

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD)

FOOD AND BEVERAGE

TABLE SET UP

KELAS XII /GANJIL



Sumber : Dekoruma.com

**DI
S
U
S
U
N**

OLEH :

NAMA : Ida Ayu Arik Anjani, SST.Par.,S.Pd

SEKOLAH : SMKN 1 MAS UBUD

TAHUN PELAJARAN 2020/2021

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Mata pelajaran : *Food and beverage*
Materi : *Table set up*
Kelas/Semester : XII/1

A. KOMPETENSI DASAR

- KI 3 Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan teknologi, seni, budaya dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- KI 4 Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. KOMPETENSI DASAR (KD)

KODE KD	KOMPETENSI DASAR
3.7	Menerapkan <i>table set up dan clear up</i> .
4.7	Melakukan <i>table set up dan clear up</i> .

C. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI (IPK)

KODE KD	INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI
3.7.1	Memahami pengertian <i>table set up</i> .
3.7.2	Menjelaskan jenis-jenis <i>table set up</i> .
3.7.3	Menganalisis pedoman dasar penataan meja.

D. TUJUAN PEMBELAJARAN

No	Tujuan Pembelajaran
1	Melalui tayangan video dan diskusi kelompok peserta didik mampu menganalisis pengertian <i>table set up</i> dengan tepat.
2	Melalui tayangan video diskusi kelompok peserta didik mampu menjelaskan peralatan <i>table set up</i> dengan benar.
3	Melalui tayangan video dan diskusi kelompok peserta didik mampu menganalisis pedoman dasar penataan meja dengan benar.

E. PETUNJUK

1. Baca dengan cermat dan seksama setiap panduan yang ada di LKPD.
2. Laksanakan tugas-tugas yang ada di LKPD dengan baik dan benar.
3. Isi panduan pertanyaan secara berurutan.
4. Peserta didik dapat menggunakan buku siswa, video dari guru, dan sumber lainnya untuk mencari jawaban.
5. Tulis jawaban secara jelas.
6. Kumpulkan LKPD setelah selesai pembelajaran.
7. Skor LKPD akan dijadikan sebagai penilaian belajar untuk tiap individu
8. Peserta didik dapat menggunakan LKPD sebagai buku catatan.



F. MATERI

1. *Table set up* adalah rangkaian kegiatan menutup meja menggunakan peralatan yang telah siap dipakai, seperti *chinaware* (*B&B plate*, dan *tea cup and saucer*), *silverware* (sendok, garpu dan pisau), *glassware* (gelas), dan *linen* (*moulton*, *table cloth*, dan *napkin*), serta *table assesories* (*ashtray*, *salt and pepper shaker*, *flower vase*, *sugar bowl*, dan *table number*).
2. Fungsi penataan meja makan (*table set up*), antara lain sebagai berikut :
 - a) Untuk menata dan mengaatur meja makan.
 - b) Untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makanan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan.
 - c) Untuk mengatur dan melengkapi meja dengan peralatan makanan sesuai dengan jenis pelayanan yang akan dilaksanakan.
 - d) Untuk meningkatkan efisiensi kerja *waiteer* dan *waitress*.
3. Tahapan *Table set up*.
 - a) Letakkan *flower vase* tepat di titik tengah meja makan.
 - b) Letakkan *salt and peper shaker*, *ashtray*, dan *table number*.
 - c) *Table number* diletakkan disekelliling *flower vase* dengan *table number* menghadap ke pintu utama.
 - d) Letakkan *show plate* ditengah sisi meja dengan jarak 2 cm dari tepi meja.
 - e) Letakkan *dinner knife* dan *dinner fork* sejajar dengan jarak 26 cm atau 1 cm lebih panjang dari garis tengah *show plate*.
 - f) Letakkan *water goblet* kira-kira 2 cm tepat diatas *dinner knife* dengan logo menghadap ke tempat duduk pelanggan.
 - g) Pasang *bread and butter plate* 3 cm di sebelah kiri garpu yang berada paling kiri.
 - h) Pasang *guest napkin* di atas *show plate* atau ditengah antara *dinner knife* dan *dinner fork*.
4. Jenis-Jenis Penataan Meja
 - a) *Basic table set up*
 - b) *Standard table set up*
 - c) *Elaborate table set up*

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

1. Tugas Individu

Tes Formatif

Nama :

Kelas :

No. Absen :

1. Penataan meja makan merupakan dasar dari penataan meja makan lainnya, hanya terdiri dari *guest napkin*, *dinner knife*, *dinner fork*, *B&B plate*, *B&B knife/butter spreader* dan *water goblet* disebut dengan istilah....

- A. *Standard table set*
- B. *Basic table set*
- C. *Elaborate table set up*
- D. *Buffet service*
- E. *A'la carte setting*

2. Dalam melakukan *table set up* seorang *waiter* harus mempunyai satu pedoman dalam melaksanakan tugasnya karena variasi *table set up* sangat banyak. Berikut ini pedoman dalam melakukan *table set up*, kecuali...

- A. Peralatan jenis *fork* (garpu) diletakkan di sebelah kiri, kecuali yang tidak mempunyai pasangan diletakkan di sebelah kanan.
- B. Peralatan jenis *cutlery* (pisau, sendok) diletakkan pada posisi kanan dengan bagian tajam untuk pisau menghadap ke dalam.
- C. