu table d'hote
<https://tenkaichi.com.sg/a-la-carte-menu/>



Perlindungan peralatan makan minum dimulai dari keadaan bahan. Bahan yang baik adalah bahan yang tidak larut dalam makanan, mudah dicuci, dan aman untuk digunakan. Peralatan utuh, aman, dan kuat, peralatan yang sudah retak, atau pecah selain dapat menimbulkan kecelakaan juga menjadi sumber pengumpulan kotoran karena tidak akan dapat tercuci sempurna. Cara yang dapat dilakukan untuk menguji kebersihan peralatan restoran lainnya adalah secara fisik. Menurut Depkes RI adalah sebagai berikut.



1. Menaburkan tepung pada piring yang sudah dicuci dalam keadaan kering. Bila tepungnya lengket, pertanda pencucian belum bersih.
2. Menaburkan garam pada piring yang kering, pertanda pencucian belum bersih.
3. Penetasan air pada piring yang kering. Bila air jatuh pada piring ternyata menumpuk atau tidak pecah pertanda pencucian belum bersih.
4. Penetasan dengan alkohol, jika terjadi endapan pertanda pencucian belum bersih.
5. Penciuman aroma, bila tercium bau amis pertanda pencucian belum bersih.
6. Penyiraman. Bila peralatan kelihatannya kusam/tidak cemerlang berarti pencucian belum bersih.



<https://text-id.123dok.com/document/wye0x1rq7-peralatan-dan-perengkapan-yang-digunakan-banquet.html>
<http://www.seputarpernikahan.com/tips-menyusun-menu- pesta-pernikahan/>
<https://www.scribd.com/doc/113076431/Perencanaan-Pengelolaan-Usaha-Boga>



RANGKUMAN

1. Peralatan restoran dikelompokkan menjadi kelompok cutleries, glassware, chinaware, linen, dan other equipment.
2. Menu yang disajikan di restoran ada menu klasik ataupun menu modern tergantung selera tamu, tersedia pilihan menu *a la carte* ataupun menu *table d'hote*.



PENILAIAN HARIAN

1. Identifikasikan kegunaan peralatan dari jenis cutleries, chinaware, glassware, linen



TUGAS MANDIRI

1. Sepasang remaja datang ke restoran "IZHAKUICI" pada pukul 15.00 dan duduk di meja paling sudut. Dia bingung disodori dua buah kartu menu *a la carte* dan *table d'hote*. Apa yang Anda lakukan sebagai pramusaji? Jelaskan alasanmu!
2. Peralatan di restoran sangat banyak, identifikasikan dan kelompokkan peralatan yang digunakan untuk penyajian menu 4 girilan!



JELAJAH INTERNET

Untuk menambah wawasan anda silahkan membuka link:



BAB III

TABLE SETTING DAN CLEAR UP

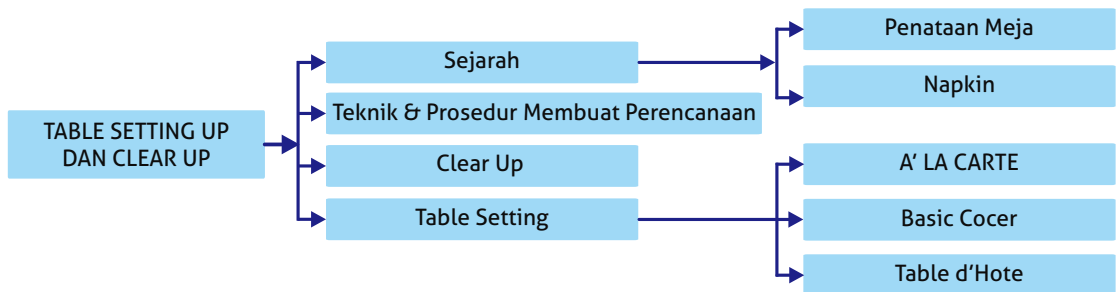


TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran berakhir, secara mandiri peserta didik mampu melakukan 3 macam prosedur *table setting* dan mampu mencontohkan prosedur *clear up*.



PETA KONSEP



KATA KUNCI

Table setting up, A'la Carte, Basic Cover, Table d'hote, Clear up



Restoran di hotel biasanya penataan meja makan dengan dua cara yaitu penataan meja makan a la Carte dan penataan meja table d'hote. Namun di hotel masih ada penataan meja makan cara Inggris, Prancis, Rusia dan lainnya. Sebelum mempelajari hal tersebut akan dijelaskan dalam buku ini tentang sejarah penataan meja makan dan sejarah napkin /serbet

A. Sejarah Penataan Meja Makan dan Napkin

1. Sejarah penataan meja makan

Pada bab ini akan dibahas perkembangan peradaban dan kebudayaan penataan meja makan.

a. Se-abad sebelum Masehi(Suku Batavir)

Sekitar tahun 70 sebelum Masehi telah menyajikan kepada tamunya hidangan dan mendapatkan sambutan yang sangat baik. Disajikan hidangan sebagai umpan tekak(hidangan pembuka) adalah kerang laut dengan asparagus, ayam dikenal dengan hors d'oeuvre varié sebagai patokan penyusunan menu masa kini.

Terdapat tiga macam hidangan pada saat itu.

- 1) Sebagai hidangan pertama: hidangan dari daging iga rusa, ayam, dan bekicot.
- 2) Sebagai hidangan utama: daging yang diasap, aneka hidangan ikan, bebek panggang, kelinci panggang, dan aneka hidangan unggas.
- 3) Sebagai hidangan penutup: aneka bubur, aneka buah, dan berbagai macam kue kecil.

Sudah dikenal istilah Siward berubah menjadi Steward. Seorang stewardess yang sedang melayani para penumpang pesawat antara London dan Jakarta. Steward di hotel bertugas mempersiapkan barang barang keperluan tata hidangan dan tata boga.

b. Abad pertengahan(476-1492 m)

Pertengahan abad ini merupakan penghubung antara masa kuno dengan masa baru. Dunia tata boga masyarakat sudah terbiasa dengan menghidangkan aneka macam makanan, meja makan terisi hidangan seperti pada jaman Romawi. Di abad pertengahan ini pula maka seni memasak menemukan bentuknya ,dengan gaya dan seni boga yang lazim untuk masa itu.

Pada asa ini orang masih belum mengenal penggunaan garpu. Untuk piring dipergunakan piring yang terbuat dari adonan tepung atau piring dimana hidangan akan diletakkan dan akan dipotong dengan pisau yang dibawa sendiri oleh para tamunya. Para tamu akan makan dengan mempergunakan tangan, pramusaji membawa setumpuk peralatan hidang yang terbungkus dengan kain. Kegunaan kain ini adalah untuk melindungi tangan dari panasnya peralatan, karena pada masa itu peralatan hidangan kebanyakan terbuat dari bahan logam dan untuk mempermudah "pengangkutan" hidangan itu sendiri, agar tidak goyang.

Garpu masih jarang dipergunakan dan umumnya hanya akan dipergunakan untuk memindahkan daging yang telah terpotong ke atas piring. Piring dari tembikar juga belum begitu dikenal dan dipergunakan. Pada masa itu yang dipergunakan adalah piring dari emas atau timah untuk pesta yang besar. Sedangkan umumnya dipergunakan sebilah papan berbentuk balok atau persegi yang berfungsi sebagai piring.

Suatu hal yang juga menonjol dari masa ini adalah taplak meja yang dipergunakan menggantung pada



pinggiran meja sampai menutupi lutut para tamu yang duduk dan pada taplak meja inilah semua tamu akan menyeka tangannya. Awal dari dipergunakannya serbet. Hidangan yang umum disajikan pada masa itu adalah hidangan panggang hasil buruan, roti, dan pastel. Pastel ini mendapatkan perhatian khusus dari para juru boga. Tidak jarang ditemui ukuran pastel yang normal untuk masa itu yang harus ditarik oleh 12(dua belas) ekor kuda untuk di arak keliling kota sebelum disajikan di meja makan.

Bagaimana rasa dari pastel ini tidak pernah diungkapkan dalam sejarah boga. Disamping pastel raksasa ini juga dibuat pastel dalam bentuk yang lebih kecil akan tetapi dengan seni bangun yang tinggi, seperti sebuah benteng atau puri. Tidak banyak berbeda dengan bentuk kue pengantin di masa sekarang yang banyak mempunyai ornamen yang sulit.

c. Abad Keemasan

Apabila memasuki ruangan andrawina diabad keemasan ini (abad XVII) maka pandangan pertama akan tertuju pada meja yang terletak di tengah ruangan, hanya dipergunakan sebagai meja pajangan. Apabila akan diselenggarakan andrawina, maka daun meja ini akan diganti dengan papan biasa yang akan dipergunakan sebagai meja makan. Pada musim panas, apabila tungku api pemanas sudah tidak dipergunakan lagi, maka daun meja yang terlukis ini dipajang di ruang tengah sebagai hiasan. Bentuk daun meja ini tidak selalu harus bulat atau persegi, sering juga terdapat daun meja berbentuk tapal kuda atau siku. Taplak meja yang ditekarkan di atasnya terdiri dari dua jenis yaitu yang taplak dasar dan taplak meja yang nantinya akan berfungsi juga sebagai

serbet tangan maupun serbet mulut. Istilah ini sudah dipergunakan dalam abad ke XIII dan tetap dipergunakan hingga abad ke XVIII.

Taplak meja dasar biasanya tergantung sampai dilantai sedangkan taplak meja yang kedua tergantung sampai dilutut sedangkan piring makan dan piring penghidang dimasa itu dinamakannya Platel dan tempat saus yang biasanya dibuat dari emas, perak atau timah dan hanya kadang kadang dari tembikar. Pisau dengan genggam dari perak atau emas dan tembikar halus harus ditata dengan ujung tajamnya menghadap ke tamu. Sendok, di masa itu umumnya terbuat dari kayu atau timah dan kadang-kadang dari perak dipergunakan khusus untuk sup atau menyedok saus.

Setiap dua tamu disediakan sebuah cawan yang disebut Gelte yang akan dipergunakan untuk membasuh tangan sebelum mereka akan bersantap. Sudah mulai dipergunakan serbet makan yang disebutnya servietten. Serbet ini dipergunakannya untuk menyeka tangannya setelah membasuh tangan. Salad pada masa itu terdiri dari berbagai macam rempah yang diramu dengan bunga-bunga, jeruk, wortel, ketimun, atau buah buahan. Apabila hidangan kedua terdiri dari ikan maka salad yang akan disajikan terdiri dari ercis dan telur rebus.

Sesuai dengan hukum tata cara makan dimasa itu, maka pottagies harus mendahului hidangan dari ayam dan daging. Apabila hidangan kedua terbuat dari ikan, maka salad dengan telur dan ercis harus disajikan sebelumnya. Kepala Pramusaji dimasa itu bertugas untuk menata semua hidangan yang disajikan di atas meja dan menghiasinya dengan daun dan



bunga, untuk dapat memberikan kesan yang menarik. Hidangan dari ikan disajikan dalam bentuk yang sangat indah dan tidak kalah dengan hidangan dari hasil buruan yang disajikan dengan saus yang manis. Burung merak sering dipergunakan sebagai hidangan utama karena bulunya yang memperindah bentuk hidangan yang akan disajikan, dipergunakan daging burung yang sudah diawetkan. Hidangan ikan yang disajikan dimasa itu sudahlah banyak yang tinggal kenangan, karena beberapa jenis ikan sudah punah seperti flote, geerfish, meyfish.

Aneka rasa saus sudah disajikan pada masa itu, khususnya yang mendampingi hidangan dari ikan. Hidangan terakhir ini terdiri dari berbagai macam gorengan unggas kecil, daging domba. Hidangan penutup di masa itu terdiri dari adonan yang terbuat dari telur, tepung, kayu manis, susu, mentega, gula dicampur dengan buah buahan seperti apel. Marsipan juga merupakan hidangan penutup dimasa itu. Dihidangkan marzapani yang berarti roti amandel yang ditekan dan tertutup. Setelah semua hidangan ini disajikan, maka sebagai hidangan yang akan menutup seluruh rangkaian penyajian hidangan yang nikmat ini disajikan blanc manger, yaitu sejenis puding dan dilanjutkan dengan penyajian berbagai buah buahan serta keju. Apabila hidangan utama terdiri dari ikan maka penyajian hidangan penutup akan dilanjutkan dengan penyajian dari aneka kacang-kacangan dan minuman.

d. Kebiasaan penghidangan di abad ke-XVIII

Seni penghidangan dan ketata sajian di abad ke-XVIII ini sangat dipengaruhi oleh tata boga klasik Prancis. Rakyat

Prancis di masa ini, masih mempergunakan tangan untuk menikmati makanannya. Garpu hanya dipergunakan oleh mereka yang lebih "berbudaya" dimasa itu.

Pada akhir abad ke-XVIII barulah garpu mendapatkan "pengakuan" tempatnya di meja makan. Pengembangan penataan meja di Prancis sangatlah dipengaruhi oleh Antoine Carême (1784-1883) dan Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826). Keduanya adalah ahli boga, dijamannya seluruh ketatabogaan dunia bertitik tolak dari hasil karya mereka ini. Sebelumnya semua hidangan diletakkan di atas meja. Hidangan disajikan berdasarkan urutan penyajiannya, namun peralatan hidangan yang dipergunakan saat itu belumlah selengkap seperti sekarang ini. Orang tidak akan makan lagi dari satu tempat seperti di jaman abad ke-emas atau minum dari satu cawan besar. Pada awal abad ini mulailah dikenal Saksisch porcelain. Lena yang dipergunakan adalah damast yang sangat terkenal dari Belgia, gelas kristal di Prancis serta peralatan hidangan yang menawan dari Inggris yang semuanya ini menjadi penghias dan memperindah suasana di meja makan masa kini.

Sebenarnya perlengkapan dan peralatan yang diperlukan untuk menata meja yang bagus dan serasi ini dapat dikombinasikan dengan peralatan, serta peralatan yang diciptakan oleh para pandai emas dan perak di Indonesia ini. Sayangnya bahwa hanya sedikit sekali hotel dan restoran di Indonesia yang mempergunakan peralatan dan perlengkapan di meja makan dari kerajinan perak Yogyakarta, ataupun kerajinan emas dari Makassar.

5. Sejarah Napkin

Serbet/napkin merupakan kain ber-



bentuk persegi panjang yang ada di atas meja dan berguna untuk menyeka mulut dan jari ketika makan. Serbet berukuran kecil dan diletakkan di meja dalam posisi terlipat. Bentuk lipatannya bermacam-macam, Kata napkin berasal dari bahasa Inggris Tengah "Nappe" yang artinya untuk meja. "Nappe" kemudian ditambahkan dengan akhiran "-kin" untuk menunjukkan bahwa ukurannya kecil. Kata "Serbet" atau dalam bahasa aslinya "Serviette" masih digunakan di beberapa negara seperti Inggris, Irlandia, dan beberapa daerah di Kanada, Australia, Selandia Baru dan Afrika Selatan.

Di Australia dan Selandia Baru, kata Serbet atau Serviette biasanya bukan mengacu kepada kain melainkan kertas. Serviette di kedua negara tersebut, maka yang dimaksud adalah kertas pembersih atau dapat disebut juga dengan tisu. Untuk meminta atau menunjukkan kain pembersih barulah dipakai kata napkin.

Penggunaan serbet dalam sejarah sudah ada sejak zaman romawi kuno. Salah satu sumber tertua mengenai penggunaan ini sudah ada sejak tahun 1384-1395. Dalam sejarahnya napkin pertama sebenarnya bukanlah berbahan kain, melainkan adonan roti yang disebut dengan apomagdalie. Adonan ini dipotong-potong menjadi kecil kemudian ditipiskan dengan cara digulung dan diletakkan di atas meja. Hal ini merupakan awal mula kebiasaan menyeka tangan dengan menggunakan irisan atau remah-remah roti. Ilustrasi Apomagdalie pada zaman Romawi, serbet dikenal dengan sebutan Sudaria dan Mappae. Sudaria merupakan sejenis sapu tangan yang berukuran kecil dan dapat dimasukkan di saku. Sementara itu, Mappae berukuran lebih besar dan biasanya diletakkan di tepi kursi. Salah satu fungsi Mappae adalah untuk

menyeka bibir ketika makan.

Pada awal abad pertengahan, serbet tidak digunakan lagi. Tangan dan mulut diseka dengan apapun yang ada di atas meja atau bahkan hanya menggunakan tangan saja. Kemudian, beberapa amenities kembali digunakan seperti kain untuk menutupi keseluruhan meja. Sekitar tahun 1415-1475, napkin kembali digunakan.

Pada abad ke-XVII, ukuran standar serbet adalah dengan panjang 35 inci dan lebar 45 inci. Sebenarnya ukuran ini merupakan sepertiga luas dari taplak meja. Tidak lama kemudian, ukuran serbet kembali mengalami perubahan hingga menjadi panjang 36 inci dan lebar 30 inci.

B. Teknik dan Prosedur Pembuatan Perencanaan

1. Tahapan kegiatan dalam menyiapkan restoran antara lain:

Sebelum melakukan kegiatan praktik pelayanan makanan dan minuman kegiatan yang harus dilakukan adalah membuat perencanaan.

a. Berikut ini contoh suatu rencana kerja dalam kegiatan:

Jenis Kegiatan : Pesanan Lunch

Pemesan : SMK Patriot Bangsa,
Mr. Dwi Atmojo,

Nomor Telepon : 0816778910

Alamat : Jalan Daendeles no
17, Kulonprogo

Acara : Table Manner

Jumlah tamu : 60 orang

Waktu : Pukul 12.00 WIB

Hari/tanggal : Senin 23 Desember
2019

Tempat : Arjuna Function
Room

Menu : Prawn & Pineapple
cocktail



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

Cream of Mushroom soup

Chicken Gordon blue with mango mayonnaise, vegetables & Potatoes gratine

Melted Chocolate cake with ice cream

Penataan : Table d'hote cover

Pelayanan : American Service

Personil yang terlibat : 10 orang

b. Rencana kebutuhan peralatan makan dan minum

Menu	Alat Hidang	Jumlah	Alat Makan Minum	Jumlah
bread	bread basket small plate napkin service set	5 5 5 5	b & b plate b & b knife	60 60
prawn & pineapple cocktail	-	-	dessert plate dessert knife dessert fork	60 60 60
cream of mushroom soup	-	-	soup cup saucer under liner soup spoon	60 60 60 60
chicken gordon lue with mango mayonnaise, vegetables & potatoes ratine	-	-	dinner plate dinner knife dinner fork	60 60 60
melted chocolate with vanilla pudding	-	-	dessert plate dessert spoon dessert fork	60 60 60
mineral water	water pitcher napkin dessert plate	5 5 5	water goblet	60
tea & coffee	tea pot coffee pot sugar bowl creamer sugar leadle plate round tray	5 5 10 10 10 10 10	tea or coffee cup saucer tea or coffee spoon	60 60 60

Tabel 3.1 Rencana kebutuhan peralatan makan dan minum

c. Rencana kebutuhan perabot, perlengkapan dan linen

Nama	Jumlah	Keterangan
head table	1 unit	meja utama
roundtable	10 unit	
Chair	64 unit	4 untuk unit head table

Nama	Jumlah	Keterangan
side board	4 unit	
LCD proyektor	1 unit	
Screen	1 unit	
mini garden	1 unit	
moulton	11	1 untuk unit head table
table cloth	11	
slip cloth	10	
green valvet	1	
table skrit	1	
Napkin	66	
Seat cover	64	
waiter cloth	5	

Tabel 3.1 Rencana kebutuhan perabot, perlengkapan dan linen

d. Rencana perlengkapan

Nama	Jumlah	Keterangan
table number	10 pieces	
flower arrangement	11 rangkaian	10 rangkaian bulat kecil 1 rangkaian oval untuk head table
salt and pepper	10 set	
Tray	10 pieces	
menu card	10 pieces	

Tabel 3.3 Rencana perlengkapan

C. Table setting

Terdapat dua istilah terkait dengan penataan meja makan di restoran, yaitu table set up dan table setting. Table set up adalah seperangkat peralatan yang ditata rapi, bersih, dan siap digunakan. Terdiri dari chinaware, seperti bread and butter plate, tea/coffee cup dan saucer, dinner plate, dessert plate, soup cup and saucer, tea cup, coffee cup. Silverware seperti dessert knife, dessert spoon, dinner knife, dessert fork, dinner fork, dinner spoon, soup spoon, teal coffee spoon). Glassware, seperti water goblet, red wine glass, white wine glass. Dan linen, seperti moulton, table cloth, top cloth, napkin, table skirt, yang disusun di atas meja rapi dan lengkap untuk satu orang, tetapi



penggunaan istilah ini lebih sering sama dalam satu proses penataan meja oleh pramusaji.

Table setting adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan, disusun dengan lengkap dan rapi di atas meja makan yang digunakan untuk makan satu orang sehingga meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan.

Table setting digunakan ketika ada jamuan formal atau spesial, dibutuhkan persiapan yang lebih matang dalam penyiapan linen, *cutleries*, *chinaware*, *glassware*, maupun perabot yang akan digunakan.

Langkah-langkah yang dilakukan sebelum melakukan table setting antara lain menyiapkan:

1. ruangan
 2. furniture meliputi meja makan dan kursi
 3. peralatan *silverware*, *chinaware*, *glassware*
 4. linen restoran (*moulton*, *table cloth*, *top cloth*, *napkin folding*)
 5. *side bord*
 6. Penataan meja
- a. Menyiapkan ruang pertemuan

Standar Ruang Meeting... ©2011

Ruang pertemuan dapat dinyatakan memenuhi syarat kesehatan lingkungan. Apabila telah memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis dan dapat mencegah penularan penyakit antar pengguna, penghuni dan masyarakat sekitarnya, Selain itu, harus memenuhi persyaratan dalam pencegahan terjadinya kecelakaan.

Ruang pertemuan atau meeting adalah suatu tempat termasuk fasilitasnya dengan memberikan kenyamanan kepada peserta meeting tersebut. Sanitasi ruang meeting harus memperhatikan indikator dan parameter antara

lain letak ruang, lingkungan, kondisi ruangan. *Sound system* yang baik digunakan di ruang meeting adalah *sound system stereo* dengan peletakan pengeras suara pada dinding dalam jarak yang sama antara yang satu dengan yang lain. Sehingga suara akan diterima merata oleh peserta. Sistem pencahayaan tidak boleh menyilaukan mata maksimal 150 lux.

Jarak ideal layar dengan proyektor ± 4 m, sedangkan jarak antara layar dengan kursi terdepan adalah minimal 10 m. Bagian tepi layar atas, bawah dan samping kiri dan kanan berturut-turut maksimum membentuk sudut 60° - 80° dengan titik mata untuk peserta terdepan. Tiap peserta harus dapat melihat dengan sudut pandang maksimal 30° . Jarak antara kursi peserta dengan kursi lain minimal 40 cm.



Gambar 3.1 Penataan ruangan

Sumber: <http://allurehotel.com.ph/function-rooms>



Gambar 3.2 Penataan restoran

Sumber: Dokumen Pribadi

- b. Menyiapkan furniture

Meliputi meja makan dan kursi, side board, dipilih dari bahan, warna, bentuk, model, tinggi, dan lebarnya yang sama.



Pastikan semua perabot dalam kondisi bersih, baik dan siap digunakan, juga sesuaikan dengan luas ruang yang akan dipakai.

- c. Menyiapkan peralatan *silverware*, *chinaware*, *glassware*

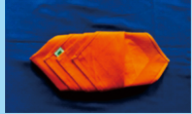
Pada restoran peralatan yang terbuat dari bahan silver, glassware maupun chinaware masih harus dibersihkan sekali lagi (*polishing*). Caranya dengan menggunakan air panas dan serbet khusus yang bersih (*napkin polish*). Air panas harus sering diganti bila menggunakan peralatan dalam jumlah banyak. Tujuan *polishing* ini adalah untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa – sisa lemak yang masih menempel pada waktudicuci.

- d. Menyiapkan kebutuhan lena restoran seperti *folding napkin* dan *Table cloth Folding*

Bentuk lipatan serbet sangat bervariasi dari yang paling mudah sampai yang paling sulit untuk disiapkan, bentuk sederhana lebih baik dari yang bervariasi dilihat dari segi hygiene. Semakin sedikit sentuhan tangan selain waktu yang digunakan untuk melipat lebih sedikit, namun keduanya amat penting artinya dalam penyiapan meja makan. Salah satu tugas pramusaji melakukan penataan meja makan salah satu diantara yang tidak kalah pentingnya adalah seni melipat serbet (*napkin folding*) yang menjadi bagian pelengkap penataan meja. Di Restoran biasa memiliki gaya atau ciri khas jenis *napkin folding* yang digunakan.

Berikut contoh *napkin folding* yang dapat digunakan dalam penataan meja makan dan prosedur cara melipat *napkin* dan *table cloth*:

1) *Napkin*

Nama Alat	Deskripsi	Bentuk	Gambar
Napkin	Damas, Ukuran 55cm x 55cm	Bishop Matre Gambar 3.3	
Napkin	Damas, Ukuran 55cm x 55cm	Triangle Gambar 3.4	
Napkin	Damas, Ukuran 55cm x 55cm	The Fan Gambar 3.5	
Napkin	Damas, Ukuran 55cm x 55cm	Rose Gambar 3.6	
Napkin	Damas, Ukuran 55cm x 55cm	Banana Slip Gambar 3.7	
Napkin	Damas, Ukuran 55cm x 55cm	Love Gambar.3.8	
Napkin	Damas, Ukuran 55cm x 55cm	Rabbit Gambar 3.9	
Napkin	Damas, Ukuran 55cm x 55cm	Diamon Gambar 3.10	
Napkin	Damas, Ukuran 55cm x 55cm	Layer Gambar 3.11	



Nama Alat	Deskripsi	Bentuk	Gambar
Napkin	Damas, Ukuran 55cm x 55cm	Kubik Gambar 3,12	

Tabel 3.1 Napkin folding

2) Prosedur memasang taplak meja (*laying the table cloth*)



Gambar 3.84 Memasang table cloth

<https://2.bp.blogspot.com/-owgbxh51xtE/V7X0J5cxo7I/>

Hal-hal yang perlu diperhatikan sebelum memasang taplak meja:

- Periksalah posisi meja dan kursi agar tidak goyang, siap pakai, dan sudah diletakkan pada tempatnya.
- Pastikan bagian atas meja sudah bersih.
- Meja dipasang pada tempat yang rata supaya tidak miring.
- Periksalah taplak yang akan digunakan sesuai dengan ukuran meja.
- Periksa lipatan meja agar seimbang.
- Pasang *moulton* di atas meja.

Langkah-langkah berikutnya adalah:

- Letakkan taplak meja makan yang tidak terbuka keseluruhan secara memanjang dan menyilang di atas meja pada bagian tengah meja.
- Ambil lipatan paling atas yang terbalik di antara ibu jari dan telunjuk serta lipatan yang menyendiri di antara telunjuk dan jari tengah. Lipatan paling bawah yang menyendiri dibiarkan.
- Angkatlah *table cloth* tersebut dan

lemparkan lipatan paling bawah yang menyendiri sampai ke ujung meja.

- Lepaskan lipatan bagian atas yang terbalik yang terletak di antara ibu jari dan jari telunjuk serta tarik lipatan yang ada di antara jari telunjuk dan jari tengah secara perlahan-lahan ke arah kita.
- Goyangkan taplak tersebut secara pasti pada saat menariknya dan hal ini akan lebih mudah membuka lipatan taplak tersebut.

Perlakuan yang berbeda pada meja makan yang panjang dilakukan oleh dua orang dengan cara:

- Pasang *moulton* di atas meja makan.
- Letakkan *table cloth* pada salah satu ujung meja dan tepi *table cloth* menghadap ke bawah.
- Bukalah *table cloth* tersebut dan pastikan garis tengah *table cloth* berada di tengah table dan kibaskan pada kedua ujungnya.
- Tarik *table cloth* tersebut perlahan dengan kedua tangan, angkatlah *table cloth* pegang kuat dan bukalah lipatan tengah *table cloth*.
- Letakkan *table cloth* di atas meja dengan lipatan tengah di tengah meja.
- Pastikan *table cloth* terpasang dengan benar.

1. Prosedur pelipatan *napkin* bentuk bishop

Bishop Matre



Gambar 3.13 Bishop Matre

Siapkan napkin berbentuk persegi lalu bentangkan napkin



Gambar 3.14 Bishop matre pelipatan 1



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

Lipat napkin menjadi 2 bagian, persegi panjang



Gambar 3.15 Bishop matre pelipatan 2

Tarik ke bawah ujung kiri atas napkin hingga ke tengah



Gambar 3.16 Bishop matre pelipatan 3

Lipat ujung kanan bawah napkin hingga ke tengah



Gambar 3.17 Bishop matre pelipatan 4

Bentuk seperti jajaran genjang



Gambar 3.18 Bishop matre pelipatan 5

Lipat ke atas jajar genjang yang sudah di buat tadi



Gambar 3.19 Bishop matre pelipatan 6

Tarik ujung kanan ke belakang dan masukkan pada bagian napkin di sisi kiri



Gambar 3.21 Bishop matre pelipatan 8

Siap digunakan



2. Prosedur pelipatan Napkin bentuk Triangle

Siapkan napkin dengan bentuk persegi lalu bentangkan napkin



Gambar 3.22 Triangle pelipatan 1

Tarik ke bawah ujung kiri atas napkin hingga ke tengah



Gambar 3.23 Triangle pelipatan 2

Tarik bagian kanan bawah ke atas hingga berbentuk segitiga



Gambar 3.24 Triangle pelipatan 3

Tarik bagian kiri bawah ke atas hingga berbentuk segitiga



Gambar 3.25 Triangle pelipatan 4

Balik napkin yang sudah berbentuk belah ketupat



Gambar 3.19 Bishop matre pelipatan 6

Lipat ujung bawah napkin ke atas hingga membentuk segitiga



Gambar 3.27 Triangle pelipatan 6

Napkin siap digunakan



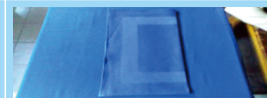
3. Prosedur pelipatan napkin bentuk The Fan

Siapkan napkin dengan bentuk persegi lalu bentangkan



Gambar 3.28 The fan pelipatan 1

Bentuk napkin menjadi persegi panjang



Gambar 3.29 The fan pelipatan 2

Lipat napkin kira-kira selebar 2 jari



Gambar 3.30 The fan pelipatan 3

Lakukan lipatan dengan cara dibolak balik membentuk kipas



Gambar 3.31 The fan pelipatan 4

Sisakan kira-kira 2x lipatan untuk mengunci



Gambar 3.32 The fan pelipatan 5

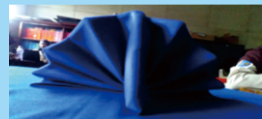


Kunci napkin dengan cara menarik ujung sisa lipatan hingga membentuk segitiga



Gambar 3.33 The fan pelipatan 6

Napkin the fan tampak dari belakang



Gambar 3.34 The fan pelipatan 6

Napkin the fan siap digunakan



4. Prosedur pelipatan *napkin* bentuk *Rose*

Siapkan napkin dengan bentuk persegi lalu bentangkan



Gambar 3.35. Rose pelipatan 1

Bentuk napkin menjadi segitiga



Gambar 3.36 Rose pelipatan 2

Gulung napkin yang sudah berebentuk



Gambar 3.37 Rose pelipatan 3

Sisakan bagian ujung kira-kira 3x gulungan



Gambar 3.38 Rose pelipatan 4

Gulung ujung napkin ke tengah



Gambar 3.39 Rose pelipatan 5

Lakukan sampai ujung



Gambar 3.40 Rose pelipatan 6

Kunci napkin dengan cara memasukkan sisa gulungan ke dalam lipatan napkin, buka ujung napkin yang difungsikan sebagai daun



Gambar 3.41 Rose pelipatan 7

Napkin siap digunakan



5. Prosedur pelipatan *napkin* bentuk *Love*

Siapkan napkin berbentuk persegi lalu bentangkan



Gambar 3.42 Love pelipatan 1

Bentuk napkin menjadi persegi panjang



Gambar 3.43 Love pelipatan 2

Lipat persegi panjang tadi menjadi lebih kecil dengan cara menyatukan ujung bawah ke ujung atas



Gambar 3.44 Love pelipatan 3

Tarik ujung napkin kiri ke tengah



Gambar 3.45 Love pelipatan 4

Tarik ujung napkin kanan ke tengah hingga berbentuk lipatan seperti di atas



Gambar 3.46. love pelipatan 5

Lipat bagian tengah kanan dan kiri ke dalam sedikit



Gambar 3.47 Love pelipatan 6



MATERI

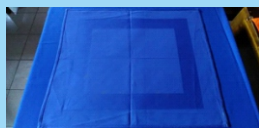
FOOD AND BEVERAGE

Lipat bagian atas ke belakang lakukan pada sisi kanan dan kiri, siap digunakan



6. Prosedur pelipatan *napkin* bentuk Kubik

Siapkan napkin berbentuk persegi lalu bentangkan



Gambar 3.48 Kubik pelipatan 1

Lipat ke tengah bagian ujung atas kanan dan kiri, ujung bawah kanan dan kiri



Gambar 3.49 Kubik pelipatan 2

Lakukan dari keempat sisi ke bagian tengah seperti tampak pada gambar di bawah ini



Gambar 3.50 Kubik pelipatan 3

Balik napkin



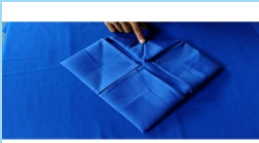
Gambar 3.51 Kubik pelipatan 4

Lipat ke tengah bagian ujung atas kanan dan kiri, bagian ujung bawah kanan dan kiri



Gambar 3.53 Kubik pelipatan 6

Baliklah Napkin



Gambar 3.54 Kubik pelipatan 7

tarik bagian ujung ujung ke tengah



Gambar 3.55 Kubik pelipatan 8

Balik napkin dan buka lipatan satu persatu



Gambar 3.56 Kubik pelipatan 9

Napkin siap digunakan



7. Prosedur pelipatan *napkin* bentuk Layer

Siapkan napkin berbentuk persegi lalu bentangkan



Gambar 3.57 Layer pelipatan 1

Bentuk napkin menjadi persegi panjang



Gambar 3.58 Layer pelipatan 2

bentuk napkin menjadi persegi dengan cara menyatukan ujung kanan dan kiri



Gambar 3.59 Layer pelipatan 3

Buka ujung atas napkin ke bawah secara bergantian per lembar



Gambar 3.60 Layer pelipatan 4



Setelah semua terlipat balik napkin dan satukan ujung kanan dan kiri



Gambar 3.61 Layer pelipatan 5

Balik napkin, dan napkin siap untuk digunakan



8. Prosedur pelipatan *napkin* bentuk Diamon

Siapkan napkin berbentuk persegi lalu bentangkan



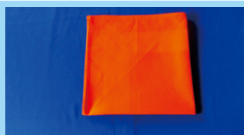
Gambar 3.48 Kubik pelipatan 1

Lipat napkin menjadi persegi panjang



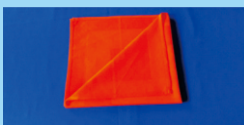
Gambar 3.63 Diamon pelipatan 2

bentuk napkin menjadi persegi dengan cara menyatukan ujung kanan dan kiri



Gambar 3.64 Diamon pelipatan 3

Lipat ke bawah ujung napkin per lembar secara bergantian hingga tidak ada sisa napkin



Gambar 3.65 Diamon pelipatan 4

Lipat sedikit ujung napkin ke atas



Gambar 3.67 Diamon pelipatan 6

Setelah itu balik napkin



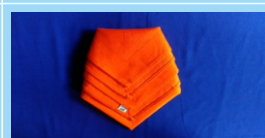
Gambar 3.67 Diamon pelipatan 6

Satukan bagian ujung napkin kanan dan kiri



Gambar 3.68 Diamon pelipatan 7

Setelah itu balik napkin dan napkin siap digunakan



9. Prosedur pelipatan *napkin* bentuk Rabbit

Siapkan napkin berbentuk persegi lalu bentangkan



Gambar 3.69 Rabbit pelipatan 1

Lipat bagian bawah dan atas napkin ke tengah



Gambar 3.70 Rabbit pelipatan 2

Tarik bagian ujung kanan dan kiri napkin ke tengah



Gambar 3.71 Rabbit pelipatan 3

Lipat bagian ujung bawah kanan dan kiri



Gambar 3.72 Rabbit pelipatan 4



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

napkin ke tengah hingga membentuk belah ketupat



Gambar 3.73. Rabbit pelipatan 5

Lipat kembali sisi yang dilipat ke tengah hingga membentuk layang-layang seperti gambar di bawah



Gambar 3.74. Rabbit pelipatan 6

Lipat bagian bawah yang berbentuk segitiga ke atas



Gambar 3.75 Rabbit pelipatan 7

Napkin rabbit siap digunakan



10. Prosedur pelipatan *napkin* bentuk *Banana split*

Siapkan napkin berbentuk persegi lalu bentangkan



Gambar 3.76 *Banana split* pelipatan 1

Lipat napkin hingga berbentuk segitiga



Gambar 3.77 *Banana split* pelipatan 2

Tarik ujung kanan kiri ke tengah



Gambar 3.78 *Banana split* pelipatan 3

Lipat ke bagian dalam masing-masing ujung sisi bagian samping dan sematkan satu masa lainnya



Gambar 3.79 *Banana split* pelipatan 4

e. Menyiapkan *side board*

Side board di restoran merupakan tempat sangat membantu bagi pramusaji. *Side board* ini berfungsi untuk menyimpan peralatan makan yang dibutuhkan dalam operasional restoran seperti *chinaware*, *cutleries*, *linen*, *tray*, *condiment*, *menu card*, dan alat perlengkapan.



Gambar 3.80 Penataan *side board* hotel Tara Yogyakarta
Sumber: Dokumen pribadi

f. Penataan meja makan (*laying cover*)

Cover adalah daya tampung tamu yang akan dilayani di restoran dan semua peralatan yang disiapkan di atas meja makan tamu sesuai dengan jenis makanan yang akan dihidangkan.

Tugas pramusaji pada saat *Pre operation* /persiapan/sebelum restoran buka, sebagai berikut:

- 1) Memeriksa *table set-up*
- 2) Memeriksa *side stand*
- 3) membersihkan peralatan
- 4) mempersiapkan alat, sauce, bumbu-bumbu lain (*preparing*)



MATERI

FOOD AND BEVERAGE

- 5) mempersiapkan menu, *wine list* serta *beverage list*
- 6) melengkapi table setting sesuai dengan menunya untuk tamu-tamu yang pesan terlebih dahulu atau tamu-tamu rombongan.

Pramusaji dalam melakukan Table Setting harus berpedoman pada:

1. Peralatan jenis *fork* diletakkan di sebelah kiri, kecuali yang tidak mempunyai pasangan diletakkan di sebelah kanan misalnya *shrimp fork*, *oyster fork* untuk penyajian hidangan sebagai *appetizer*.
2. Peralatan jenis *knife* diletakkan di sisi kanan dengan bagian tajam menghadap ke dalam.
3. Jarak peralatan makan antara *dinner knife* dan *dinner fork* 26 sampai 30 cm atau lebih panjang 1 cm dari diameter *show plate* atau *dinner plate*.
4. Peralatan untuk hidangan penutup diletakkan di bagian atas sejajar dengan tepi meja.
5. Peletakan peralatan harus sesuai dengan urutan makanan. Hidangan yang pertama kali disajikan peralatan terletak paling luar, sedangkan hidangan kedua peralatan diletakkan di sebelah bagian dalam, demikian seterusnya.
6. *Water goblet* diletakkan 1 cm di atas *dinner knife*. Jika *white wine*, *red wine* akan disajikan gelas diletakkan di bawah *water goblet* sedikit menyering ke kanan.

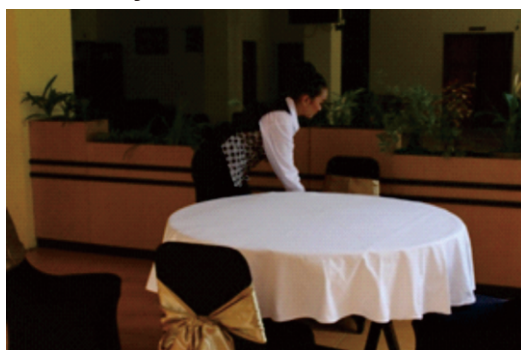
Prosedur *table setting*:

1. Pasang *moulton* di meja makan yang berfungsi sebagai peredam saat meletakkan sendok garpu dan taplak meja tetap diposisi tidak bergeser, karena ada permukaan halus.



Gambar 3.81 pemasangan moulton di meja
Sumber: dokumen pribadi

2. Pasang *table cloth* yang sesuai dengan ukuran meja.



Gambar 3.82 pemasangan table cloth
Sumber: dokumen pribadi

3. Pasang *top cloth* yang sesuai dengan ukuran meja sebagai pemanis meja



Gambar 3.83 pemasangan top cloth
Sumber: dokumen pribadi



TUGAS MANDIRI

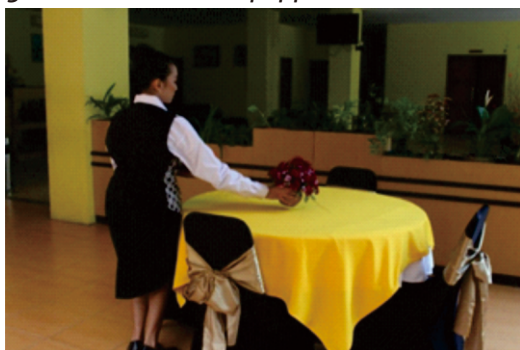
BACA DAN AMATILAH TEKS DI BAWAH INI!
SIMPULKAN PROSEDUR 3 JENIS TABLE SETTING!



TUGAS MANDIRI

FOOD AND BEVERAGE

4. Letakkan *table number*, *flower arrangement*, dan *salt and pepper shaker*



Gambar 3.84 pemasangan table asesories
Sumber : dokumen pribadi

5. Letakkan *napkin folding* yang telah ditetapkan



Gambar 3.85 pemasangan napkin folding
Sumber : dokumen pribadi

6. Tempatkan *dinner knife* pada samping kanan *napkin* dan *dinner fork* samping kiri *napkin folding* yang tepat dengan posisi tegak lurus sisi meja.



Gambar 3.86 penempatan dinner knife & dinner fork
Sumber : dokumen pribadi

7. Tempatkan *soup spoon* di sebelah kanan *dinner knife* (mata sendok menghadap ke atas)

8. Pasang *salad fork* di kiri *dinner fork*

9. Tempatkan *salad knife* di sebelah kanan *soup spoon*

10. Letakkan *bread and butter plate* di kiri *dessert fork*, *butter spreader* diatur sejajar dengan *dessert fork*.



Gambar 3.87 pemasangan bread and butter plate, knife
Sumber : dokumen pribadi

11. Letakkan *dessert spoon* di atas *napkin* sekitar 30 cm dari sisi meja menghadap ke kanan.

12. Tempatkan *dessert fork* dengan jarak 1 cm di bawah *dessert spoon* dengan arah yang berlawanan dengan *dessert spoon*.



Gambar 3.88 pemasangan dessert fork dan dessert knife
Sumber : dokumen pribadi

13. Pasang *water goblet* di atas *dinner knife*



Gambar 3.89 pengecekan tentang hasil table setting secara keseluruhan
Sumber : dokumen pribadi



TUGAS MANDIRI

FOOD AND BEVERAGE

14. Letakkan *red wine glass* untuk minum anggur merah, di depan *water goblet* agak kekanan(jika dikehendaki)
15. Pasang *white wine glass* untuk minum anggur putih di depan *red wine glass* ke kanan(jika dikehendaki)
16. Lakukan pengecekan tentang hasil table setting secara keseluruhan.
17. Pastikan *personal grooming* anda



Gambar 3.90 penampilan pramusaji
Sumber : Dok. Penulis



MATERI

Ada 3 jenis *Table Set Up* (penataan meja makan) yaitu:

1. *A'la Carte*:

Jenis penataan ini biasanya disiapkan pada restaurant mewah untuk penyajian makan siang (*lunch*) ataupun makan malam (*dinner*). Dalam penataan ini dibutuhkan peralatan makan dan minum sebagai berikut:



Gambar 3.91 table setting A'la Carte
Sumber : Dok. Penulis

Jenis *equipment a'la carte cover*:

- a. *Guest napkin* (serbet makan)
- b. *Dinner Knife*
- c. *Dinner fork*
- d. *Bread & butter plate*
- e. *Butter spreader*
- f. *Water goblet*
- g. *Wine Glass*

Tata letak *equipment A'la Carte cover*:

- a. Napkin dipasang di atas meja letakkan di tengah-tengah kursi, 1,5 cm dari tepi meja, *cover* harus berhadapan satu dengan yang lain secara tepat dan rapi.
- b. *Dinner knife* 1 cm disebelah kanan *napkin* dan *dinner fork* 1cm di sebelah kiri *napkin*, 1,5 cm dari tepi meja makan.
- c. *Bread and butter plate* dipasang 1 cm disebelah kiri *dinner fork* dan tidak boleh bersentuhan.
- d. *Butter knife* dipasang secara menyilang ataupun tegak lurus di atas *bread and butter plate*.
- e. *Water goblet* dipasang 1 cm di atas *dinner knife*.
- f. *Wine glass* dipasang agak ke kanan bawah dari *water goblet*.

2. *Table setting Basic cover*



Gambar 3.92 table setting Basic cover
Sumber :dokumen pribadi



Table setting basic cover seperti *table setting Ala Carte* tetapi harus ditambahkan *soup spoon* disamping kanan *dinner fork*.

3. Table setting Table D'hote

Jenis penataan ini biasanya disiapkan pada restaurant mewah untuk penyajian makan siang(lunch) ataupun makan malam(*dinner*). Dalam penataan table d'hote dibutuhkan peralatan makan dan minum sebagai berikut:



Gambar 3.93. Table setting Table D'hote
Sumber : dokumen pribadi

Equipment table d'hote cover sangat tergantung pada jenis menu sebagai berikut:

- Guest Napkin* (serbet makan)
- Salad fork*
- Salad knife*
- Soup spoon* (sendok sop)
- Dinner knife* (pisau makan utama)
- Dinner Fork* (garpu makan utama)
- Dessert spoon*
- Desert fork*
- Bread & butter plate*
- Butterspreader*
- Water goblet*
- Wine glass*

Tata letak *table d'hote cover*:

- Napkin* dipasang di atas meja letakkan di tengah-tengah kursi, 1,5 cm dari tepi meja, *cover* harus berhadapan satu dengan yang lain secara tepat dan rapi
- Dinner knife* 1 cm disebelah kanan *napkin* dan *dinner fork* 1cm di sebelah kiri *napkin*, 1,5 cm dari tepi meja makan

- Menyilang di atas *napkin*, *dessert spoon* dan *dessert fork*
- Bread and butter plate* dipasang 1 cm disebelah kiri *dinner fork*
- Butter knife* dipasang secara menyilang ataupun tegak lurus di atas *bread and butter plate*
- Water goblet* dipasang 1 cm di atas *dinner knife*
- Wine glass* dipasang agak ke kanan bawah dari *water goblet*

D. Clear Up

Penanganan pembersihan peralatan makan di atas meja makan setelah hidangan dinikmati dan telah dipakai oleh tamu, dilakukan oleh pramusaji. Pramusaji harus mampu mengerjakan proses *clear up* dengan baik dan cepat. Selain itu, peralatan yang dipakai pada saat *clear up* juga harus diperhatikan kelengkapannya jangan sampai tenaga terkuras tapi hasil *clear up* kurang bersih karena peralatan *clear up* yang tidak lengkap atau tidak mendukung. Membersihkan barang kotor dari meja tamu dilaksanakan dari sebelah kanan dan diletakkan secara teratur. Selanjutnya peralatan makan yang kotor dibawa ke tempat pencucian. Berikut ini contoh cara memegang peralatan makan ketika *clear up*.



Gambar 3.94 Cara memegang peralatan ketika *clear up*
Sumber : dokumen pribadi



Table set-up/menata meja makan adalah seperangkat peralatan yang rapi, bersih dan siap pakai yang terdiri dari *chinaware* (*B&B plate* dan *tea cup* dan *saucer*), *silverware* (sendok, garpu dan pisau), *glassware* (gelas), dan linen (*moulton*, *table cloth* dan *napkin*), yang disusun di atas meja lengkap dan rapi untuk satu orang. Tujuan penataan meja adalah menunjang penampilan dalam restoran agar menambah daya tarik konsumen maupun untuk memperindah dekorasi sebelum menikmati hidangan. Pengaturan peralatan makan yang telah disediakan memudahkan untuk mengambil jenis makanan yang diinginkan.

Sebuah filosofi dari suksesnya membangun suatu hubungan antar individu di mulai dari meja makan, baik untuk keluarga, teman maupun rekan bisnis. Ditambah dengan penataan meja makan yang cantik beserta perangkat saji dari produk-produk menarik. Menguasai seni menjamu undangan, mengadakan acara yang sukses, membangun relasi, dan menciptakan hidup yang lebih berkualitas dimulai dari tata meja /*table setting* yang cantik.



TUGAS MANDIRI

Secara mandiri praktikkan *table setting a la carte*, *basic cover*, dan *table d hotel*! Konsultasikan dengan guru dan buatlah laporan praktik!



JELAJAH INTERNET

Untuk menambah wawasan anda silahkan membuka link:



Scan me



Scan me



Scan me



Scan me

<https://www.google.com/search?q=tablesetting+secara+cina&rlz>
<https://www.youtube.com/watch?v=8UE0Za9oLhE>
<http://masrukismk2.blogspot.com/p/banquet.html>
<https://japan-design.imazy.net/en/lifestyle/japanese-table-setting/>



RANGKUMAN

Table setting atau *table cover* adalah rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai jenis hidangan yang akan disajikan untuk meningkatkan efisiensi kerja pramusaji dan kenyamanan pelanggan.

Kegiatan pramusaji sebelum restoran dibuka adalah menyiapkan peralatan makan dan minum, dalam *table setting* harus berpedoman pada:

1. Peralatan jenis *fork* diletakan di sebelah kiri, kecuali yang tidak mempunyai pasang-an diletakan di sebelah kanan.
2. Peralatan jenis *knife* diletakan di sisi kanan dengan bagian tajam menghadap ke dalam.
3. Semua *silver ware* diletakan di meja dengan jarakkurang lebih 1,5-2 cm dari tepi meja.
4. Jarak peralatan makan antara *dinner knife* dan *dinner fork* kira-kira 26-30 cm atau lebih panjang 1 cm dari garis tengah *show plate* atau *dinner plate*
5. Alat untuk hidangan penutup diletakan di bagian atas sejajar dengan pinggir meja.
6. Letak alat harus disesuaikan dengan urutan makanan. Untuk hidangan yang pertama kali disajikan, alat yang terletak paling luar, untuk hidangan kedua alatnya terletak disebelah dalamnya dan seterusnya.
7. *Gelas water goblet* diletakan 1 cm diatas *dinner knife*, jika disajikan wine glass maka letakkan di bawah *water goblet* sedikit menyerong kekanan.



RANGKUMAN

Pada umumnya *table setting* dibedakan menjadi *ala carte*, *basic cover*, dan *table d'hote* atau *elaborate cover*.



PENILAIAN HARIAN

1. Apa perbedaan *table setting a la carte*, *basic cover* dan *table d'hote*?
2. Persyaratan apa yang harus dipenuhi dalam *table setting*?
3. Susunlah contoh menu *a la carte* dan menu *table d'hote*!
4. Rencanakan peralatan yang diperlukan untuk menu *a la carte* dan menu *table d'hote*!
5. Apa yang anda pahami tentang "*Polishing Equipment*" dan apa manfaatnya



I. PILIHAN GANDA

Pilihlah salah satu pilihan jawab yang paling tepat dengan memberikan tanda silang (X) pada pilihan A, B, C, D, atau E!

1. Suatu susunan hidangan lengkap/*complete meal* dengan harga sudah pasti, jumlah hidangan terbatas dan terdiri dari beberapa kelompok hidangan disebut....
 - A. *a 'la carte cover*
 - B. *basic cover cover*
 - C. *table d'hote cover*
 - D. *american breakfast cover*
 - E. *continental breakfast cover*
2. Diletakkan 1 cm sebelah kanan napkin folding pada *table setting*, peralatan yang dimaksud adalah....
 - A. *fish knife*
 - B. *fish fork*
 - C. *dinner fork*
 - D. *dinner spoon*
 - E. *dinner knife*
3. Peralatan yang diletakkan diantara *dinner knife* dan *dinner fork* pada saat *table setting* adalah....
 - A. *napkin folding*
 - B. *table mat*
 - C. *dessert plate*
 - D. *suop cup and saucer*
 - E. *tea cup and saucer*
4. Piring yang memiliki diamer 15 cm berfungsi untuk menyajikan roti dan mentega adalah....
 - A. *bread basket*
 - B. *bread and butter plate*
 - C. *dessert plate*
 - D. *soup plate*
 - E. *show plate*
5. Piring ceper yang berfungsi untuk sebagai dekorasi pada saat *table setting* dan ukurannya lebih besar dari dinner plate adalah....
 - A. *cake plate*
 - B. *bread and butter plate*
 - C. *dessert plate*
 - D. *soup plate*
 - E. *show plate*
6. Mangkok berbentuk cangkir dengan ukuran lebih besar memiliki dua pegangan kanan dan kirinya dengan diameter sekitar 10 cm adalah.....
 - A. *cake plate*
 - B. *coffee cup*
 - C. *soup cup*
 - D. *soup plate*
 - E. *demitassi cup*
7. suatu jenis restoran yang ada dalam hotel dan restoran tersebut merupakan High Class Restoran harga mahal tergolong
 - A. *formal dinning room*
 - B. *informal dinning room*
 - C. *spesial restoran*
 - D. *coffee shop*
 - E. *employee dinning room*
8. Restoran yang terdapat dalam sebuah hotel yang sifatnya tidak terlalu resmi, suasana santai dan tidak terlalu formal adalah....
 - A. *formal dinning room*
 - B. *informal dinning room*
 - C. *spesial restoran*
 - D. *coffee shop*
 - E. *employee dinning room*
9. Restoran berupa mesin kecil yang berisi makanan atau minuman yang dioperasikan



PENILAIAN AKHIR

FOOD AND BEVERAGE

- secara otomatis. Dengan cara memasukkan uang koin kedalam mesin yang akhirnya makanan/minuman itu keluar dan diambil pembeli termasuk....
- automatic restoran/vending machine*
 - delicatesen*
 - bistro*
 - rail road catering*
 - chop steak/steak house*
10. Restoran khusus dalam kereta api, penumpang bias langsung ke gerbong restorasi bila akan makan dan minum atau pesan lewat waiter dari tempat duduk....
- automatic restoran/vending machine*
 - delicatesen*
 - bistro*
 - rail road catering*
 - chop steak/steak house*
11. Suatu sistem pelayanan restoran dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi. dalam hal ini yang menyajikan makanan dan minuman bisa pramusaji, termasuk jenis pelayanan....
- table service*
 - counter service*
 - self service*
 - carry out service*
 - english service*
12. Pramusaji yang memotong daging, mengatur hidangan di piring, atau memorsikan hidangan. Kemudian menyodorkan hidangan tersebut ke semua tamunya atau tamunya mengambil hidangan sendiri, termasuk pelayanan....
- table service*
 - counter service*
 - self service*
 - carry out service*
 - english service*
13. Pelayanan makan dan minum yang membuat tamu:
- merasa menjadi orang penting karena diistimewakan.
 - menimbulkan kesan lux service karena perhatiannya para tamu sangat besar.
 - tidak terburu-buru.
- Adalah keuntungan pelayanan:
- table service*
 - counter service*
 - self service*
 - carry out service*
 - french service*
14. Keuntungan pelayanan makanan minuman di bawah ini termasuk....
- tamu-tamu lebih terkesan karena perhatian yang besar dari para petugas.
 - makanan tidak banyak terbuang karena sisa yang masih ada di dalam silver platter dikembalikan ke dapur.
 - porsinya dijamin sama besar.
 - tidak memerlukan alat-alat special gueridon.
 - tidak diperlukan ruangan ekstra untuk lalu lintas kereta dorong (gueridon).
 - pelayanan cepat dan mewah.
 - untuk menyajikan makanan cukup dilakukan satu waiter saja.
- table service*
 - counter service*
 - russian service*
 - carry out service*
 - french service*



PENILAIAN AKHIR

FOOD AND BEVERAGE

15. Keuntungan pelayanan makanan minuman di bawah ini termasuk....

- (i) makanan diatur dan dihias rapi di plate.
- (ii) hiasan diatur di sekitar logo plate tersebut.
- (iii) peralatan yang digunakan harus benar, cocok lengkap, bersih tidak ternoda.
- (iv) dibutuhkan side board yang diletakkan pada tempat yang strategis sehingga mudah dicapai dalam menunjang kelancaran pelayanan.

- A. *table service*
- B. *american service*
- C. *russian service*
- D. *carry out service*
- E. *french service*

16. Kursi ini cocok digunakan pada ruang pertemuan / *function & meeting room*, gambar di bawah ini adalah....



- A. *dining chair*
- B. *side chair*
- C. *arm chair*
- D. *lounge chair*
- E. *bar stool*

17. kursi tunggal yang memiliki sandaran belakang namun tanpa sandaran tangan adalah

- A. *dining chair*

B. *side chair*

C. *arm chair*

D. *lounge chair*

E. *bar stool*

18. Meja makan empat persegi standar (*Square Table*) banyak digunakan di restoran yang space ruangan kecil sehingga menghemat tempat dengan ukuran 76 x 76 cm cocok untuk.....



- A. 2 orang
- B. 4 orang
- C. 6 orang
- D. 8 orang
- E. 12 orang

19. Meja makan bulat Standar (*Round Table*) sering digunakan pada acara *table manner* dengan diameter 100 cm untuk kapasitas

- A. 2 orang
- B. 4 orang
- C. 6 orang
- D. 8 orang
- E. 12 orang





20. Almari ini berfungsi menyimpan semua peralatan yang akan di gunakan untuk melayani tamu dan terletak di area restoranyaitu.....
- A. *side board*
 - B. *wardrobe*
 - C. *cupboard*
 - D. *food cupboard*
 - E. *supply cabinet*
21. Kain tebal atau semacam selimut yang berfungsi sebagai alas meja makan sebelum dipasang taplak meja.....
- A. *table cloth*
 - B. *sip cloth*
 - C. *top cloth*
 - D. *moulton*
 - E. *glass towel*
22. Linen ini berfungsi sebagai
- (i) untuk melindungi cairan (minuman dan soup) sewaktu tertumpah di meja.
 - (ii) menahan panas dari piring sehingga menjaga kerusakan kayu.
 - (iii) menghindari suara bising sewaktu pelayan restoran meletakkan piring besar atau dinner plate.
 - (iv) menahan rasa sakit sewaktu tamu menyandarkan sikunya di meja.
- Jenis linen yang dimaksud adalah.....
- A. *table cloth*
 - B. *sip cloth*
 - C. *top cloth*
 - D. *moulton*
 - E. *glass towel*
23. Table cloth / taplak meja makan persegi panjang dengan 180 x 240 cm cocok untuk meja makan
- A. 2 orang
 - B. 4 orang
 - C. 6 orang
 - D. 8 orang
 - E. 12 orang
24. Table cloth / taplak meja makan bulat dengan 202 x 202 cm cocok untuk meja makan
- A. 2 orang
 - B. 4 orang
 - C. 6 orang
 - D. 8 orang
 - E. 12 orang
25. Serbet makan (Napkin) adalah suatu alat yang terbuat dari kain katun atau damask yang biasanya digunakan pada saat makan. Serbet makan sebaiknya menggunakan bahan dan warna yang sama dengan taplak meja, ukuran standar untuk restoran internasional adalah.....
- A. 50 x 50 cm
 - B. 45 x 45 cm
 - C. 40 x 40 cm.
 - D. 35 x 35 cm.
 - E. 30 x 30 cm.
26. Perlengkapan makanan yang terdiri dari *dinner knife, fish knife, dessert knife, butter spreader, dinner fork, dessert fork, cocktail fork, fish fork, dinner spoon, soup spoon, dessert spoon, tea or coffee spoon* dan *ice cream spoon*, kelompok peralatan tersebut adalah....
- A. *chinaware*
 - B. *glassware*
 - C. *silverware*
 - D. *other equipment*
 - E. *woodware*

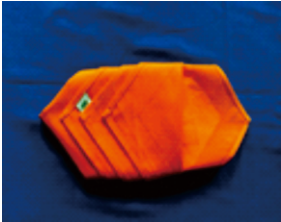


PENILAIAN AKHIR

FOOD AND BEVERAGE

27. Perhatikan gambar di bawah ini, peralatan ini cocok untuk hidangan dari ikan, peralatan yang dimaksud adalah.....



- A. *dinner fork*
B. *dessert fork*
C. *salad fork*
D. *oyster fork*
E. *fish fork*
28. Bentuk napkin folding ini cocok digunakan untuk menempatkan cutleries pada tipe pelayanan makanan dan minuman.....
- 
- A. *table service*
B. *room service*
C. *self service*
D. *french service*
E. *ingglish service*
29. Pramusaji melakukan kegiatan ini :
- (i) memeriksa table set-up
 - (ii) memeriksa side stand
 - (iii) membersihkan waktu membersihkan alat
 - (iv) mempersiapkan alat, sauce, bumbu-bumbu lain (preparing)
 - (v) mempersiapkan menu, wine list serta beverage list
 - (vi) melengkapi table setting sesuai dengan menunya untuk tamu-tamu yang pesan terlebih dahulu atau tamu-tamu rombongan. Waktu yang tepat adalah.....
- A. *pre operation*
B. *during operation*
C. *after operation*
D. *next month*
E. *next service*
30. Peralatan yang disiapkan pramusaji seperti di bawah ini adalah cocok untuk table setting :guest napkin ,soup spoon,dinner knife,dinner fork,bread & butter plate,butter spreader,water goblet....
- A. *room service*
B. *tray service*
C. *a la carte cover*
D. *basic cover*
E. *elaborate cover*

II. ESSAY

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan baik dan benar!

1. Jelaskan perbedaan menu *a'la carte* dan menu table d'hotel!
2. Jelaskan 4 Jenis tipe pelayanan makan dan minum di restoran!
3. Pedoman apa saja yang harus diperhatikan dalam table setting!
4. Jenis peralatan apa yang digunakan untuk table set up *a'la carte*!
5. Diskripsikan apa fungsi sideboard!



REFLEKSI

FOOD AND BEVERAGE

Setelah mempelajari bab kesatu sampai ketiga ini dan mengerjakan evaluasi semester ganjil, cobalah refleksi diri Anda mengenai materi pada satu semester ini, apakah masih ada materi yang belum dimengerti? Adakah yang masih ingin ditanyakan pada guru pengampu? Jika iya, diskusikan dengan teman maupun guru Anda. Sampaikan juga kekurangan atau kelebihan kegiatan pembelajaran selama satu semester ini kepada guru pengampu untuk perbaikan kegiatan pembelajaran ke depan.

BAB IV

SEQUENCE OF RESTORAN SERVICE

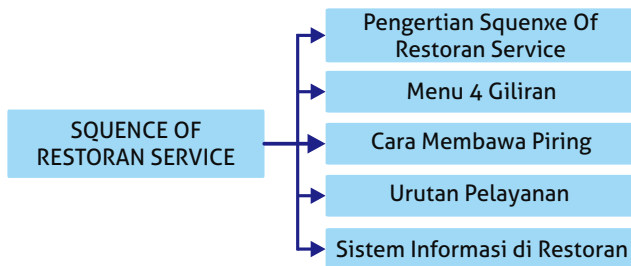


TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah pembelajaran berakhir peserta mampu bekerja secara kelompok dalam melakukan pelayanan makanan secara American Service sesuai dengan sequence of Restoran Service.



PETA KONSEP



KATA KUNCI

Sequence of Service, American Service, Service, Clear Up



A. Pengertian *sequence of restoran service*

Sequence of restoran service pada pelayanan *American service* adalah susunan/urutan bagaimana memberikan pelayanan yang benar kepada tamu di suatu restaurant.

Cara melaksanakan pelayanan Amerika:

1. Semua makanan dan minuman (*solid and liquid food*) dihidangkan dari sebelah kanan tamu dengan mempergunakan tangan kanan. Mengambil barang kotor (*clear up*) dilaksanakan dari sebelah kanan juga, tetapi ketentuan di atas dapat berubah bila posisi tamu berada di sudut ruangan.
2. Penyajian makanan dilaksanakan sesuai dengan arah jarum jam. Menyajikan bread dan butter dilakukan dari sebelah kiri tamu.
3. Mengambil makanan dari *kitchen* dibawa ke *side board* dengan mempergunakan *tray* tetapi disajikan kepada tamu dengan menggunakan tangan.
4. Membersihkan (*clear up*) dari meja tamu dilaksanakan dari sebelah kanan dan diletakkan secara teratur, barang kotor dibawa ke *steward*.
5. Pramusaji selain harus bekerja sesuai teknik dan tata cara bekerja dapat melakukan perubahan sesuai dengan kondisi restoran.
6. Pramusaji selama restoran dibuka (*During operation*) tugasnya adalah
 - a. Membantu supervisor dalam menerima, menjemput dan mengantarkan tamu ke tempat duduknya masing-masing bagi yang sudah memesan tempat duduk atau ke tempat yang sesuai dengan keadaan tamu.
 - b. Mengambil pesanan minuman dari bar serta makan dari *kitchen* untuk tamu-tamu.
 - c. Memeriksa makanan tentang porsi, garnish, kelengkapan hidangan
 - d. Meneliti apakah soup sudah dapat

dihidangkan karena tamu sudah selesai makan appetizer.

- e. Adakah pesanan makanan khusus, untuk anak-anak, orang tua dan wanita yang harus didahulukan.
- f. Melayani para tamu secara keseluruhan sesuai dengan urutannya.
- g. Mengadakan inventarisasi semua alat-alat terutama silver ware dan linen yang dipakai sehari-hari.
- h. Menata station operation/ *side board*.

B. Menu yang di sajikan

Pramusaji harus memahami variasi menu yang tersedia, baik *menu a la carte* maupun *menu table d' hote*, dalam bab ini akan dibahas *menu table d'hote* terdiri dari 4 giliran yaitu *appetizer*, *soup*, *maincourse*, dan *dessert*. Restoran menyiapkan daftar menu tersebut pada *menu card* (daftar menu), seperti dalam contoh gambar:



Gambar 4.1 Kartu menu
Sumber : dokumen pribadi

Pilihan hidangan di restoran disediakan agar dapat memenuhi selera para pelanggan, di bawah ini disediakan contoh dua pilihan hidangan yang berbeda:

1. Hidangan appetizer



Gambar 4.3 Appetizer 1
Sumber : dokumen pribadi



Gambar 4.3 Appetizer 2
Sumber : dokumen pribadi



2. Hidangan soup



Gambar 4.4 soup 1
Sumber: dokumen pribadi



Gambar 4.5 soup 2
Sumber: dokumen pribadi

3. Hidangan maincourse



Gambar 4.6 maincourse 1
Sumber: dokumen pribadi



Gambar 4.7 maincourse 2
Sumber: dokumen pribadi

4. Hidangan dessert:



Gambar 4.8 dessert 1
Sumber: dokumen pribadi



Gambar 4.9 dessert 2
Sumber: dokumen pribadi

C. Cara membawa piring makanan dengan tangan

Membawa piring makan dengan tangan (*Carrying Plates Of Food By Hand*). Membawa piring makan dengan tangan berarti membawa satu sampai empat piring berisi makanan dari tempat mengambil makanan (*picking-up area*) ke meja tamu, dengan selamat dan memenuhi syarat-syarat kesehatan. Piring tersebut harus seimbang dan dipegang kuat-kuat. Hal penting yang diperhatikan dalam membawa piring tersebut adalah:

1. Membawa satu piring

- Ambil piring 1 dengan tangan kanan, upayakan tangan rileks.
- Ibu jari diletakan pada tepi piring dan

jari yang lainnya di bawah piring.

- Pindahkan piring 1 ke tangan kiri, siku membentuk sudut 90o.
- Telunjuk dipiring, ibu jari pada tepi piring, searah dengan kelingking.
- Biarkan tangan kanan bebas dan rileks.



Gambar 4.10 pramusaji membawa satu piring
Sumber : dokumen pribadi

2. Membawa dua piring



Gambar 4.11 Pramusaji membawa 2 piring
Sumber : dokumen pribadi

Berikut tata caranya:

- Ambil piring (1) dengan tangan kanan dan pindahkan ketangan kiri.
- Kaitkan kelingking dan mengarah ke atas.
- Jabarkan jari tengah dan jari manis sehingga membentuk suatu dataran untuk siap menerima piring (2).
- Ambillah piring (2) dengan tangan kanan, ibu jari pada tepi piring, dan jari yang lainnya dibawanya.
- Pindahkan piring (2) ketangan kiri dengan cara menyisipkan diantara jari tengah dan jari manis dari tangan kiri, secara seimbang.



- f. Peganglah piring kuat-kuat dan bawa dengan seimbang setinggi pinggang siku membentuk sudut 900 dan biarkan tangan kanan kosong.

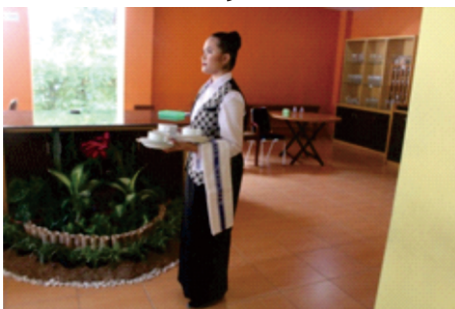


Gambar 4.12 Pramusaji membawa dua soup
Sumber: dokumen pribadi

3. Membawa tiga piring

Lakukan seperti membawa dua piring berisi makanan dan lanjutkan :

- Ambillah piring (3) dengan tangan kanan, ibu jari berada pada tepi piring dan jari yang lain di bagian bawah piring.
- Pindahkan piring (3) ke tangan sebelah kiri dengan posisi kaki tiga yang dibentuk ditangan kiri dari bola, dari ibu jari, pergelangan tangan, dan ujung dari pada kelingking. Peganglah dengan kuat dan seimbang, siku tetap membentuk sudut 900.



Gambar 4.13 Pramusaji membawa tiga piring
Sumber: dokumen pribadi

4. Membawa empat piring

Lakukan seperti membawa tiga piring dan lanjutkan dengan mengambil piring (4) dengan tangan kanan, ibu jari pada tepi piring, dan jari yang lainnya. Pada

dasarnya saat membawa piring tersebut harus seimbang, di pegang kuat-kuat dalam posisi baik, tidak boleh bersentuhan antara yang satu dengan yang lainnya ataupun bagian jari tangan tidak boleh menyentuh makanan di piring serta tidak meninggalkan bekas/tanda pada piring. Membawa piring berisi makanan dengan tangan harus dilengkapi dengan *service cloth*, apalagi jenis makanan yang dibawa adalah makanan panas. sebelum piring yang berisi makanan dibawa dari picking up area ke meja tamu harus diperhatikan :

- 1) Apakah piring tersebut tidak cacat.
- 2) Jenis dan ukurannya sudah cocok.
- 3) Garnishnya sudah benar dan lengkap.



Gambar 4.14 Pramusaji membawa 4 piring
Sumber : dokumen pribadi

D. Urutan Pelayanan makan dan minum secara *American Service*



Gambar 4.15 Wellcomeing the guest
Sumber: dokumen pribadi

dan lakukan pengecekan terhadap meja yang masih tersedia di Restoran.

4. Menempatkan Tamu (*Seating the Guest*)

Menempatkan tamu pada tempat duduk yang masih kosong atau tempat duduk yang sudah mereka pesan, artinya selain akan memberikan penghormatan pada para tamu juga akan membuat proses pelayanan bisa cepat dilakukan, pramusaji menarik pelan pelan kursinya, tamu dipersilahkan duduk, lakukan dengan



Gambar 4.16 Pramusaji menyapa tamu
Sumber: dokumen pribadi

mendahulukan wanita, orang tua atau pun anak-anak.

5. *Unfolding Napkin*

Membuka napkin dilakukan oleh pramusaji dari sebelah kanan kursi tamu pramusaji mengambil napkin di atas

meja kemudian dibuka dari lipatannya selanjutnya pramusaji meletakkan di



Gambar 4.17 Pramusaji Escorting the guest
Sumber: dokumen pribadi

pangkuan tamu dari sebelah kanan.

Napkin pada jamuan memiliki fungsi sebagai berikut:

- Menghias dan memperindah dekorasi meja makan.
- Napkin diusahakan menutupi pangkuan tamu waktu makan, agar makanan dan minuman yang terjatuh tidak mengotori pakaian tamu.
- Untuk membersihkan atau menyeka



Gambar 4.18 Pramusaji menempatkan tamu
Sumber: dokumen pribadi

mulut, ketika ada makanan menempel di bibir, dengan cara menggunakan tarik serbet dari pangkuan. Kemudian lipat segi empat atau segitiga, tekan pelan pelan ke bibir yang terkena



noda makanan, disarankan tidak menggosok atau menyeka bibir terlalu kuat



Gambar 4.19 Pramusaji membuka napkin
Sumber : dokumen pribadi

kemudian kembalikan napkin ke pangkuan.

- d. Memberikan kode atau isyarat kepada pramusaji. Jika meninggalkan meja sebentar akan ada keperluan dan akan kembali ke meja makan. Lipat napkin di atas sandaran atau pegangan kursi, atau di atas tempat duduk, ini sebagai tanda bahwa pramusaji agar alat makan di atas meja tidak dibersihkan karena pelanggan masih akan kembali.
- e. Ketika selesai makan lipat napkin segi empat dan letakkan di sebelah kanan atau kiri piring makan. Jika membentangkan serbet ditinggalkan begitu saja tanpa dilipat dianggap pelanggan tidak memahami etika jamuan makan.
- f. Tidak dibenarkan napkin untuk mengelap kotoran dari hidung ataupun keringat, napkin hanya bisa ditempatkan di pangkuan tamu.
- g. Napkin dapat digunakan menutupi mulut ketika anda mengeluarkan sisa makanan yang terselip di antara gigi.
- h. Pramusaji akan membukakan napkin ketika tamu sudah duduk.
- i. Kalau pramusaji tidak membukakan napkin pelanggan dapat membukanya sendiri dan meletakkannya di atas

pangkuan.

- j. Posisi badan ketika jamuan tegap dan tegak.
- k. Napkin dipergunakan hanya untuk membersihkan bagian mulut yang kotor dengan menggunakan tangan kanan atau kedua tangan.
- l. Napkin tidak dipergunakan untuk membersihkan peralatan makan yang kotor, bila menemukan peralatan kotor panggillah pramusaji untuk menggantinya dengan cara acungkan jari, pramusaji akan mendekati Anda.
- m. Setelah selesai makan berdiri dan angkatlah napkin dari paha anda janganlah digempalkan dan letakkan di atas meja. Jika ada tuan rumah tunggulah tuan rumah meletakkan napkin di atas meja baru anda menirukan dan menandakan jamuan selesai.

6. *Introducing*

Pramusaji memperkenalkan diri seperlunya dan menawarkan bantuan apabila diperlukan.

7. *Serveing ice water*

Setelah tamu duduk di meja pramusaji menuangkan air es ke water goblet sambil menunggu hidangan yang akan disajikan pramusaji. Sommelier menawarkan wine sebagai minuman pengiring hidangan (apabila pelanggan menghendaki).

8. *Serveing Bread and butter*

Roti dan mentega disajikan sebagai makanan pendamping sebelum tamu memulai memesan makanan dihidangkan dari sebelah kiri tamu dan dilanjutkan pelayanan kepada tamu searah jarum jam, menyajikan roti dan mentega menggunakan *service spoon* yaitu *dinner spoon* dan *dinner fork* yang digunakan untuk mengambil *bread* dari *bread basket* dipindahkan ke *bread and butter*



plate, dan dilanjutkan mengambil *butter* untuk diletakkan di dekat *bread*, satu orang disajikan satu *bread* dan satu *butter*. apabila tamu menghendaki bisa dilayani tambahan *bread and butter*



Gambar 4.20 Pramusaji serving ice water
Sumber : dokumen pribadi

setelah *bread and butter* habis dimakan.



Gambar 4.21 Pramusaji serveing bread and butter
Sumber : dokumen pribadi

9. Memberikan Buku Menu (*Presenting the Menu and explsain menu*)

Tamu yang sudah di tempat duduk mereka maka langkah selanjutnya memberikan buku menu. Pemberian buku menu ini juga sebagai tanda bahwa restoran telah siap untuk melayani tamu.

10. Mencatat Pesanan (*repeating the order*)

Pencatatan pesanan juga harus dilakukan secara benar dan juga teliti. Jangan sampai terjadi pesanan tidak sesuai dengan apa yang dipesan maupun apa

yang diharapkan oleh pelanggan. Lakukan konfirmasi dengan membacakan pesanan terhadap pesanan pelanggan, dilakukan dari sebelah kiri tamu dan diupayakan pramusaji dapat melihat wajah seluruh pelanggan dalam meja makan tersebut, catatlah dengan tulisan yang baik dan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam penyajian. Sebelum meninggalkan meja tawarkan bantuan



Gambar 4.22 Pramusaji Presenting the Menu
Sumber : dokumen pribadi

lagi apabila dikehendaki tamu.



Gambar 4.23 Pramusaji reapeeting the order
Sumber : dokumen pribadi

12. *Relay to kitchen*

Pramusaji menyerahkan captain order ke kitchen dan kasir.

13. *Go to kitchen take in appetizer*

Pramusaji ke kitchen menerima hidangan appetizer dari chef.



14. *Back to tableside, final check the food*

Pramusaji memeriksa hidangan dari segi kebersihan, kelengkapan makananan, garnish maupun kelayakan hidangan.

15. Menyajikan Makanan dan Minuman (*Serving appetizer*)

Pesanan disiapkan maka segeralah sajikan pada pelanggan. Dalam menyajikan makanan maupun minuman selalu perhatikan etika dan juga kesopanan.



Gambar 4.25 Pramusaji Adjusting cutlery
Sumber : dokumen pribadi

16. *Check and refill, ice water and bread butter, wine*

Sommelier menyajikan *wine* dengan cara menunjukkan botol *wine* terlebih dahulu kepada pelanggan untuk mendapatkan persetujuan, tutup botol dibuka dihadapan tamu dengan cara mencium



Gambar 4.26 Pramusaji final check the food
Sumber : dokumen pribadi

mencium aroma *wine* dari tutup botol dan mengecek apakah botol dalam keadaan yang masih baik. Tuang sedikit *wine* ke dalam gelas untuk dicicipi tamu.

Jika sesuai dengan keinginannya maka *wine* dituang ke dalam gelas pelanggan,



Gambar 4.27 Pramusaji Serving
Sumber : dokumen pribadi

apabila tamu tidak menyetujui maka *wine* dan gelas harus diganti dan lakukan prosedur yang sama dari awal. Tambahkan *ice water* pada *water goblet* serta *bread and butter* apabila pelanggan menghendaki

17. *Clear up appetizer*

Pramusaji mengclear up alat hidang dan alat makan appetizer dari sebelah kanan pelanggan dan dilanjutkan ke pelanggan lainnya searah jarum jam, dalam melakukan kegiatan ini diupayakan hati-hati jangan sampai menimbulkan suara alat makan ketika diangkat.

Sehingga kenyamanan tamu tetap terjaga, selalu katanya permisi/ *excuse me* pada saat menyajikan hidangan atau mengambil alat hidang/ alat makan.

18. *Go to kitchen take out dirty dishes and take in soup*

19. *Back to tableside, final check the food, placing soup on saucer*

Mengecek hidangan *soup* sesuai dengan suhu yang standar, isi *soup* dan garnish



yang tepat dan jumlah porsi yang diperlukan dan pastikan *soup cup* dalam kondisi bersih dialas dengan saucer dan *under liner*.

20. *Serve soup and let them enjoy their soup*

Sajikan soup dari sebelah kanan pelang-



Gambar 4.28 Pramusaji clear up appetizer
Sumber : dokumen pribadi

gan dan ucapkan selamat menikmati hidangan *soup*. Berikan pelayanan



Gambar 4.29 Pramusaji take in the food
Sumber : dokumen pribadi

dengan cepat, jangan sampai makanan yang seharusnya panas menjadi dingin.

21. *Check and refill ice water, bread and butter, wine*

Tambahkan ice water bila di gelas tamu berkurang dan bread and butter, wine apabila pelanggan menghendaki.

22. *Clear up soup*

Pramusaji mengclear up peralatan hiding dan peralatan saji untuk hidangan *soup* dari sebelah kanan pelanggan dilanjut-

kan ke pelanggan berikutnya searah jarum jam.

23. *Go to kitchen, take out dirty dishes, take*



Gambar 4.30 Pramusaji serveing soup
Sumber : dokumen pribadi

in main course

Pramusaji mengantarkan peralatan kotor ke *steward section* dan mengambil hidangan makanan pokok.

24. *Back to tableside, final check the food*



Gambar 4.31 Pramusaji refill ice water
Sumber : dokumen pribadi

Pramusaji mengambil dan mengecek hidangan maincourse dari kelengkapan meliputi isi, komposisi, garnish juga ketepatan serta kebersihan dalam penggunaan peralatan.

25. *Serveing main course*

Pramusaji menghadirkan makanan yang telah di porsi dan digarnish dari sebelah kanan pelanggan searah jarum jam. Jika *dinner plate* yang digunakan untuk penyajian ada logo perusahaan maka cara peletakan dinner plate logo ada di bagian atas dan dapat terbaca



oleh pelanggan sehingga sebelum pelanggan menikmati hidangan pelanggan akan melihat nama perusahaan.



Gambar 4.32 Back to tableside, final check the food
Sumber : dokumen pribadi

26. *Offering pepper from peppermill & let them enjoy their main course*

Pramusaji menyampaikan kepada pelanggan jika menghendaki tambahan lada garam disediakan di meja makan dan ucapkan selamat menikmati hidangan dan pastikan pramusaji selalu siap melayani tamu jika pelanggan memerlukan sesuatu.

26. *Clear up Bread & Butter plate (clockwise)*

Pramusaji mengangkat *bread and butter*



Gambar 4.33 Pramusaji serveing the food
Sumber : dokumen pribadi

plate serta *butter knife* dari sebelah kiri pelanggan dan dilanjutkan ke pelanggan berikutnya dengan berlawanan jarum jam.

27. *Crumbing down, move dessert cutlery, take out Salt Peppershaker*

Proses pembersihan meja makan dari kotoran setelah dilakukan proses clear up atau mengangkat peralatan, dibawa ke side board, membersihkan mejanya (*crumbing down*). Hal tersebut, dilakukan dari sebelah kanan tamu sambil mengecek peralatan makan yang akan digunakan untuk hidangan penutup/ *dessert*, alat yang digunakan untuk *crumbing down* serbet dilipat letakkan ditangan kanan dan ditampung kotoran dari meja ditangan kiri menggunakan piring kecil (*bread plate*). *Crumbing down* bisa dikerjakan sewaktu waktu jika meja makan ada remahan makanan.

29. *Go to kitchen, take out dirty dishes bread basket and butterdish*

Pramusaji membawa peralatan kotor ke steward untuk ditindaklanjuti.

30. *Back to tableside, final check the food*

Pramusaji mengambil dan mengecek hidangan *dessert* sebelum disajikan, memastikan hidangan sudah lengkap dan komplet dengan garnish.

31. *Serveing dessert*



Gambar 4.34 Pramusaji crumbing down
Sumber : dokumen pribadi



penutup/dessert dari sebelah kanan pelanggan searah jarum jam. Menyajikan makanan dan minuman harus secara tepat dan benar baik mengenai jenis, alat, dan jumlah hidangan.

32. *Check & refill ice water, and wine*

Tambahkan *ice water*, *bread and butter*, *wine* apabila pelanggan menghendaki.

33. *Clear up dessert*

Proses mengambil peralatan yang kotor setelah tamu selesai makan. Pada saat *dessert* akan dikeluarkan pramusaji akan mengambil peralatan yang sudah tidak digunakan lagi seperti *ashtry*, *bread and butter plate* atau *wine glass*.

34. *Coffee & tea service*



Gambar 4.35 Pramusaji serveing dessert
Sumber : dokumen pribadi

Pramusaji menggunakan *tray* menyajikan teh dan kopi panas dalam *tea/coffee pot*, letakkan *tea cup/coffee cup* dan *saucer* dari sebelah kanan tamu, tawarkan kepada pelanggan untuk menentukan pilihan. Kemudian penuhi permintaan pelanggan dilengkapi dengan *slice lemon*, *creamer*, dan dua atau tiga macam gula diletakkan di tengah meja. Penyajian dilakukan dari sebelah kanan pelanggan dan dilanjutkan ke pelanggan berikutnya searah jarum jam.

35. Melakukan Pembayaran (*Billing System*)

Setelah tamu selesai menikmati hidangan angkatlah peralatan kecuali *water goblet*. Lakukan proses pembayaran tamu juga harus diperhatikan dengan seksama berikan bill dengan menggunakan *bill tray*. Jangan ragu untuk menghitung kembali berapa persisnya uang yang harus dikeluarkan oleh tamu. Kesalahan dan kekeliruan pada tahap ini akan membuat tamu atau



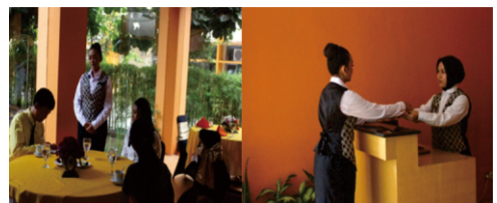
Gambar 4.36 Pramusaji menyajikan teh/kopi
Sumber : dokumen pribadi

pelanggan menganggap restoran kurang profesional. Sesuatu yang tentunya tidak ingin dirasakan.

Memberikan pelayanan pembayaran yang cepat dan tepat akan memberikan nilai tambah tersendiri bagi setiap tamu yang datang, berikan bill dan uang kembalian dengan menggunakan *bill tray*. Seringkali ada tamu yang memberikan tip, terimalah dengan senang hati dan ucapkan terima kasih.

36. *Farewell the guest*

Ucapkan kata "Terima kasih", ketika tamu sudah menyelesaikan makan dan



Gambar 4.37 Pramusaji melakukan proses billing
Sumber : dokumen pribadi

proses pembayarannya dan diupayakan nomor telepon pribadi, dicatat untuk



ditindaklanjuti, dan dikirim informasi tentang promosi yang dilakukan oleh pihak hotel. Hal ini tentunya sebagai bentuk penghargaan kepada mereka karena telah menyediakan waktu, tenaga maupun uang untuk berada di restoran. Sesuatu yang pastinya akan membuat tamu menjadi merasa dihargai dan antarkan tamu sampai pintu keluar.

a. Kegiatan Restoran After Operation

Kegiatan membersihkan kembali meja makan yang telah digunakan tamu setelah tamu meninggalkan tempat wajib dilakukan oleh pramusaji. Hal ini berguna untuk membuat kesan rapi pada restoran, segera lakukan koordinasi dengan departemen yang terkait. Misalnya, department house-keeping untuk penanganan linen restoran yang telah digunakan dan



Gambar 4.38 Farewell the guest
Sumber : dokumen pribadi

mengambil linen yang bersih untuk keperluan table set up. Kegiatan membereskan peralatan atau ber-kemas serta menata meja makan ini yang dilakukan pramusaji dapat diuraikan berikut:

- 1) Menyimpan semua kartu menu, *wine list*, *bverage list* di dalam rak lacinya masing-masing.
- 2) Menyimpan aneka *sauce* dalam botol di atas *side stand* dengan rapi.
- 3) Menyingkirkan sisa-sisa makanan, peralatan, linen dari area restoran.
- 4) Merapikan kembali meja, kursi, serta *service cart* yang masih beran-

takan (*clean the table*).

Clear up/ membersihkan restoran sesuai standart *Service* adalah sebagai berikut:

- 1) Pindahkan *table accessories* (*flower vase*, *table number*, *Ashtry*, *salt pepper*) ke sudut meja. Bersihkan remahan atau sisa makanan dengan sapu meja kecil, usahakan semaksimal mungkin agar remahan atau sisa makanan tidak jatuh ke lantai.
- 2) Siapkan peralatan *clear up* dan chemical seperti *wood polish*, *glass cleaner*, *cleaning cloth*, dan *cleaning equipment*.
- 3) Letakkan *trolley* ke dekat meja yang akan di *clear up* atau dibersihkan.
- 4) Bersihkan meja dengan mengangkat peralatan makan yang telah dipakai tamu untuk makan dan letakkan pada *Trolley*, perlu



Gambar 4.39 Pramusaji membersihkan meja
Sumber : dokumen pribadi

diperhatikan tidak memasukan *silver ware* (*spoon* dan *fork*, *knife*) kotor ke dalam gelas karena akan sangat sulit dibersihkan, peralatan terkena minyak dan lemak bisa memperlambat kerja *Steward* dalam mencuci peralatan. Kelompokkan peralatan sesuai dengan jenisnya dan siapkan tempat sampah untuk menampung sementara sisa-sisa makanan.

- 5) Bersihkan permukaan meja dengan *wood polish* jika meja terbuat dari kayu. Ulangi pembersihan meja



dengan menggunakan dusth cloth sampai benar-benar bersih.

- 6) Bawalah vas bunga dan nomor meja tersebut untuk dicuci di dishwasher kemudian dipasang kembali di meja.
- 7) Bersihkan remahan makanan yang terjatuh ke lantai saat melakukan proses clear up dengan menggunakan broom dan dust pan untuk menampung kotoran di lantai.
- 8) Bawa *Trolley clear up* ke loket dishwasher dan taruhlah peralatan kotor ke loket dishwasher untuk dicuci oleh steward
- 9) Hubungi houseman untuk membersihkan karpet dan lantainya.
- 10) *Clean up tableside*, bersihkan *side board* dari peralatan yang telah di pakai dan tata kembali perseediaan peralatan makan dan minum.
- 11) *Re table setting*, pramusaji melakukan *table set up* kembali sesuai acara berikutnya.
- 12) Laporkan kepada *supervisor* apabila terjadi complain atau saran serta pujian dari tamu.
- 13) Waktu meninggalkan restoran periksalah semua laci, pintu yang perlu dikunci sudah terkunci dengan baik.

b. Pembersihan Peralatan Restoran

Kebersihan restoran sangat tergan-



Gambar 4.40 Pramusaji melakukan table setting
Sumber : dokumen pribadi

tung dari cara pengaturan tata ruang dan tata letak peralatan yang dimiliki oleh restoran. Setiap tamu yang memasuki restoran memiliki kesan pertama yang baik dengan suasana yang bersih, karena peralatan yang tepat tertata pada tempatnya akan indah untuk dilihat dan memberikan kenyamanan bagi tamu yang dilayani atau pramusaji yang melayani.

1) Prinsip Pencucian

Bagian yang khusus menangani perawatan dan kebersihan peralatan restoran, bar dan dapur adalah *Stewarding* agar peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan bersih terbebas dari penyakit. Orang yang menangani khusus pencucian peralatan restoran, bar disebut *dish Washer*, sedangkan yang menangani kebersihan dapur dan peralatan dapur disebut *Pot Washer*.

Prinsip pencucian peralatan restoran adalah cepat, tepat, bersih dan *hygiene*

a) Cepat

Proses pencucian dilakukan dengan memperhitungkan efisiensi dan efektifitas.

b) Tepat

Penanganan pencucian berdasarkan tingkat kekotoran dan kelompok peralatan serta menggunakan chemical, air, yang cocok.

c) Bersih

Peralatan dibersihkan dari sisa makanan dan bebas dari debu, lemak, noda, dan peralatan utuh serta tidak berubah bentuk.

d) *Hygiene* dan sanitasi

Peralatan harus bebas dari kuman penyakit, tidak berjamur, dan tampilanya mengkilap.



2) Pembersihan peralatan restoran di hotel dibedakan menjadi dua yaitu *washing equipment* dan *Polishing equipment*.

a) Proses Pencucian/ *washing equipment*

Proses pencucian peralatan makan dan minum yang digunakan restoran dapat dilakukan dengan dua cara yaitu pencucian dengan tangan (*washing by hand*) dan pencucian dengan mesin (*washing by machine*).

(1) Pencucian dengan *dish washer machine*

Jenis *washing machine* ada *single tank dish* dan *tree zone machine*.

(a) *Single tank dish washing machine*.

Mesin cuci ini terdiri dari satu tempat untuk mencuci dan membilas. Proses pencucian awal dilakukan di luar mesin dengan cara membersihkan sisa-sisa makanan dengan tangan, kemudian di rendam baru diproses menggunakan mesin, yaitu mencuci dan membilas secara otomatis. Pada waktu pencucian digunakan air sabun panas dan pada waktu pembilasan secara otomatis diganti air panas, selesai pembilasan air akan keluar dan alat alat menjadi kering.

(b) *Tree zone dish washing machine*

Mesin ini mempunyai tiga bagian, setiap bagian mempunyai fungsi ber-

beda:

1.1 Bagian awal pencucian

Pada pencucian awal (*pre washing zone*) peralatan dibersihkan dari sisa makanan baru disemprot secara otomatis dengan air panas untuk menghilangkan sisa-sisa makanan yang melekat.

1.2 Bagian pencucian utama

Pada bagian pencucian utama peralatan dicuci dengan penyemprotan air sabun sehingga bersih.

1.3 Bagian pembilasan dan pengeringan

Pada bagian pembilasan (*rinsing zone*) dan pengeringan (*drying zone*) terjadi pembilasan dengan air panas untuk menghilangkan sisa-sisa sabun. Selesai pembilasan peralatan dikeringkan.

Berikut ini merupakan prosedur penggunaan mesin pencuci.

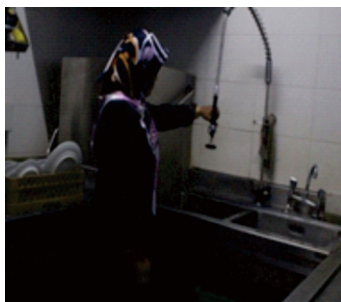
(a) *Washing by Machine*

1.1 Buka tutup mesin pencuci piring, lalu letakkan semua peralatan pada rak yang tersedia sesuai dengan tempatnya masing-masing.

1.2 Masukkan sabun cair khusus pencuci piring ke tempat yang tersedia.

1.3 Masukkan rak ke dalam mesin pencuci piring, lalu tutuplah mesin cuci.

1.4 Setelah mesin dinyalakan maka air akan disemprotkan di dalam mesin, dengan bantuan sebuah baling-



Gambar 4.41 dish washer machine
Sumber : dokumen pribadi

baling maka air tersebut akan disemprotkan ke segala arah.

- 1.5 Setelah proses mencuci selesai keluarkanlah semua peralatan dari dalam alat pencuci piring lalu simpanlah di tempat yang telah anda sediakan, misalnya di dalam *kitchen set*.

(b) *Washing by Hand*

Peralatan dan *supplies* (bahan-bahan pencuci) yang diperlukan adalah sebagai berikut:

- 1.1 *Sink washing tub*, yaitu bak yang dipergunakan sebagai tempat untuk mencuci.
- 1.2 *Hand glove* yaitu sarung tangan digunakan pot washer untuk melindungi tangan ketika melakukan proses pencucian.
- 1.3 *Sponge /yellow pad* yaitu *sponge* yang digunakan untuk membersihkan peralatan
- 1.4 *Hand brush (hard and soft)*, yaitu sikat tangan yang keras dan lunak. Sikat keras digunakan untuk membuang/menyikat sisa-sisa makanan dari piring, dan yang lunak untuk membersihkan piring, gelas, dan

sebagainya pada proses pencucian.

- 1.5 *Soft cotton cloth*, yaitu lap katun yang halus dan bersih untuk mengeringkan setelah pencucian.
- 1.6 *Basket*, yaitu keranjang untuk tempat peralatan yang pecah.
- 1.7 *Garbage can*/tempat sampah, disini diperlukan dua buah *garbage can*, yaitu:

- 1.7.1 *Eatable garbage*, yaitu tempat sampah yang sampahnya bisa dimakan binatang peliharaan.

- 1.7.2 *Un-eatable garbage*, yaitu tempat sampah yang sampahnya tidak bisa dimakan seperti tulang, duriikan.

- 1.7.3 *Hot water*/air panas bertemperatur 30-650C untuk merendam (*soaking*), dan bertemperatur 85-900C untuk membilas (*rinsing*).

- 1.7.4 *Soap/sabun*, gunakan *chemical* yang ramah lingkungan, ada dua pilihan dalam bentuk liquid dan powder soap.

Urutan *washing by hand*:

- (1) *Soaking* (merendam)
- (2) *Rubbing/brushing*, yaitu menggosok atau menyikat
- (3) *Rinsing* (pembilasan), yang merupakan proses akhir pencucian.

Metode pengerjaan *washing by hand*:

- (1) Sink/bak diisi dengan air panas + 2/3 dari isi sepenuhnya.



Pembersihan secara manual digunakan tiga bak cuci terpisah, yaitu:

- 1.1 Bak pertama berisi air panas dan sabun
- 1.2 Bak kedua berisi air panas untuk membilas
- 1.3 Bak ketiga berisi air panas dengan suhu 170°F untuk mengkilapkan.
- 1.4 Sabun/detergent dimasukkan ke dalam *sink* dan diaduk untuk merendam alat-alat yang belum dicuci.
- 1.5 Peralatan makan minum dibersihkan dari sisa makanan maupun minuman dengan cara menyikat atau menuang ke *garbage can*.
- 1.6 Kelompokkan alat-alat yang akan dicuci sesuai dengan jenisnya.
- 1.7 Rendam alat-alat tersebut pada sink yang telah disediakan.
- 1.7 Satu satu alat-alat tersebut digosok/disikat pada sink pembilasan, kemudian keringkan
- 1.8 Bilas semua peralatan yang sudah digosok/disikat pada sink pembilasan, kemudian keringkan
- 1.9 Periksa apakah ada yang:
 - 1.10.1 Kurang bersih terutama pada bibir gelas atau gigi garpu untuk dicuci kembali
 - 1.10.2 Pecah/retak, untuk dipisahkan dan ditaruh pada



Gambar 4.42 pencucian washing by hand
Sumber : dokumen pribadi

basket yang tersedia.

- 1.10.3 Air sabun harus diganti bila sudah kotor, tidak berbuih kembali, atau sudah berminyak
- 1.10.4 Sink harus dikosongkan dan dibersihkan pada akhir pencucian
- 1.10.5 *Glass ware, Chinaware, Silverware* sebaiknya dipisahkan tempat penyimpanannya, untuk menghindari kemungkinan pecah.
- 1.10.6 Pembilasan lebih baik dilakukan dengan air keran yang panas (kalau ada), karena sirkulasi air hanya sekali keluar dan langsung terbuang.

b) *Polishing Equipment*

Pada sebagian restoran peralatan yang terbuat dari bahan *silver* masih harus dibersihkan sekali lagi (*polishing*), caranya dengan menggunakan air panas dan serbet khusus yang bersih (*napkin polish*). Air panas harus sering diganti bila menggunakan peralatan dalam jumlah banyak. Tujuan *polishing* ini adalah untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci.

Glassware sebelum diset-up pada meja, terlebih dahulu benar-benar diperhatikan kebersihannya dan mengkilap serta tidak ada bekas jari tangan. Pencucian *glassware* ini dilakukan tersendiri atau terpisah dengan *chinaware*, agar lemak yang ada pada *chinaware* tidak menempel pada gelas. Bila



masih ada yang kotor atau belum mengkilap, maka gelas harus dibersihkan. Cara membersihkan *glassware* adalah membalikan mulut gelas ke arah air panas sehingga uap air panas lengket didalam gelas. Bersihkan dan gosok bagian dalam gelas tersebut dengan napkin khusus dan jari – jari tangan tidak menempel langsung pada gelas. Setelah peralatan dipolish diletakan diatas tray besar dengan mengelompokkan sesuai dengan jenisnya.

c. Penyimpanan dan pemeliharaan

Peralatan tata hidang dapat disimpan di dalam beberapa tempat. Piring dan gelas dalam keranjang atau kotak kayu, alat penghidang disimpan di dalam rak. Peralatan yang dapat disusun seperti *plates, bowls, saucer* dan yang tidak bisa disusun seperti .dalam penyimpanan *chinaware* harus disimpan didalam rak almari yang tidak terlalu tinggi dan susun sesuai



Gambar 4.43 Penyimpanan Alat Hidang
Sumber : dokumen pribadi

jenisnya.

Penyimpanan dan pemeliharaan peralatan restoran sangat penting karena berhubungan dengan *safety and Hygeine* karena peralatan yang retak dapat mengakibatkan luka bagi

pengguna dan sebagai sumber bakteri berkembang biak.

Apabila peralatan tidak digunakan peralatan tata hidang harus dipelihara agar tidak cepat rusak, ada beberapa peralatan yang perlu dikilapkan, misalnya peralatan yang dibuat dari perak dan kuningan, alat-alat tersebut setelah digunakan beberapa kali akan menjadi kusam sehingga perlu dikilapkan/*polishing*.

E. Sistem Informasi di Restoran

Sistem Informasi adalah serangkaian komponen berupa manusia, prosedur, data dan teknologi yang menjalankan sebuah proses input, proses output yang menghasilkan sebuah informasi untuk suatu kepentingan tertentu. Sistem Informasi Perhotelan(restoran) adalah sebuah program komputer yang bertujuan untuk membantu hotel dalam kegiatan hotel baik kegiatan sehari-hari maupun laporan-laporan yang diperlukan. Kegiatan itu adalah menerima tamu, mendata tagihan tamu, pembayaran tamu. Dengan adanya sistem ini diharapkan para tamu mendapatkan pelayanan yang lebih baik.

Sistem manajemen hotel atau yang sering disebut *Hotel Management System* adalah sebuah program komputer(*hotel software*) bertujuan membantu manajemen hotel dalam kegiatan hotel baik kegiatan sehari-hari maupun laporan-laporan yang diperlukan hotel. Kegiatan itu adalah menerima tamu (*check in*), mendata tagihan tamu (*guest folio*), pembayaran tamu (*guest payment*). Dengan adanya sistem ini diharapkan para tamu mendapatkan pelayanan yang lebih baik (*good of service*).

Hasil lain yang dicapai dengan pemakaian sistem manajemen adalah efisiensi dalam operasional sehari-hari hotel. Tujuan Dari Penerapan Sistem Informasi Perhotelan:

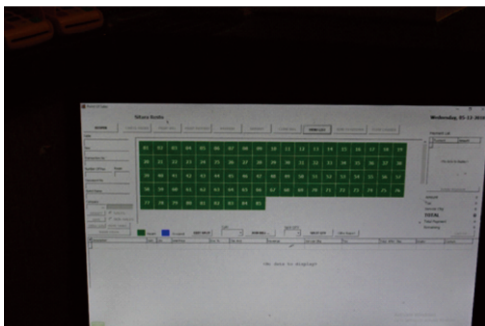
1. Menyediakan informasi untuk pengambilan keputusan.



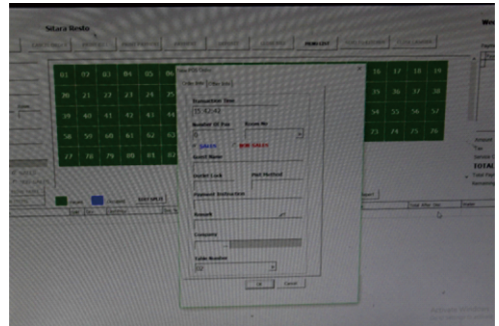
2. Menyediakan informasi yang dipergunakan dalam perencanaan, pengendalian, pengevaluasian, dan perbaikan berkelanjutan.
3. Menyediakan informasi yang dipergunakan di dalam perhitungan harga sewa, harga produk hotel dan tujuan lain yang diinginkan hotel. Bentuk Data Yang Di olah Pada Sistem Informasi Perhotelan.
 - a) Data tentang tarif dan jenis kamar, fasilitas kamar, menu, bank data tamu, *booking*, cara pembayaran, identitas petugas, nama negara, nama propinsi, satuan barang dan unit kerja.
 - b) Transaksi tentang booking, check in, input billing, administrasi, kamar penginapan, *restaurant*, *mini bar*, *laundrt*, *rent car/taxi*, *convention hall*, *function*, *telephone*, dan *check out*.
 - c) Report (Laporan) tentang tamu yang sedang menginap, daftar pemakaian kamar, uang kas masuk, omset dan laba, piutang rekanan, register penerimaan.

Contoh sistem informasi di restoran seperti pada tampilan di bawah ini:

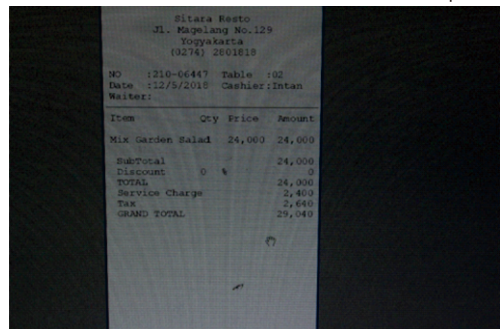
Sistem informasi di restoran secara manual diantaranya penggunaan *captain order*. *Captain Order* dapat diartikan form yang digunakan menerima dan mencatat pesanan tamu berupa makanan dan minuman, *captain order* akan diteruskan ke bagian yang terkait. Petugas yang melakukan taking



Gambar 4.44 Tampilan sistem informasi restoran
Sumber : dokumen pribadi



Gambar. 4.45 Tampilan system informasi restoran
Sumber : dokumen pribadi



Gambar 4.46 Restoran bill
Sumber : dokumen pribadi

order disebut *order taker*. *Captain order* merupakan *note* dengan beberapa salinan tembusan, untuk mencatat orderan menu dilengkapi data: *date* (tanggal pemesanan), *Cover* (berapa *pax*), *Server* (pramusaji yang bertanggung jawab), dan *Table* (nomor meja).

1. *Slip order* dibuat dalam rangkap 3 yaitu warna asli (putih) untuk *kitchen* untuk keperluan sebagai dasar membuat makanan yang dipesan.
2. *Slip order copy* yang pertama untuk kasir digunakan sebagai dasar menyiapkan bill tamu yang bersangkutan.
3. *Slip order* kedua disimpan pramusaji yang akan digunakan sebagai acuan untuk melakukan pengecekan kembali di *Food and Beverage office* guna mengetahui menu yang laku terjual.

Teknik melakukan *Taking Order*

1. Bawa *captain order book* dan alat

tulisnya, mendekatlah kesisi kiri tamu, tersenyum dan memberi salam.

2. Untuk tamu yang jumlahnya lebih dari 2 orang, tanyakan terlebih dahulu apakah pemesanan dilakukan oleh masing-masing tamu atau satu tamu yang bertindak sebagai tuan rumah yang memilihkan pesanan untuk semua tamu.
3. Tulislah pesanan secara jelas dan sistematis untuk memudahkan pihak kitchen atau bar dalam menyajikan pesanan sesuai instruksi yang tertulis di *captain order*.
4. Tamu yang jumlahnya lebih dari 2, tandailah salah satu tamu dengan nomor kode sebagai patokan, misalnya nomor 1, kemudian tamu disebelahnya nomor 2, begitu seterusnya searah jarum jam.
5. Dalam menulis pesanan tamu di

[illegible]

Gambar 4.47 Captain order manual
Sumber : Dok. Penulis

captain order, gunakan istilah atau singkatan kata yang biasa dipakai dan dipahami baik *kitchen*, *bar*, maupun pramusaji.

6. Ulangi pesan tamu dengan membacakan kembali untuk meyakinkan kebenaran pesannya sebelum diproses lanjut.
7. Tanyakan apakah *bill* nantinya dibuat jadi satu untuk semua pesanan atau terpisah untuk masing-masing tamu. contoh *captain order*.

Tips untuk anda yang belajar menyiapkan diri menjadi pramusaji adalah:

1. Datang lebih awal sebelum *schedule shift* / waktu bekerja, jangan pernah datang tepat waktu.
2. Persiapkan peralatan yang akan anda gunakan bekerja seperti pena,captain

**CAKRAWALA**

order,kartu menu.

3. Bekerjalah sesuai standar operating prosedur.
4. Singkirkan semua permasalahan yang membuat perasaan anda kurang enak.
5. Pahami semua menu atau daftar makanan dan minuman yang ada termasuk isi, cara masak dan penyajiannya.
6. Gunakan *uni fo* yang dipakai, pastikan anda dalam kondisi standar *grooming* atau penampilan yang serapi.
7. Jagalah kebersihan tubuh, tangan, gigi dan kuku.
8. Gunakan *perfume/deodorant* tetapi jangan terlalu banyak sehingga tidak akan mengganggu para tamu.
9. Selalu sopan kepada tamu terutama bahasa tubuh anda.
10. Jangan pernah takut, canggung dan panik didepan tamu waktu *taking order*, santai dan percaya diri.
11. Selalu tersenyum ramah kepada tamu waktu *taking order* dan sesuaikan panggilan sapaannya.
12. Pergunakan kata-kata yang sopan dan



jasas.

13. Tidak terlalu mengharap pada tamu untuk menuruti semua suggestion yang anda berikan.
14. Dalam penyajian atau taking order selalu berusaha melayani terlebih dulu pada anak-anak kalau ada, wanita, orang tua baru laki-laki.
15. Selalu melakukan pengontrolan ruangan di sekitar tamu dan selalu menjaga situasi kondusif.
16. Ulangi semua pesanan dan tanyakan bila ada yang tertinggal atau tanyakan kalau ada yang kurang.
17. Katakanlah / ucapkan "Terima Kasih" setelah *taking order*.
18. Perhatikan semua tamu regular, nama menu favorit dan situasi yang diinginkan.
19. Jalan dengan tegap dan cepat tetapi bukan berarti lari atau kelihatan terburu-buru.
20. Gunakan bahasa *body* yang bagus / *perfect* untuk memperoleh perhatian *customer* tetapi jangan terlalu berlebihan dan gunakan kontak mata / tatapan mata dengan tamu yang sopan.
21. Ambil posisi yang sempurna, jarak tidak terlalu jauh atau terlalu dekat sehingga *customer* merasa nyaman.
22. Selalu konsentrasi pada tamu kalau ada keperluan anda cepat tanggap untuk membantu.
23. Selalu siap membantu yang kelihatan bingung, tidak nyaman atau mendapatkan masalah bantulah mereka dengan baik, tamu harus dinomor satukan.
24. Berhati-hatilah pada saat *clear up* atau angkat *plate*, *glass* atau peralatan yang sudah tidak terpakai lagi.
25. Bersikaplah baik kepada rekan kerja, dan berkerja dalam tim sangat penting.

Untuk menambah wawasan anda silahkan membuka link:

Disediakan peralatan dan perlengkapan

restoran. Secara berkelompok untuk melayani tamu dalam jamuan formal secara *American Service* untuk 40 orang!

Cara penghidangan *American Service* atau



JELAJAH INTERNET

ready plate merupakan salah cara penghidangan di restoran, makanan siap diracik di



<http://smipusi.blogspot.com/2011/02/prosedur-pelayanan-makanan-dan-minuman.html>
<https://www.obonparis.com/id/magazine/french-lifestyle-food>
<https://www.youtube.com/watch?v=xm6v83t3nkw>



TUGAS MANDIRI

kitchen untuk disajikan kepada tamu. Adapun pelayanan secara Amerika sebagai berikut:

1. Makanan *solid food* (padat) dan *liquid food* (minuman) dihidangkan dari sebelah kanan



RANGKUMAN

- tamu dengan tangan kanan, bergerak sesuai arah jarum jam
2. *Clear up* dilaksanakan dari sebelah kanan tamu baik untuk makanan ataupun minuman.
 3. Makanan diambil dari kitchen dengan menggunakan *tray* lalu diletakkan di meja *sideboard*/meja persediaan. Makanan disajikan kepada tamu tanpa mempergunakan *tray* dan bergerak searah putaran jarum jam.
 1. Jelaskan prosedur pelayanan *american service* dengan 4 giliran makanan!
 2. Jika anda menyajikan *chocolate ice cream with vanilla pudding* alat apa yang anda gunakan untuk menyajikan hidangan tersebut?



PENILAIAN HARIAN

3. Apa yang anda ketahui tentang *crumbing down*? Dan jelaskan prosedurnya?
4. Jika anda sebagai pramusaji akan menyajikan *cream soup* tetapi disebelah kanan tamu ada tumpahan cairan, apa yang anda lakukan?
5. Jelaskan prosedur *taking order*!



I. PILIHAN GANDA

Pilihlah salah satu pilihan jawab yang paling tepat dengan memberikan tanda silang (X) pada pilihan A, B, C, D, atau E!

1. Ketika pramusaji melakukan *taking order* peralatan yang digunakan adalah.....

- A. *bill tray, captain order, pena, menu card*
- B. *restoran bill, captain order, pena, menu card*
- C. *waiter cloth, menu card, hidangan yang akan disajikan*
- D. *captain order, menu card, hidangan yang akan disajikan*
- E. *captain order, bread basket & butter, hidangan yang akan disajikan*

2. Saat pramusaji akan menyajikan *Ice Water* peralatan yang digunakan sebagai wadah air tersebut adalah.....

- A. *teapot*
- B. *coffee pot*
- C. *water pitcher*
- D. *ice bucket*
- E. *cream pitcher*

3. Cara melaksanakan pelayanan makanan minuman....

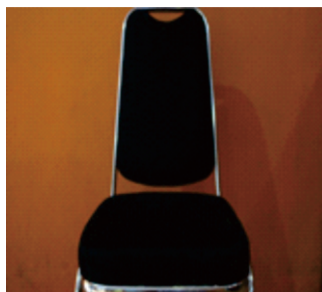
- (i) semua makanan dan minuman (*solid and liquid food*) dihidangkan dari sebelah kanan tamu dengan mempergunakan tangan kanan. mengambil barang kotor (*clear up*) dilaksanakan dari sebelah kanan juga, tetapi ketentuan di atas dapat berubah bila posisi tamu berada di sudut ruangan.
- (ii) penyajian makanan dilaksanakan sesuai dengan arah jarum jam.
- (iii) kecuali menyajikan lalapan (*salad*) *bread dan butter* dilakukan dari sebelah kiri tamu.
- (iv) mengambil makanan dari dapur

dibawa ke *side board* dengan mempergunakan baki tetapi disajikan kepada tamu dengan menggunakan tangan.

- (v) membersihkan barang kotor dari meja tamu dilaksanakan dari sebelah kanan dan diletakkan secara teratur dari baki yang telah disiapkan pada *side board*. baki yang telah penuh dengan barang kotor dibawa ke tempat pencucian.

- A. *table service*
- B. *american service*
- C. *russian service*
- D. *carry out service*
- E. *french service*

4. Setelah restoran ditutup ada kegiatan berkemas, cara penyimpanan yang tepat kursi ini adalah



- A. disusun
- B. dilipat
- C. digantung
- D. diikat
- E. dilepas

5. Linen ini berfungsi sebagai

- a. menghias meja makan
- b. menutup pangkuan waktu makan
- c. mengelap mulut

Linen yang dimaksud adalah.....

- A. *napkin*
- B. *table cloth*



PENILAIAN AKHIR

FOOD AND BEVERAGE

- C. *waiter cloth*
D. *moulton*
E. *service cloth*
6. Pramusaji memberikan bill kepada tamu yang sudah selesai makan, tamu tersebut menikmati hidangan *table d'hote* untuk 4 cover, harga Rp.250.000;00++, berapa yang harus dibayarkan tamu ?
A. Rp.1.210.000;00
B. Rp.1.200.000;00
C. Rp.1.210.100;00
D. Rp.1.110.000;00
E. Rp.1.100.000;00
7. Mr. Winih Wicaksono dan keluarga menikmati hidangan *a'la carte* di hotel Sofyan Yogyakarta, hidangan yang dipilih *soup buntut*, ayam betutu komplit, es kelapa muda dengan harga Rp.170.000;00 nett /pax, bersama 50 orang lainnya. berapa yang harus ditagihkan?
A. Rp. 8.500.000;00
B. Rp. 8.550.500;00
C. Rp.10.285.000;00
D. Rp.10.000.000;00
E. Rp. 8.850.500;00
8. Di Edotel Kenari Yogyakarta akan menerima rombongan tamu dari Direktorat PSMK Jakarta, dengan permintaan Jamuan formal " *American Service* ". Rombongan yang hadir sejumlah 48 orang. Persiapan yang dilakukan antara lain menyiapkan linen berupa *table cloth*, *napkin*, *moulton*, *slip cloth*, dan *seat cover*. Meja makan yang tersedia meja bulat untuk 6 orang, berapa kebutuhan linen yang dibutuhkan.
A. *table cloth* (8), *napkin* (48), *moulton* (8), *slip cloth* (8), *seat cover* (48)
B. *table cloth* (6), *napkin* (48), *moulton* (6), *slip cloth* (6), *seat cover* (48)
C. *table cloth* (48), *napkin* (48), *moulton* (6), *slip cloth* (6), *seat cover* (48)
D. *table cloth* (6), *napkin* (6), *moulton* (8), *slip cloth* (8), *seat cover* (48)
E. *table cloth* (8), *napkin* (8), *moulton* (8), *slip cloth* (8), *seat cover* (48)
9. Serbet yang digunakan pramusaji dalam setiap melakukan pelayanan makanan minuman agar tangan terlindungi dari panas hidangan dan untuk menahan air yang menetes dari *water pitcher* ketika menuang air ke *water goblet* maka pramusaji menggunakan.....
A. *service cloth*
B. *napkin folding*
C. *dry cloth*
D. *glass cloth*
E. *dust cloth*.
10. Dalam melakukan " *Polishing chinaware, glassware* " pramusaji menggunakan.....
A. *service cloth*
B. *napkin folding*
C. *tray cloth*
D. *glass cloth*
E. *dust cloth*
11. Dalam penyajian teh dan kopi menggunakan *tray* yang dialas dengan kain, kain yang dimaksud adalah.....
A. *service cloth*
B. *napkin folding*
C. *tray cloth*
D. *glass cloth*
E. *dust cloth*
12. Pramusaji menyajikan hidangan appetizer pada pelayanan *American Service* dilakukan dari.....



- A. sebelah kanan tamu dilanjutkan penyajiannya searah jarum jam
B. sebelah kanan tamu dilanjutkan penyajiannya berlawanan dengan arah jarum jam
C. sebelah kiri tamu dilanjutkan penyajiannya searah jarum jam
D. sebelah kiri tamu dilanjutkan penyajiannya berlawanan dengan arah jarum jam
E. dari depan tamu dilanjutkan penyajiannya searah jarum jam
13. Membuka napkin dilakukan oleh pramusaji dari sebelah kanan kursi tamu. pramusaji mengambil napkin di atas meja kemudian dibuka dari lipatannya selanjutnya pramusaji meletakkan di pangkuan tamu dari sebelah kanan. Posisi kaki pramusaji adalah....
A. Kaki kanan ada di depan kaki kiri di belakang
B. Kaki kiri ada di depan kaki kanan di belakang
C. Kaki kanan dan kaki kiri sejajar
D. Kaki kanan dan kaki kiri menyilang
E. Kaki kanan kaki kiri jinjit 45o
14. Ketika tamu memasuki restoran prosedur pertama menyambut tamu dengan ramah, tersenyum dan memberikan salam dan memberikan salam pada setiap pelanggannya, hal tersebut pramusaji melakukan.....
A. *Escorting the guest*
B. *Seating the Guest*
C. *Greeting & welcoming the guest*
D. *Unfolding Napkin*
E. *Crumbing down*
15. Roti dan mentega disajikan sebagai makanan pendamping sebelum tamu memulai memesan makanan....
A. sebelah kanan tamu dilanjutkan penyajiannya searah jarum jam
B. sebelah kanan tamu dilanjutkan penyajiannya berlawanan dengan arah jarum jam
C. sebelah kiri tamu dilanjutkan penyajiannya searah jarum jam
D. sebelah kiri tamu dilanjutkan penyajiannya berlawanan dengan arah jarum jam
E. dari depan tamu dilanjutkan penyajiannya searah jarum jam
16. Pencatatan pesanan tamu juga harus dilakukan secara benar dan juga teliti. Jangan sampai terjadi pesanan tidak sesuai dengan apa yang dipesan maupun apa yang diharapkan oleh pelanggan, lakukan konfirmasi terhadap pesanan pelanggan. Kegiatan ini adalah....
A. *escorting the guest*
B. *seating the guest*
C. *repeating the order*
D. *unfolding napkin*
E. *crumbing down*
17. Proses mengambil peralatan yang kotor setelah tamu selesai menikmati *dessert*, kegiatan ini adalah.....
A. *escorting the guest*
B. *seating the guest*
C. *clear up dessert*
D. *unfolding napkin*
E. *crumbing down*
18. Pramusaji mengucapkan kata "Terima kasih" ketika tamu sudah menyelesaikan makan dan proses pembayarannya dan diupayakan nomor telepon pribadi dicatat untuk ditindaklanjuti dan dikirim informasi tentang promosi yang dilaku-



PENILAIAN AKHIR

FOOD AND BEVERAGE

kan oleh pihak hotel, pramusaji tersebut melakukan kegiatan....

- A. *escorting the guest*
- B. *seating the guest*
- C. *clear up dessert*
- D. *farewell the guest.*
- E. *crumbing down*

19. Pada saat berkemas dilakukan pemberisihan *flower vase, table number, ashtry, salt pepper*, peralatan tersebut termasuk kelompok....

- A. *table accessories*
- B. *condiment*
- C. *compliment*
- D. *service cart*
- E. *service set*

20. Merapikan kembali meja, kursi, yang masih berantakan kegiatan ini adalah.....

- A. *clean the side board*
- B. *clean the side stan*
- C. *clean the service cart*
- D. *clean the cupboard*
- E. *clean the table*

21. Pramusaji menyajikan *ice cream with blackfores pudding*, yang disajikan pramusaji adalah....

- A. *appetizer*
- B. *salad*
- C. *soup*
- D. *maindish*
- E. *dessert*

22. Pramusaji menghidangkan pumkin soup, maka alat hidang yang digunakan adalah.....

- A. *soup cup-saucersoup-underliner*

B. *soup cup, saucer-dessert plate*

C. *demitase soup-saucer-dessert plate*

D. *soup cup-saucersoup-underliner*

E. *small bowl-underlinner-b&b plate*

23. Contoh hidangan *maincourse* di bawah ini adalah....

- A. *huzaren salad*
- B. *julienne soup*
- C. *chicken maryland*
- D. *chicken croquette*
- E. *pie chicken*

24. Ketika pramusaji pengecekan hidangan *maincourse* di area penghubung kitchen dan restoran, satu hal penting yang dilakukan adalah mengecek alat hidang, alat hidang yang tepat untuk menyajikan *Beef Gordon blue with coleslaw* dan *fried potatoes* adalah....

- A. *show plate*
- B. *desset plate*
- C. *dinner plate*
- D. *B & B Plate*
- E. *platter*

25. Petugas yang menangani khusus pencucian peralatan restoran disebut.....

- A. *steward*
- B. *pot washer*
- C. *houseman*
- D. *dish washer*
- E. *public area cleaner*

26. Petugas yang menangani kebersihan dapur dan peralatan dapur disebut.....

- A. *steward*
- B. *pot washer*
- C. *houseman*



- D. *dish washer*
E. *public area cleaner*
27. *Sink washing tub* adalah peralatan yang digunakan untuk pencucian secara manual, peralatan tersebut adalah.....
- A. bak yang dipergunakan sebagai tempat untuk mencuci.
 - B. sarung tangan untuk melindungi tangan ketika melakukan proses pencucian
 - C. sponge yang digunakan untuk membersihkan peralatan
 - D. lap katun yang halus dan bersih untuk mengeringkan setelah pencucian.
 - E. keranjang untuk tempat peralatan yang pecah
28. Setelah restoran ditutup semua peralatan makan dan minum dikelompokkan berdasar jenisnya, sisa makanan di buang di tempat sampah. tempat sampah yang sampahnya bisa dimakan binatang peliharaan adalah....
- A. *eatable garbage*
 - B. *un-eatable garbage*
 - C. *garbage humper*
 - D. *plastik humper*
 - E. *garbage plastic*
29. Prosedur di bawah ini dilakukan pramusaji pada waktu....
- (i) bawa *captain order book* dan alat tulisnya, mendekatlah kesisi kiri tamu, tersenyum dan memberi salam.
 - (ii) untuk tamu yang jumlahnya lebih dari 2 orang, tanyakan terlebih dahulu apakah pemesanan dilakukan oleh masing-masing tamu atau satu tamu yang bertindak sebagai tuan rumah yang memilihkan pesanan untuk semua tamu
 - (iii) tulislah pesanan secara jelas dan sistematis untuk memudahkan pihak *kitchen* atau bar dalam menyajikan pesanan sesuai instruksi yang tertulis di *captain order*.
 - (iv) tamu yang jumlahnya lebih dari 2, tandailah salah satu tamu dengan nomor kode sebagai patokan, misalnya nomor 1, kemudian tamu disebelahnya nomor 2, begitu seterusnya searah jarum jam
 - (v) dalam menulis pesanan tamu di *captain order*, gunakan istilah atau singkatan kata yang biasa dipakai dan dipahami baik *kitchen*, bar, maupun pramusaji.
 - (vi) ulangi pesanan tamu dengan membacakan kembali untuk meyakinkan kebenaran pesannya sebelum diproses lanjut.
 - (vii) tanyakan apakah bill nantinya dibuat jadi satu untuk semua pesanan atau terpisah untuk masing-masing tamu.
- A. *taking order*
 - B. *escorting the guest*
 - C. *seating the guest*
 - D. *clear up dessert*
 - E. *farewell the guest*
30. *Captain order* merupakan system informasi secara manual yang digunakan di restoran, biasanya dibuat rangkap tiga, slip yang pertama berwarna putih digunakan untuk
- A. *Kitchen*
 - B. *Restoran*
 - C. *Pramusaji*
 - D. *Arsip*
 - E. *manajer*



PENILAIAN AKHIR

II. ESSAY

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan baik dan benar!

1. Jelaskan bagaimana cara pramusaji membawa 3 piring berisi makanan!
2. Kapan anda melakukan *crumbing down* dan jelaskan prosedurnya
3. Ketika pramusaji akan menyajikan soup, tetapi ditemukan *soup cup* dalam kondisi retak apa yang dilakukan?
4. Mengapa pramusaji harus menggunakan *uniform* yang ditetapkan restoran tempat bekerja?
5. Setelah restoran ditutup, apa yang dikerjakan pramusaji ketika "*After Operation*" restoran?



REFLEKSI

Setelah mempelajari bab keempat ini dan mengerjakan evaluasi semester genap, cobalah refleksi diri Anda mengenai materi pada genap semester ini, apakah masih ada materi yang belum dimengerti? Adakah yang masih ingin ditanyakan pada guru pengampu? Jika iya, diskusikan dengan teman maupun guru Anda. Sampaikan juga kekurangan atau kelebihan kegiatan pembelajaran selama satu semester ini kepada guru pengampu untuk perbaikan kegiatan pembelajaran ke depan.



- Accompaniment** Alat-alat penyerta
- Accounting** Salah satu departemen di hotel yang bertugas membuat suatu proses mencatat, mengklasifikasi, meringkas, mengolah dan menyajikan data, transaksi serta kejadian yang berhubungan dengan keuangan sehingga dapat digunakan oleh orang yang menggunakannya dengan mudah dimengerti untuk pengambilan suatu keputusan serta tujuan lainnya.
- Adjusting cutlery/cover** Pramusaji melakukan break up atau menggantikan peralatan makan yang disesuaikan dengan menu yang dipesan tamu.
- Ala carte** Suatu kumpulan makanan dan minuman yang masing – masing jenis mempunyai harga.
- American service** Merupakan salah satu cara penghidangan di ruang makan dimana makanan telah diracik di atas piring (ready plate) dari dapur langsung disajikan kepada tamu.
- Apprentice – training – runner** Petugas (biasanya tenaga siswa) yang belajar di Kitchen yang sifatnya ingin mengenal seluk beluk kitchen dan membantu secara serabutan atau tidak dalam satu seksi.
- Arm chair** Kursi yang memiliki sandaran belakang dan sandaran untuk tangan.
- Ash tray** Sebuah wadah yg digunakan sebagai tempat pembuangan abu rokok dan putung rokok.
- Asistent f & b manager** Petugas (orang) yang berfungsi menggantikan dan membantu tugas-tugas yang dilakukan oleh F & B manager, jika sewaktu-waktu berhalangan.
- Assistant Chef de Partie** Petugas (orang) yang membantu pelaksanaan tugas dari Chef de Partie dalam seksinya.
- Assistant cook** Tenaga pelaksana yang membantu tugas Cook dalam masing-masing seksinya.
- Assistant executive chef** Petugas (orang) yang membantu chef dalam bidang administrasi dan operasi, membuat menu, hygiene dan sanitasi, serta pekerjaan rutin lainnya.
- Assorted cutlery** Berbagai macam peralatan makan yang sudah disortir berdasarkan kelompoknya masing-masing.
- Automat restoran/vending machine** Restoran berupa mesin kecil yang berisi makanan atau minuman yang dioperasikan secara otomatis.
- B & b knife** Bread and butter knife (pisau roti & mentega)
- B & B Plate (side plate)** Bread and butter plate (piring roti & mentega)
- Back to table side, final check the food** Pramusaji memeriksa hidangan dari segi kebersihan, kelengkapan makanan, garnish maupun kelayakan hidangan.
- Banana split dish** Piring ceper berbentuk oval yang digunakan untuk menyajikan banana split.
- Banquet** Perjamuan.
- Banquet head waiter** Petugas (orang) yang bertanggung jawab atas kelancaran operasional untuk melayani tamu.
- Banquet manager** Orang yang bertanggung jawab atas kelancaran, pesta perjamuan.
- Banquet secretary** Petugas (orang) yang membantu banquet manager dalam segala bidang untuk kelancaran operasional.
- Banquet waiter** Petugas (orang) yang bertanggung jawab melakukan table set-up dengan peralatan yang bersih dan rapi, serta melayani tamu dengan ramah, sopan santun, dan cepat.
- Bar stool** Kursi, bentuknya yang tinggi memudahkan seseorang untuk meraih minuman atau makanan yang ada di bar.
- Bar supervisor** Petugas (orang) yang berfungsi menggantikan, membantu tugas-tugas yang dilakukan oleh seorang Bar manager, jika sewaktu-waktu berhalangan.
- Bar waiter** Petugas (orang) yang bertanggung jawab : membersihkan alat-alat bar, mempersiapkan bahan-bahan untuk garnish/hiasan minuman, membuat



- minuman dan melayani para tamu.
- Bartender** orang yang ahli dalam bidang minuman atau orang yang bekerja di bar dan ahli dalam pembuatan minuman campuran, menciptakan resep-resep baru, dapat menghitung harga jual (cost) yang diperlukan serta menciptakan daya tarik tersendiri pada minuman tersebut.
- Basket** Keranjang untuk tempat peralatan
- Beer mug** Gelas untuk menyajikan bir
- Beverage list** Daftar minuman
- Bill** Rekening tamu
- Bill tray** Baki kecil khusus untuk meletakkan dan membawa nota pembayaran pada pelayanan
- Bistro** Restoran kecil khas negara Prancis, biasanya restoran ini ada dipusat perbelanjaan.
- Blanc manger** Sejenis pudding
- Blush on** Perona pipi adalah kosmetik yang umumnya digunakan oleh wanita untuk memerahkan pipi sehingga memberikan penampilan yang lebih muda dan untuk menegaskan bentuk tulang pipi.
- Bread basket** Keranjang tempat roti
- Briefing** Pengarahan yang harus diberikan kepada para karyawan dan bawahan untuk mensosialisasikan aturan-aturan dan kebijakan-kebijakan yang telah dibuat.
- Brunch** Kombinasi dari hidangan makan pagi dan siang.
- Buffet table** Meja prasmanan
- Busboy** Seseorang yang mempunyai tugas keseharian di restoran terutama pada waktu persiapan seperti mengangkat piring kotor maupun mengambil makan dari dapur.
- Business lunch** Makan siang bisnis, dilakukan dalam dunia profesional dengan klien
- Butter container** Tempat untuk menyajikan mentega
- Butter spreader** Pisau untuk mengoles mentega
- Cabaret/supper club** Restoran eksklusif yang terdapat dalam sebuah hotel dimana tamu yang makan, dapat melihat pertunjukan yang diadakan oleh restoran (live music, tari-tarian)
- Café Restoran** yang menyediakan makanan dan minuman dari soft drink hingga yang menyediakan minuman beralkohol biasanya dilengkapi dengan live music.
- Cafeteria** Kantin di perkantoran atau sekolah
- Café pot** Restoran kecil yang bersifat informal dengan harga yang bisa dijangkau, restoran ini berupa warung pinggir jalan.
- Café shop** Restoran yang buka selama 24 jam, harganya lebih murah dibandingkan Formal Dinning Room, sistem pelayanannya sama seperti di Formal Dinning Room, tetapi suasananya informal atau tidak formal.
- Cake fork** Garpu untuk menyantap hidangan cake
- Cake knife** Pisau panjang untuk memotong kue
- Candle holder** Tempat lilin
- Candle labra** Tempat lilin yang dipasang pada meja buffet
- Candle set** Tempat lilin dengan cerobong dari kaca yang dipasang di atas meja makan terutama pada acara candle light dinner
- Canteen** Restoran yang terdapat di sekolah-sekolah, kantor-kantor yang menyediakan aneka makanan dan minuman.
- Captain** Petugas (orang) yang bertanggung jawab pada keseluruhan kelancaran operasional di restoran tempat ia bertugas.
- Carry out service** Carry out service kadang juga disebut take out service yaitu sistem pelayanan restoran dimana tamu datang untuk membeli makanan yang telah siap atau disiapkan terlebih dahulu, dibungkus dalam boks (kotak) untuk dibawa pergi.
- Carving fork** Garpu untuk memotong daging
- Carving board** Papan alas untuk memotong daging
- Carving knife** Pisau untuk memotong daging



- Cash Pembayaran secara kontan
- Cellar Petugas banquet yang bertugas menerima tamu yang datang untuk acara pesta perjamuan
- Chafing dish Untuk menyajikan dan menghangatkan makanan
- Champagne Minuman sparkling white wine / white wine bersoda. Untuk bisa diberi nama Champagne, minuman ini harus diproduksi di daerah Champagne di Perancis
- Charge Jumlah rupiah yang dibayar oleh tamu
- Chaving dish Alat pemanas makanan dengan bahan bakar lilin atau spiritus, dapat berbentuk bulat, persegi empat dalam berbagai ukuran
- Cheese knife Pisau untuk memotong dan makan keju
- Chef de Cuisen Petugas (orang) yang bertanggung jawab atas operasional di dapur dan biasanya ahli dalam bidang masakan dari beberapa negara yang masakannya cukup terkenal di dunia atau makanan bertaraf Internasional.
- Chef de Partie Petugas (orang) yang bertanggung jawab atas kelancaran kerja dalam seksi yang ada dalam wewenangnya.
- Chief de rang Kepala tukang masak
- Chief stweard Orang yang bertanggung jawab atas kebersihan peralatan dan keutuhan Steward.
- Chinawares Pecah belah dari tembikar/ porselin
- Chop steak/steak house Restoran yang menjual special dibakar yaitu aneka steak dan chop steak.
- Cleaning cloth Kain yang digunakan untuk membersihkan alat-alat dan furniture
- Cleaning equipment Peralatan yang digunakan untuk membantu atau mempermudah pada saat membersihkan suatu objek
- Clear up Pengambilan peralatan makanan yang sudah tidak digunakan pada saat atau setelah tamu menyantap menu hidangan.
- Cocktail Campuran minuman yang menggunakan liquor / alkohol atau bisa juga dicampur dengan buah-buahan.
- Cocktail glass Gelas untuk menyajikan koktil
- Cocktail party Jamuan minuman koktail
- Coffee or tea spoon Sendok kopi atau sendok the
- Cognac Brendi yang diproduksi di kawasan sekitar kota Cognac di Perancis. Sejumlah paling sedikit 90% dari buah anggur yang dijadikan bahan baku konyak harus berasal dari anggur jenis Ugni Blanc, Folle Blanche, atau Colombard. Selebihnya bisa menggunakan sepuluh jenis anggur lain yang sudah ditentukan.
- Cognac glass Gelas yang digunakan untuk menyajikan cognac
- Common Restoran yang menghidangkan makanan untuk banyak orang dalam satu meja, biasanya untuk tentara camp militer.
- Compliment Penghargaan kepada tamu oleh pihak hotel atau pembebasan biaya.
- Condiments Alat tambahan seperti tempat garam, merica, saos tomat, kecap
- Confetti Konfeti adalah beragam potongan [kertas, milar atau bahan logam yang biasanya dilemparkan pada parade dan pesta, terutama pernikahan](#)
- Cook Tenaga pelaksana dalam tugas yang dibebankan dalam seksinya, dan dalam pelaksanaan tugasnya Cook harus mengikuti aturan masing-masing seksinya.
- Cook helper Tenaga yang membantu pelaksanaan tugas Assistant Cook dalam penyediaan bahan alat dan kebersihan di area tempat kerjanya.
- Counter service Counter service adalah suatu sistem pelayanan restoran dimana para tamu yang datang duduk di counter.
- Customer Pelanggan
- Cutlery Alat – alat makan seperti sendok makan
- Delicatesen Restoran khusus yang menjual produk tertentu seperti ham, sausage, bacon.



- Demintasse spoon Sendok untuk kopi atau selai
- Dessert Hidangan penutup
- Dessert fork Garpu untuk makan hidangan pembuka atau penutup
- Dessert plate Piring tanggung yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan penutup
- Dessert spoon Sendok untuk menyantap hidangan penutup
- Dining chair Kursi makan
- Dinner Makan malam
- Dinner spoon Sendok makan besar
- Dinner fork Garpu untuk menyantap hidangan utama
- Dinner plate Piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama.
- Dish washer Orang yang menangani khusus pencucian peralatan restoran, bar
- Diswasher Petugas (orang) yang bertanggung jawab untuk mencuci/ membersihkan semua peralatan yang kotor baik dari Restoran, Bar, Room Service maupun Kitchen (dapur) dan menjaga kebersihan di sekitar area lantai.
- Driven inn Restoran yang menggunakan mobil sebagai tempat usahanya.
- Eatable garbage Tempat sampah yang sampahnya bisa dimakan binatang peliharaan.
- Elaborate table Setting Table setting yang dikerjakan secara teliti/terperinci, peralatan lengkap
- Elips table Meja berbentuk oval
- Engineering Salah satu department hotel yang bertugas dan bertanggung jawab terhadap sumber air dan listrik hotel, peralatan elektronik.
- English service Dinamakan juga family service, merupakan jenis service yang tertua karena merupakan permulaan dari jenis restaurant service.
- Excellent service Pelayanan prima
- Eye liner Kosmetik yang digunakan untuk mempercantik dan menegaskan bentuk mata.
- Eye shadow Kosmetik yang digunakan pada kelopak mata dan di bawah alis. Perona mata umumnya digunakan untuk membuat mata pemakai lebih menonjol atau agar terlihat lebih menarik.
- Fast food restaurant Restoran cepat saji
- Fine dining Restoran dengan tampilan eksklusif dan makanan yang disajikan lebih artistik menggunakan peralatan makan mewah.
- Fish fork Garpu untuk makan hidangan ikan
- Floor cleaner Cairan pembersih untuk membersihkan lantai, untuk ngepel lantai
- Flower vase Tempat atau wadah untuk menaruh bunga agar tersusun rapi dan indah
- Folding napkin Kreasi melipat serbet makan
- Food and beverage department Bagian dari hotel yang menangani dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain yang terkait, untuk para tamu yang tinggal di hotel maupun tidak menginap yang dikelola secara komersial serta profesional
- Food and Beverage Direktor Pimpinan tertinggi yang bertanggung jawab atas operasional bidang jasa/pelayanan kepada semua tamu baik yang makan maupun minum di lokasi hotel.
- Food and beverage order Pesanan makanan dan minuman
- Food and Beverage Service Departemen di hotel yang melayani makan dan minum
- Food display Penataan produk makanan
- Formal dinning room Restoran yang ada dalam hotel, yang mana restoran tersebut merupakan High Class Restoran (Restoran Tingkat Tinggi), harga mahal Foundation Riasan multi-warna yang diaplikasikan pada



- wajah untuk menciptakan warna seragam yang merata untuk kulit, untuk menutupi kekurangan dan, kadang-kadang, untuk mengubah skintone alami.
- French service**Jenis service yang mahal, biasanya didapatkan pada restoran yang formal atau dinning room dan biasanya dibutuhkan dua waiter dan sommelier.
- Front office**Salah satu departement di sebuah hotel yang berada di bagian depan merupakan pintu gerbang dari hotel itu sediri sehingga mudah diketahui dan di hubungi tamu yang secara oprasional berhubungan langsung dengan tamu.
- Fruit basket**Bingkisan buah yang diberikan untuk tamu VIP/complimentary guest.
- Fruit fork**Garpu untuk makan buah
- Fruit knife**Pisau untuk makan buah
- Full set menu**Merupakan menu yang dapat kamu pesan secara paket. Biasanya paket tersebut terdiri dari hidangan pembuka, hidangan utama, dan penutup.
- Function room**Suatu ruangan multi fungsi yang biasa digunakan untuk menyelenggarakan rapat (meeting), bonus perjalanan (incentive), pertemuan (convention), pameran (exhibition), perjamuan (function) pada periode dan dengan tujuan tertentu.
- Garbage can**Tempat sampah
- Gelte**Sebuah cawan yang akan dipergunakan untuk membasuh tangan sebelum mereka akan bersantap pada zaman keemasan Abad XVII
- Glass cleaner**Cairan pembersih untuk membersihkan furniture yang terdapat kaca
- Glass towel**Untuk mengeringkan semua peralatan restoran yang akan dipergunakan untuk menata meja makan maupun untuk melengkapi persediaan peralatan di side board.
- Glass washer** Pencucian gelas
- Glassware**Peralatan makanan dan minuman berbahan dasar gelas/kaca khusus digunakan di restoran
- Glasswares**Peralatan terbuat dari gelas
- Go to kitchen take in appetizer**Pramusaji ke kitchen menerima hidangan appetizer dari chef.
- Good behavior**Perilaku dan sikap yang baik
- Greeting**Sambutan untuk menyambut tamu
- Grill restoran**Restoran yang khusus menyediakan steak atau chops steak yang dipanggang sesuai selera tamu
- Gueridon**Kereta dorong yang dipakai untuk mempersiapkan makanan di restoran.
- Guest bill**Formulir data pembayaran tamu.
- Hand brush**Sikat tangan yang keras dan lunak. Sikat keras digunakan untuk membuang/ menyikat sisa-sisa makanan dari piring, dan yang lunak untuk membersihkan piring, gelas.
- Head waiter**Petugas (orang) yang bertanggung jawab pada kelancaran operasional, tetapi hanya di restoran tempat ia bertugas.
- Hospitality**Keramahan
- Hot water**Air panas
- Air**panas
- bertemperature 30-650C untuk merendam dan bertemperature 85-900C untuk membilas
- Ice bucket** sejenis ember kecil yang terbuat dari logam yang gunanya untuk tempat es batu.
- Ice cream spoon**Sendok es krim
- Ice tea glass**Gelas untuk menyajikan es the
- Income**Pendapatan
- Informal dinning room**Restoran yang terdapat dalam sebuah hotel yang sifatnya tidak terlalu resmi, suasana santai dan tidak terlalu formal.
- Inner-glow**Kecantikan batiniah yang tercermin melalui : suara, tutur kata (percakapan), perilaku dan watak, ekspresi wajah, kepribadian.
- Introducing**Pramusaji memperkenalkan diri dan menawarkan bantuan apabila diperlukan.
- Irrasional**Perilaku konsumen yang mudah terbujuk oleh iming-iming diskon atau marketing dari suatu produk tanpa



- mendahulukan aspek kebutuhan atau kepentingan.
- Jam cheese/jam pot Untuk menyimpan / menaruh selai
- Kitchen Tempat untuk mengolah makanan yang ada di hotel
- Light meal Makanan ringan Lipstick Pewarna bibir ialah kosmetika yang terbuat dari lilin, pigmen, minyak, dll.
- Lipstik biasa dimanfaatkan untuk memberikan warna pada bibir.
- Liquor/liqueurs Minuman yang memiliki kadar alkohol.
- Lobster cracker Penjepit untuk mengupas kulit udang
- Lobster pick Semacam garpu kecil panjang untuk mengambil daging udang untuk diletakkan di atas piring makan, tetapi bukan garpu makan.
- Long drink glass Gelas untuk menyajikan jus buah Long spoon serving fork Sendok es teh/kopi memindahkan makanan ke piring tamu, biasanya berpasangan
- Lounge chair Disebut sebagai kursi santai, dapat ditempatkan di lounge ataupun di taman
- Lunch Makan siang
- Lunch wagon/wagon restoran Restoran yang menggunakan alat dorong sebagai tempat usahanya.
- Main course Hidangan utama dalam sebuah perjamuan
- Marmalade dish Tempat untuk menyajikan selai
- Milk jug Poci kecil untuk menyajikan susu atau krim.
- Milk shakes glass Gelas untuk menyajikan milk shake Sour
- Mise en place Kegiatan mengumpulkan dan menempatkan segala sesuatu yang dibutuhkan, baik berupa bahan maupun peralatan sebelum dimulainya sebuah pekerjaan
- Mocktail Minuman yang terbuat dari bahan campuran, non alkohol. Biasanya berbahan dasar buah dan soda.
- Moulton Kain tebal atau semacam selimut yang berfungsi sebagai alas meja makan sebelum dipasang taplak meja.
- Multi purpose cleaner Cairan pembersih serbaguna
- Name tag Kartu tanda pengenal seorang karyawan yang bertuliskan nama dan jabatan.
- Napkin Serbet makan Oblong table Meja berbentuk persegi panjang
- Outer glow Kecantikan lahiriah yang dapat ditangkap oleh indra kita.
- Oyster fork Garpu hidangan udang Pan cake house atau creperie Restoran yang mengkhususkan diri pada Pan Cake dan Crepe serta berbagai variasinya.
- Pastry dan Bakery Seksi yang terdapat dalam organisasi Food & beverages Product yang khusus menangani/membuat kue, cake, cookies, pastries, chocolate, pudding dan aneka dessert lainnya.
- Perfect Sempurna Pizzeria Restoran khusus menyediakan pizza walaupun makanan lainnya makanan asli Italia.
- Plate Piring
- a. Pool snack bar Bar kecil yang terletak ditepi kolam renang sebuah hotel dan hanya menyediakan minuman ringan, jika menginginkan makan baru dipesankan di Main Kitchen.
 - b. Pool snack bar Bar kecil yang terletak ditepi kolam renang sebuah hotel dan hanya menyediakan minuman ringan, jika menginginkan makan baru dipesankan di Main Kitchen.
- Pot washer Orang yang menangani kebersihan dapur dan peralatan dapur Pottage Semacam salad kadang-kadang disajikan dalam bentuk yang menyerupai sup yang kental, pada zaman keemasan Abad XVII Presenting the Menu Memberikan buku menu Punch bowl



- Mangkuk besar tempat menyajikan es campur
- Punch glass Gelas untuk menyajikan punch
- Punch ladle Sendok besar bertangkai panjang, bengkok, untuk mengambil es campur (fruit punch)
- Quadrangular tray Baki berbentuk persegi, untuk menyajikan makanan
- Quandrangular tray Baki berbentuk persegi, untuk menyajikan makanan
- Rail road catering Restoran khusus dalam kereta api, penumpang bisa langsung ke gerbong restorasi bila akan makan dan minum atau pesan lewat waiter dari tempat duduk.
- Rasional Tindakan konsumen dalam melakukan pembelian barang dan jasa dengan mengedepankan aspek-aspek konsumen secara umum
- Rath skeller Restoran khas Jerman yang terletak dibawah tangga appartement atau di dalam basement.
- Rectangular tray Baki berbentuk persgi panjang, untuk menyajikan makanan
- Red wine glass Gelas untuk menyajikan anggur merah
- Relay to kitchen Pramusaji menyerahkan slip order ke kitchen dan kasir
- Repeating the order Lakukan konfirmasi terhadap pesanan pelanggan
- Restaurant Restoran
- Restaurant manager Petugas (orang) yang bertanggung jawab pada keseluruhan restoran di hotel tersebut, termasuk kelancaran operasional.
- Restoran bar manager Orang yang bertanggung jawab atas operasional di Bar dan Restoran.
- Rinsing Membilas, merupakan proses akhir pencucian
- .Room service
- c. Sistem pelayanan dalam hotel yang mana makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu untuk kemudian diantar ke kamar tamu.
- Room service head waiter Pengontrolan/ pengawasan terhadap semua peralatan kotor setelah tamu selesai makan, agar peralatan tersebut harus segera diturunkan dan dibawa ke steward untuk dicuci/ dibersihkan.
- Room service Manager Sebagai kepala atau pimpinan tertinggi di room services.
- Room service order taker Bertugas untuk memeriksa dan mencatat pesanan makanan dan minuman tamu
- Room service waiters Menyajikan makanan dan minuman di kamar tamu, termasuk menyiapkan pesanan tamu kitchen atau bar, mengambilnya, menyiapkannya, melayani tamu dan mengambil barang-barang kotor dari kamar.
- Rose wine glass Gelas yang kegunaannya untuk menyajikan anggur pink/rose
- Rotisserie Restoran exclusive dimana restoran tersebut terdapat alat pemanggang yang dapat dilihat para tamu yang datang, sehingga para tamu dapat melihat proses pemanggangan makanan yang dipesan.
- Round folding utility table Meja lipat yang dapat berbentuk lingkaran dan setengah lingkaran
- Round table Meja berbentuk lingkaran
- Round tray Baki yang berbentuk bulat, untuk menyajikan makanan.
- Rubbing/brushing Menggosok atau menyikat kotoran pada peralatan makan
- Russian service Dinamakan juga modified French service. Dipergunakan di restoran yang lux atau mahal.
- Salt and pepper shaker Tempat bumbu merica dan garam
- Salt and pepper shaker Tempat bumbu merica dan garam
- Sauce boat Tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu



- Sauce ladle Sendok untuk mengambil saus
- Saucer Champagne glass Gelas untuk menyajikan sampanye atau es krim
- Saucer soup Tatakan soup cup dengan diameter 14 cm
- Sauchons Ahli saus, yang mempunyai tugas khusus untuk menciptakan saus yang harus mendampingi setiap hidangan yang akan disajikan kepada para bangsawan, pada zaman keemasan Abad XVII
- Schedule shift Jadwal shift
- Seating the Guest Menempatkan tamu pada tempat duduk yang masih kosong atau tempat duduk yang sudah mereka pesan
- Self service
- Self service atau kadang disebut juga dengan buffet service ialah suatu sistem pelayanan restoran dimana semua makanan secara lengkap (dari hidangan pembuka, soup, hidangan utama, hidangan penutup, dan sebagainya) yang telah ditata dan diatur dengan rapi diatas meja hiding atau meja prasmana.
- Service bar Tamu yang memesan minuman beralkohol, maka Food and Beverage Service memesan minuman tersebut pada bagian service bar.
- Service cart Trolley untuk alat-alat pelayanan makan dan minum di restoran, bar
- Service cloth Untuk melindungi tangan agar tidak terkena panas dari piring dan menahan air yang menetes waktu menuangkan air ke dalam gelas.
- Service tray Baki yang berbentuk persegi panjang besar umumnya untuk menyajikan hidangan utama.
- Servietten Serbet makan, pada zaman keemasan Abad XVII
- Serving appetizer Pesanan disiapkan maka segeralah sajikan pada pelanggan
- Serving fork Garpu besar untuk penyajian makanan
- Serving spoon sendok makan besar untuk penyajian makanan
- Shopping center Pusat perbelanjaan
- Side board Meja bantu, untuk mempersiapkan makanan yang akan dihidangkan dan untuk meletakkan alat hidang yang bersih, seperti cutelery, chinaware, napkin, taplak meja dan sebagainya
- Side chair Kursi yang memiliki sandaran belakang dan tanpa sandaran tangan
- Side stand Lemari untuk menyimpan semua peralatan yang akan di gunakan untuk melayani tamu.
- Silver tray Baki yang terbuat dari logam biasanya digunakan untuk meletakkan table accessories
- Silverware Perlengkapan makanan yang terbuat atau berbahan logam
- Sink washing tub Bak yang dipergunakan sebagai tempat untuk mencuci peralatan makan
- Sit cover Sarung kursi
- Skirting cloth Semacam kain batik, satin panjang yang dipergunakan untuk menutup meja makan sekeliling atau setengah keliling, supaya kaki meja tidak tampak dari depan.
- Slip cloth Taplak meja hias
- Snail fork Garpu untuk makan hidangan kerang
- Snail tong Berpasangan dengan snail forks untuk penjepit kulit kerang
- Soaking Merendam
- Soda fountain Restoran ditepi pantai dan hanya menyediakan makanan kecil snack dan minuman ringan.
- Soft cotton cloth Lap katun yang halus dan bersih untuk mengeringkan setelah pencucian.
- Soup cup Mangkuk berbentuk cangkir dengan ukuran lebih besar dan mempunyai pegangan di kanan kirinya untuk menyajikan sup cair.
- Soup ladle Sendok besar bertangkai bengkok untuk mengambil sup pada soup tureen.
- Soup spoon Sendok untuk menyantap sup



- tureen Mangkuk besar dengan tutup tempat untuk memanaskan atau menghangatkan hidangan sup dan dipakai pada saat jamuan prasmanan
- Sous chef Bertanggung jawab pada resep-resep.
- Special party menu Menu untuk banquet dan perayaan sejenis biasanya dibuat setelah diadakan persetujuan antara si pemesan dan pihak hotel.
- Speciality restoran Restoran yang berada di dalam hotel yang menyediakan makanan atau minuman khusus dari daerah atau negara tertentu, pelayanannya pun sesuai dengan system daerah atau negara tertentu.
- Sponge Karet busa untuk membersihkan noda/kotoran pada alat makan
- Sprig Rangkaian meja persegi panjang
- Square table Meja berbentuk persegi
- State banquet Jamuan kenegaraan
- Steak fork Garpu untuk makan daging
- Steak house Restoran yang menjual daging panggang
- Steak knife Pisau untuk makan daging
- Steward Seseorang yang mengurus alat-alat dapur dan restoran pada suatu hotel.
- Steward supervisor Petugas (orang) yang berfungsi menggantikan, membantu tugas-tugas yang dilakukan steward, jika sewaktu-waktu berhalangan.
- Store requisition Penyimpanan persediaan
- Sugar bowl Tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan.
- Sugar ladle Sendok untuk mengambil gula
- Sugar tong Penjepit untuk mengambil gula berbentuk kubus (sugar cube).
- Suggestion Saran
- Supper menu Menu makan larut malam, susunannya lebih terbatas dan lebih ringan bila ditinjau dari segi kalori yang dikandung dibandingkan luncheon atau dinner menu.
- Table cloth Taplak meja
- Table d'hote menu Suatu daftar makanan yang terdiri dari beberapa jenis hidangan (set menu) yang mempunyai suatu kesatuan harga.
- Table lamp Lampu penerang pada meja buffet
- Table mat
- Taplak meja perorangan
- Table mats Alas piring sebagai pengganti taplak meja
- Table number Nomor meja
- Table service suatu sistem pelayanan restoran dimana para tamu duduk di kursi menghadap meja makan, dan kemudian makanan maupun minuman diantarkan, disajikan kepada para tamu tadi.
- Table setting Rangkaian kegiatan untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan, disusun dengan lengkap dan rapi di atas meja makan
- Table setting basic cover Jenis penataan meja makan seperti table setting Ala Carte tetapi harus ditambahkan soup spoon disamping kanan dinner fork.
- Table setting Table d'hote Jenis penataan meja makan biasanya disiapkan pada restaurant mewah untuk penyajian makan siang (lunch) ataupun makan malam (dinner).
- Table skirt Rok meja
- Taking order Mengambil pesanan
- Tavern Restoran kecil yang terdapat didalam hotel yang mana restoran tersebut menyediakan bird and wine sebagai minuman utamanya
- Tea cup Cangkir/tempat untuk minum teh atau kopi
- Tea spoon Sendok untuk mengaduk gula atau creamer saat menikmati teh atau kopi
- Tea time Waktu makan selingan, yang diadakan dalam kurun waktu diantara makan siang (lunch) dan makan malam (dinner).
- Terminology Istilah yang digunakan secara internasional
- Tooth pick holder Tempat untuk tusuk gigi



TouristWisatawan, seseorang yang melakukan perjalanan paling tidak sejauh 80 km (50 mil) dari rumahnya dengan tujuan rekreasi

Tray clothtaplak meja perorangan, dipergunakan untuk meja yang bagus dan indah (ukiran).

Trolley clear upKereta untuk memudahkan dalam membawa alat-alat makan dan minum setelah digunakan.

Try cloth Alas baki

Tulip champagne glass Gelas untuk menyajikan champagne (minuman beralkohol)

Tumbler glass Gelas yang digunakan untuk menyajikan berbagai jenis minuman

Un-eatable garbageTempat sampah yang sampahnya tidak bisa dimakan.

Unfolding napkin Membuka napkin dilakukan oleh pramusaji dari sebelah kanan kursi tamu pramusaji mengambil napkin di atas meja kemudian dibuka dari lipatannya selanjutnya pramusaji meletakkan di pangkuan tamu dari sebelah kanan.

Verry important personOrang yang sangat penting adalah orang yang diberikan hak istimewa karena status atau kepentingan mereka.

Waiter Petugas laki-laki yang bertanggung jawab melakukan table set-up dengan peralatan yang bersih dan rapi, serta melayani tamu dengan ramah, sopan santun, dan cepat.

Waitress Petugas perempuan yang bertanggung jawab melakukan table set-up dengan peralatan yang bersih dan rapi, serta melayani tamu dengan ramah, sopan santun, dan cepat.
Water goblet Gelas untuk menyajikan air es

Well-groomed Berpenampilan baik dan rapi.

White wine glass Gelas untuk menyajikan anggur putih

Wine basket Keranjang tempat botol anggur

Wine list Daftar wine

Wood polish Cairan pembersih untuk furniture berbahan kayu



- Anne, Powell Knoll. 1976. *Food Service Management. A Human Relation Approach* USA: Copyright by Me Graw Hill Inc.
- Arnawa, I Gusti, dkk. 1996. *Tata Hidangan*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Darniaty. 1984. *Tata hidangan Restoran*. Jakarta: Balai Pendidikan dan latihan Pariwisata Bali Nusa Dua.
- Fadli, Aulia. 2018. *Table Manner*. Yogyakarta: Gava Media.
- Marsum, W. A.. 1993. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi ke-4. Yogyakarta: Andi Offset.
- Marsum, W. A.. 2005. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Rahman. 2005. *Food and Beverage Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan Restoran*. Jakarta: Erlangga.
- Richard, Sihite. 2000. *Food Service Tata Hidangan*. Surabaya: SIC.
- Siegel, Simon, dkk. 2000. *Tata Hidangan dan minuman*. -: VAIS.
- Soekresno dan Pendit. 2010. *Petunjuk Praktik Pramusaji Food and Beverage Service*. Buku Panduan Sekolah Pariwisata dan Perhotelan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiarto, Endar dan Sri Sulartiningrum. 2003. *Pengantar Akomodasi dan Restoran*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Sujana, Budiharti, dkk. 1999. *Tata Hidangan. Jilid I*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sukardi. 1981. *Teknik Penyajian Hidangan di Restaurant dan Dining Room*. Jakarta: Lembaga Penerbitan Akademi Perhotelan dan Kewirausahaan Trisakti.
- Sumihar, Martindah dan Sri Rejeki. 1982. *Tata Hidangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Suwithi, Ni Wayan. 2008. *Akomodasi Perhotelan. Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Tan, Rio Budi Prasadja. 2009. *Psikologi Pelayanan Jasa Hotel Restoran & Kafe*. Jakarta: Erlangga.
- Wiwoho, Arjuno. 2008. *Pengetahuan Tata Hidangan*. Jakarta: Erlangga Group.
- Website:
- <http://akomodasi-perhotelan.blogspot.com/2013/01/tahap-tahap-pelayanan-makanan.html>
- <https://www.forresto.co.id/restaurant-services/tips-membersihkan-restoran.html>
- <http://lpkartini.blogspot.com/search/label/Room%20Service>
- <https://majalahpendidikan.com/pengertian-food-and-beverage/>
- <https://alihamdan.id/perilaku-konsumen/>
- <https://empatlima.weebly.com/home/bagaimana-menjadi-waiter-server-yang-baik>
- <https://hersharequote.wordpress.com/2012/04/23/definisi-napkin-folding-lipatan-serbet-makan/>
- <https://studipariwisata.com/referensi/napkin-pengertian-dan-sejarahny/>
- <http://qhoyo.blogspot.com/2010/10/napkin-care-and-cleaning.html>
- <https://studipariwisata.com/referensi/lipatan-napkin-macam-macam-dan-cara-membuatnya/>
- <https://food.detik.com/jamuan/d-1028265/merawat-peralatan-gelas>
- <http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/04/cara-membersihkan-peralatan-makanan.html>
- <https://www.restofocus.com/2015/06/bentuk-dan-ukuran-meja-makan-di-restoran.html>
- <https://www.dekoruma.com/artikel/19099/11-jenis-kursi-untuk-mempercantik-rumahmu>
- http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/04/jenis-dan-fungsi-peralatan-makanan_50.html#services



DAFTAR PUSTAKA

FOOD AND BEVERAGE

- http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/04/jenis-dan-fungsi-peralatan-makan-dan_17.html
- http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/04/jenis-dan-fungsi-peralatan-makan-dan_50.html
- <http://centralhousewares.com/berbagai-jenis-gelas-untuk-restoran>
- [https://images.crateandbarrel.com/is/image/Crate/TourWaterGobletSHS16/?\\$web_product_hero\\$&160203120038&wid=625&hei=625](https://images.crateandbarrel.com/is/image/Crate/TourWaterGobletSHS16/?$web_product_hero$&160203120038&wid=625&hei=625)
- https://www.bormiolirocco.com/wp-content/uploads/2016/07/Calice_Riserva_Vini-Bianchi Trasparente-600x600.png
- <https://images.crateandbarrel.com/is/image/Crate/VivRedWine22ozSHF15>
- <https://www.amara.com/static/uploads/image-s-1/products/huge/19294/bar-long-drink-glass-set-of-4-305256.jpg>
- https://target.scene7.com/is/image/Target/GUEST_51d8d3ab-c773-4f8c-b944-7876ba4ddfeb?wid=488&hei=488&fmt=pjpeg
- <https://www.house.com.au/images/hires/HIM-1024871.jpg>
- <https://www.displayfakefoods.com/store/pc/catalog/2308-lg.jpg>
- <https://en.tripadvisor.com.hk/locationphotodirectlink-g297707>
- www.trenbaru.com
- <https://edukasitatahidang.blogspot.com>
- <https://pastrychefraga.blogspot.com>
- <https://www.bungaawabelong.com>
- <http://tatahidangmakanan.blogspot.com/2016/12/cara-membersihkan-perabot.html>
- <https://www.forresto.co.id/peralatan-makan-dan-minum/peralatan-makan-dan-minum-chinaware.html>
- <http://tau-sejarah.blogspot.com/2013/03/sejarah-restoran-pertama-di-dunia.html>
- <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restoran/>
- https://www.pegipegi.com/hotel/jakarta/aston_cengkareng_964000/?errorNotification=no_inventory
- http://ricooktama.blogspot.com/p/blog-page_3468.html
- <http://www.lomboksociety.web.id/2015/01/tugas-dan-tanggung-jawab-sous-chef.html>
- <https://ayudewayu.wordpress.com/2012/11/06/about/>
- <http://ciputrauceo.net/blog/2015/7/7/pengertian-pelayanan-prima>
- <https://sistemmanajemenkeselamatankerja.blogspot.com/2013/10/syarat-syarat-k3-keselamatan-dan.html>
- <http://www.beeaccounting.com/blog/pentingnya-membangun-sistem-manajemen-restoran/>
- <https://empatlima.weebly.com/home/bagaimana-menjadi-waiter-server-yang-baik>
- <http://punyagues.blogspot.com/2012/10/modul-pelayanan-makan-dan-minum-service.html>
- <https://hersharequote.wordpress.com/2012/04/23/definisi-napkin-folding-lipatan-serbet-makan/>
- <https://studipariwisata.com/referensi/napkin-pengertian-dan-sejarah-nya/>
- <http://qhoyo.blogspot.com/2010/10/napkin-care-and-cleaning.html>
- <https://studipariwisata.com/referensi/lipatan-napkin-macam-macam-dan-cara-membuatnya/>
- <http://akomodasi-perhotelan.blogspot.com/2012/02/persiapan-pelayanan-restoran-pre.html>
- <https://liandewi18.wordpress.com/sejarah-singkat-restaurant-restoran>
- <http://dictionary.reference.com>
- <https://www.google.co.id/search?q=gambar+restoran&safe>



DAFTAR PUSTAKA

FOOD AND BEVERAGE

- <https://www.google.co.id/sgambar+bar&safe=>
<https://www.google.co.id/search?q=gambar+room+service&safe>
<http://www.twin-creation.com/stewarding-work-in-pogress.html>
<https://www.google.co.id/search?safe=strict&q=Talisman+Rotisserie&stick>
<http://seputarsemarang.com/talisman-rotisserie>
<https://www.google.co.id/search?q=member+restoran&safe>
<https://www.google.co.id/search?q=coffee+shop&safe=strict&source>
<https://www.google.co.id/search?q=tavern&safe=strict&source>
<https://www.tripadvisor.com>
<http://newsmobile.in/articles/2018/07/31/no-more-room-service-orders-in-hotels-heres-why/>
<https://www.google.co.id/search?q=restoran+jepang&safe>
<https://www.google.co.id/search?q=restoran+china&safe>
<https://www.google.co.id/search?q=restoran+italia&safe=strict&source>
<https://www.google.co.id/search?q=restoran+jawa&safe>
<https://www.google.co.id/search?safe=strict&biw=1242&bih=597&tbm=isch&sa>
<https://www.google.co.id/search?q=Restoran+Delicatesen&safe>
<https://www.google.co.id/search?q=restoran.Bistro&safe=strict&source>
<https://www.google.co.id/search?q=Canteen&safe=strict&source>
<https://www.google.co.id/search?q=cafe&safe>
<https://www.google.co.id/search?q=Rail+Road+Catering&safe>
<https://www.google.co.id/search?q=Chop+Steak+House&safe>
<https://www.google.co.id/search?q=Wagon+Restoran&safe>
<https://www.google.co.id/search?q=Rathskeller&safe>
<https://www.google.co.id/search?q=restoran+untuk+camp&safe>
<https://www.google.co.id/search?safe=strict&biw>
<https://www.google.co.id/search?q=Pizzeria&safe>
<https://www.google.co.id/search?q=Pan+Cake+House&safe>
www.bangkok.com/magazine/district-grill-marriott.htm
<https://www.claypaky.it>
<http://knowhotels.blogspot.com/2013/09/how-to-set-table.html>
<http://tatahidangmakanan.blogspot.com/2016/12/sejarah-penataan-meja.html>
<https://studipariwisata.com/referensi/napkin-pengertian-dan-sejarahnyal>
<http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/08/table-set-up-table-setting.html>
<https://www.scribd.com/doc/231603850/Percanaan-Sistem-Informasi-Pemesanan-Makanan-Dan-Minuman-E-Menu-Berbasis-Platform-Android-Pada-Restoran-Moca-Cafe>
<http://iamzeda.wordpress.com/2011/03/17/sistem-informasi-manajemen-perhotelan/>
<https://bimarlistanto.wordpress.com/2012/11/17/sistem-informasi-manajemen-perhotelan/>
<http://newrysetiawan.blogspot.com/>
<https://www.forresto.co.id/restaurant-services/tips-membersihkan-restoran.html>
<http://ain-jum.blogspot.com/2009/05/laying-tablecloth.html>
<http://retsant.blogspot.com/2013/10/bar.html>
<https://theiconictravelblog.wordpress.com/2017/09/07/hubungan-antara-psikologi-pelayanan-terhadap-pariwisata/>
<https://iinsrirahayu95gmail.wordpress.com/20>



- [16/10/20/pengertian-makanan-kontinental/](#)
- <https://dokumen.tips/documents/standar-tata-ruang-meeting.html>
- <http://allurehotel.com.ph/function-rooms/>
- <http://www.inotesweb.com/2016/12/tata-cara-makan-table-manner-di-india.html>
- <http://www.inotesweb.com/2016/11/table-manner-ala-inggris.html>
- <http://www.inotesweb.com/2016/11/table-manner-ala-inggris.html>
- <http://www.inotesweb.com/2016/11/table-manner-ala-cina.html>
- <https://www.eramuslim.com/makanan/table-manner-ala-rasulullah-saw.htm#.XCBjL1wzbIU>
- <http://habudhinghong.blogspot.com/2011/02/etika-makan-ala-perancis.html>
- <https://personalitydevelopmentandetiquette.wordpress.com/2017/09/23/tata-cara-makan-orang-indonesia/>
- <http://resep-makanan-korea.blogspot.com/2013/07/etika-makan-orang-korea.html>
- <https://rumahminimalismedia.com/contoh-desain-model-meja-makan-teranyar-ala-jepang.html>
- <https://cinabatak.wordpress.com/tag/rumah-cina/>
- <http://aisyahrahma49.blogspot.com/2014/07/6-cara-mengatur-meja-untuk-makanan-korea.html>
- <http://www.inotesweb.com/2016/12/tata-cara-makan-di-amerika-table-manner.html>
- <https://viniezharachma.wordpress.com/2012/05/01/table-manner-etika-makan/>
- <https://reynaldorichard.files.wordpress.com/2009/11/brongkos.jpg>
- <https://www.ruparupa.com/blog/begini-etika-makan-saat-jamuan-resmi/>
- <http://banyaktau-makinpintar.blogspot.com/2016/07/etika-dan-tata-cara-makan-orang-jepang.html>



DAFTAR GAMBAR

FOOD AND BEVERAGE

Gambar 1.1 Restoran Aragawa Tokyo	Japanese Restaurants
Gambar 1.2 Restoran Alain Ducasse Au Plaza Athana	Gambar 1.27 Tino's Delicatesen
Gambar 1.3 Restoran Gordon Ramsay di London	Gambar 1.28 Restoraunt segarra ancol
Gambar 1.4 Restoran Acquarello di Munich	Gambar 1.29 Rail canteen sunway nexis
Gambar 1.5 Restoran Alberto Ciarla di Roma	Gambar 1.30 Corner cafe
Gambar 1.6 Restoran Sushi Kaji di Toronto	Gambar 1.31 China's bullet trains to extend catering services to online platform
Gambar 1.7 Restoran Queue de Cheval Steak House di Montreal	Gambar 1.32 Cafeteria 15L
Gambar 1.8 Restoran El Amparo di Madrid	Gambar 1.33 The prime new york steakhouse
Gambar 1.9 Restoran Whampoa Club di Shanghai	Gambar 1.34 Coffee pot restaurant
Gambar 1.10 Restoran Boeucc di Milan	Gambar 1.35 Vj's drive inn
Gambar 1.11 Restoran Hotel Melia Kualalumpur	Gambar 1.36 Pie wagon
Gambar 1.12 Creating a Smarter Hotel Kitchen	Gambar 1.37 Rath skeller
Gambar 1.13 Rotisserie filet mignon wrapped in bacon "à la Charlevoix" and wine tomato sangria	Gambar 1.38 Common grounds
Gambar 1.14 Midwest grill restaurant	Gambar 1.39 Soda fountain
Gambar 1.15 Cabaret supper club	Gambar 1.40 Azzurro Pizzeria e Enoteca
Gambar 1.16 Members' dining room	Gambar 1.41 Creperie
Gambar 1.17 Java times caffe presents best coffee shop business	Gambar 1.42 Table service carving trolley
Gambar 1.18 Museum tavern	Gambar 1.43 Counter-service restaurants make wholesome food faster, easier
Gambar 1.19 Chill out tapas lounge bar	Gambar 1.44 Restaurant bio food - self service
Gambar 1.20 Pool - Snack Bar alexia beach hotel	Gambar 1.45 Bob evans carry out
Gambar 1.21 Penataan room service	Gambar 1.46 Restoran melekbengi
Gambar 1.22 Restoran Jepang	Gambar 1.47 French service
Gambar 1.23 The Café at Hotel Mulia Senayan, Jakarta	Gambar 1.48 Russian service
Gambar 1.24 Quaint italian restaurant	Gambar 1.49 American service
Gambar 1.25 Sekarkedaton restoran	Gambar 1.50 Penampilan pramusaji 1
Gambar 1.26 Ordering Machines at	Gambar 1.51 Penampilan pramusaji 2
	Gambar 1.52 Penampilan pramusaji 3
	Gambar 1.53 Cara memegang sumpit
	Gambar 1.54 Cara makan dengan tangan
	Gambar 1.55 Pincuk dan suru
	Gambar 1.56 Takir
	Gambar 1.57 Sudi



DAFTAR GAMBAR

FOOD AND BEVERAGE

Gambar 1.58	Samir	Gambar 2.30	Fish fork
Gambar 1.59	Penyajian makanan dengan daun pisang	Gambar 2.31	Oyster fork
Gambar 1.60	Penataan meja makan Jepang	Gambar 2.32	Dinner spoon
Gambar 1.61	Tata cara makan orang Jepang	Gambar 2.33	Dessert spoon
Gambar 1.62	Good Communication skill	Gambar 2.34	Soup spoon
Gambar 2.1	Kursi makan side chair	Gambar 2.35	Tea spoon
Gambar 2.2	Kursi makan dining chair	Gambar 2.36	Sugar ladle
Gambar 2.3	Arm chair	Gambar 2.37	Dinner plate
Gambar 2.4	Lounge chair	Gambar 2.38	Dessert plate
Gambar 2.5	Bar stool	Gambar 2.39	Bread and butter plate
Gambar 2.6	Meja empat persegi	Gambar 2.40	Saucer soup
Gambar 2.7	Oblong table	Gambar 2.41	Soup cup
Gambar 2.8	Meja makan bulat	Gambar 2.42	Tea cup and saucer
Gambar 2.9	Meja makan bentuk elips	Gambar 2.43	Coffee cup and saucer
Gambar 2.10	Meja setengah lingkaran	Gambar 2.44	Tea pot
Gambar 2.11	Side stand	Gambar 2.45	Coffee pot
Gambar 2.12	Table mat	Gambar 2.46	Milk jug
Gambar 2.13	Table cloth	Gambar 2.47	Sugar bowl
Gambar 2.14	Slip cloth	Gambar 2.48	Water goblet
Gambar 2.15	Taplak Meja Hias	Gambar 2.49	White wine glass
Gambar 2.16	Sarung kursi	Gambar 2.50	Red wine glass
Gambar 2.17	Moulton	Gambar 2.51	Long drink glass
Gambar 2.18	Napkin folding	Gambar 2.52	Tumbler glass
Gambar 2.19	Glass towel	Gambar 2.53	Rose wine glass
Gambar 2.20	Service cloth	Gambar 2.54	Cognac glass
Gambar 2.21	Tray cloth	Gambar 2.55	Classic cognac glass
Gambar 2.22	Skirting cloth	Gambar 2.56	Salt and pepper shaker
Gambar 2.23	Dinner knife	Gambar 2.57	Ashtray
Gambar 2.24	Dessert knife	Gambar 2.58	Tooth pick holder
Gambar 2.25	Fish knife	Gambar 2.59	Flower vase
Gambar 2.26	Butter knife	Gambar 2.60	Sauce boat
Gambar 2.27	Butter spreader	Gambar 2.61	Jam cheese/jam pot
Gambar 2.28	Dinner fork	Gambar 2.62	Round tray
Gambar 2.29	Dessert fork	Gambar 2.63	Rectangular tray
		Gambar 2.64	Quadrangular tray
		Gambar 2.65	Chafing dish
		Gambar 2.66	Dekorasi sederhana restoran



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.67	Dekorasi ruang ulang ta-	Gambar 3.22	Triangle pelipatan 1
hun		Gambar 3.23	Triangle pelipatan 2
Gambar 2.68	Continental breakfast	Gambar 3.24	Triangle pelipatan 3
Gambar 2.69	English breakfast	Gambar 3.25	Triangle pelipatan 4
Gambar 2.70	American breakfast	Gambar 3.26	Triangle pelipatan 5
Gambar 2.71	Indonesian breakfast	Gambar 3.27	Triangle pelipatan 6
Gambar 2.72	Appetizer	Gambar 3.28	The fan pelipatan 1
Gambar 2.73	Soup	Gambar 3.29	The fan pelipatan 2
Gambar 2.74	Maincourse	Gambar 3.30	The fan pelipatan 3
Gambar 2.75	Dessert	Gambar 3.31	The fan pelipatan 4
Gambar 2.76	Hidangan tea time	Gambar 3.32	The fan pelipatan 5
Gambar 2.77	Buffet continental	Gambar 3.33	The fan pelipatan 6
Gambar 2.78	Hidangan supper	Gambar 3.34	The fan pelipatan 7
Gambar 2.79	Kartu menu a la carte	Gambar 3.35	Rose pelipatan 1
Gambar 2.80	Kartu menu table d'hote	Gambar 3.36	Rose pelipatan 2
Gambar 2.81	Kartu menu tabled'hote	Gambar 3.37	Rose pelipatan 3
Gambar 3.1	Penataan ruangan	Gambar 3.38	Rose pelipatan 4
Gambar 3.2	Penataan restoran	Gambar 3.39	Rose pelipatan 5
Gambar 3.3	Napkin Bishop matre	Gambar 3.40	Rose pelipatan 6
Gambar 3.4	Napkin triangle	Gambar 3.41	Rose pelipatan 7
Gambar 3.5	Napkin the fan	Gambar 3.42	Love pelipatan 1
Gambar 3.6	Napkin rose	Gambar 3.43	Love pelipatan 2
Gambar 3.7	Napkin banana slip	Gambar 3.44	Love pelipatan 3
Gambar 3.8	Napkin love	Gambar 3.45	Love pelipatan 4
Gambar 3.9	Napkin rabbit	Gambar 3.46	Love pelipatan 5
Gambar 3.10	Napkin diamon	Gambar 3.47	Love pelipatan 6
Gambar 3.11	Napkin layer	Gambar 3.48	Kubik pelipatan 1
Gambar 3.12	Napkin kubik	Gambar 3.49	Kubik pelipatan 2
Gambar 3.13	Pelipatan Napkin bishop matre	Gambar 3.50	Kubik pelipatan 3
Gambar 3.14	Bishop matre pelipatan 1	Gambar 3.51	Kubik pelipatan 4
Gambar 3.15	Bishop matre pelipatan 2	Gambar 3.52	Kubik pelipatan 5
Gambar 3.16	Bishop matre pelipatan 3	Gambar 3.53	Kubik pelipatan 6
Gambar 3.17	Bishop matre pelipatan 4	Gambar 3.54	Kubik pelipatan 7
Gambar 3.18	Bishop matre pelipatan 5	Gambar 3.55	Kubik pelipatan 8
Gambar 3.19	Bishop matre pelipatan 6	Gambar 3.56	Kubik pelipatan 9
Gambar 3.20	Bishop matre pelipatan 7	Gambar 3.57	Layer pelipatan 1
Gambar 3.21	Bishop matre pelipatan 8	Gambar 3.58	Layer pelipatan 2
		Gambar 3.59	Layer pelipatan 3



DAFTAR GAMBAR

- Gambar 3.60 Layer pelipatan 4
Gambar 3.61 Layer pelipatan 5
Gambar 3.62 Diamon pelipatan 1
Gambar 3.63 Diamon pelipatan 2
Gambar 3.64 Diamon pelipatan 3
Gambar 3.65 Diamon pelipatan 4
Gambar 3.66 Diamon pelipatan 5
Gambar 3.67 Diamon pelipatan 6
Gambar 3.68 Diamon pelipatan 7
Gambar 3.69 Rabbit pelipatan 1
Gambar 3.70 Rabbit pelipatan 2
Gambar 3.71 Rabbit pelipatan 3
Gambar 3.72 Rabbit pelipatan 4
Gambar 3.73 Rabbit pelipatan 5
Gambar 3.74 Rabbit pelipatan 6
Gambar 3.75 Rabbit pelipatan 7
Gambar 3.76 Bananasplit pelipatan 1
Gambar 3.77 Baanana split pelipatan 1
Gambar 3.78 Bananasplit pelipatan 1
Gambar 3.79 Bananasplit pelipatan 1
Gambar 3.80 Penataan side board hotel Tara Yogyakarta
Gambar 3.81 Pemasangan moulton di meja
Gambar 3.82 Pemasangan table cloth
Gambar 3.83 Pemasangan top cloth
Gambar 3.84 Pemasangan table asesories
Gambar 3.85 Pemasangan napkin folding
Gambar 3.86 Penempatan dinner knife & dinner fork
Gambar 3.87 Pemasangan bread and butter plate, knife
Gambar 3.88 Pemasangan dessert fork dan dessert knife
Gambar 3.89 Pengecekan tentang hasil table setting secara keseluruhan
Gambar 3.90 Penampilan pramusaji
Gambar 3.91 Table setting a'la Carte
Gambar 3.92 Table setting Basic cover
Gambar 3.93 Table setting Table d'hote
Gambar 3.94 Cara memegang peralatan ketika clear up
Gambar 4.1 Kartu menu
Gambar 4.2 Gambar appetizer 1
Gambar 4.3 Gambar appetizer 2
Gambar 4.4 Soup 1
Gambar 4.5 Soup 2
Gambar 4.6 Maincourse 1
Gambar 4.7 Maincourse 2
Gambar 4.8 Dessert 1
Gambar 4.9 Dessert 2
Gambar 4.10 Pramusaji membawa satu piring
Gambar 4.11 Pramusaji membawa 2 piring
Gambar 4.12 Pramusaji membawa dua soup cup
Gambar 4.13 Pramusaji membawa tiga piring
Gambar 4.14 Pramusaji membawa 4 piring
Gambar 4.15 Wellcomeing the guest
Gambar 4.16 Pramusaji menyapa tamu
Gambar 4.17 Pramusaji Escorting the guest
Gambar 4.18 Pramusaji menempatkan tamu
Gambar 4.19 Pramusaji membuka napkin
Gambar 4.20 Pramusaji serving ice water
Gambar 4.21 Pramusaji serveing bread and butter
Gambar 4.22 Pramusaji Presenting the Menu
Gambar 4.23 Pramusaji reapeiting the order
Gambar 4.24 Pramusaji Relay to



DAFTAR GAMBAR

kitchen	
Gambar 4.25	Pramusaji Adjusting cutlery
Gambar 4.26	Pramusaji final check the food
Gambar 4.27	Pramusaji Serving appetizer
Gambar 4.28	Pramusaji clear up appetizer
Gambar 4.29	Pramusaji take in the food
Gambar 4.30	Pramusaji serveing soup
Gambar 4.31	Pramusaji refill ice water
Gambar 4.32	Pramusaji Back to tableside, final check the food
Gambar 4.33	Pramusaji serveing the food
Gambar 4.34	Pramusaji crumbing down
Gambar 4.35	Pramusaji serveing dessert
Gambar 4.36	Pramusaji menyajikan the/ kopi
Gambar 4.37	Pramusaji melakukan proses billing
Gambar 4.38	Farewell the guest
Gambar 4.39	Pramusaji membersihkan meja
Gambar 4.40	Pramusaji melakukan table setting
Gambar 4.41	Dish washer machine
Gambar 4.42	Pencucian washing by hand
Gambar 4.43	Penyimpanan alat hidang
Gambar 4.44	Tampilan system informasi restoran
Gambar 4.45	Tampilan system informasi restoran
Gambar 4.46	Restoran bill
Gambar 4.47	Captain order



DAFTAR TABEL

FOOD AND BEVERAGE

Tabel 2.1 Ukuran Taplak Meja Makan
Tabel 2.3 Macam-Macam Silverware
Tabel 2.4 Chinaware
Tabel 2.5 Glassware
Tabel 2.6 Table Assesories
Tabel 2.7 Struktur Menu Klasik
Tabel 3.1 Rencana Peralatan Makan dan Minum
Tabel 3.2 Rencana Kebutuhan Perabot dan Linen
Tabel 3.3 Rencana Kebutuhan Perlengkapan



CURRICULUM VITAE

Nama Lengkap : Dra.Rohaminah
Telepon /HP : 08157955314
Email : min030465@gmail.Com
Akun Facebook : Roh Aminah
Alamat Kantor : Jalan Kenari No 4 Yogyakarta
Kompetensi Keahlian : Perhotelan



Riwayat Pekerjaan/Profesi (10 Tahun Terakhir)

1. Tahun 1998 sd 2000 Mengajar di SMK Negeri 2 Poso Sulawesi Tengah
2. Tahun 2001 sd Sekarang Mengajar di SMK Negeri 6 Yogyakarta
3. Tahun 2010 sd Sekarang Asesor Kompetensi di LSPP3 Cab.Pariwisata Yogyakarta
4. Tahun 2017 Instruktur Nasional Program Keahlian Ganda dan Sertifikasi Guru bidang Perhotelan

Riwayat Pendidikan Tinggi dan Tahun Belajar

1. IKIP Negeri Yogyakarta Tahun 1984 sd 1989
2. STIEPARI Semarang Tahun 2009 sd 2011

Informasi Lain Penulis

Rohaminah adalah seorang ibu dari dua orang anak, lahir di Bantul 03 April 1965. Pendidikan dasar di SD Negeri I Srandakan, SMP di Bantul, SMK Negeri Bantul. Kemudian melanjutkan S1 di IKIP Negeri Yogyakarta dan menamatkan Pendidikan Strata 2 di STEIPARI Semarang.

Selesai pendidikan Strata 1 mengajar di SMK Negeri 2 Poso Sulawesi Tengah, sejak tahun 2001 mutasi sebagai tenaga pendidik di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Sertifikat Asesor Kompetensi dikantongi sejak tahun 2010 dan aktif melakukan asesment di hotel berbintang di Indonesia atas perintah dari LSP P3 Pariwisata Cabang Yogyakarta. Sejak tahun 2008 sampai 2014 sebagai Manager Education Hotel Kenari SMK Negeri 6 Yogyakarta, memiliki sertifikat teknis bidang Front Office, Housekeeping dan Food and Beverage Service level IV, Instruktur Nasional untuk keahlian Ganda bagi Guru SMK/SMA bidang Akomodasi Perhotelan pada tahun 2017. Sejak tahun 2015 s.d. sekarang menjadi pengelola LSP SMK Negeri 6 Yogyakarta.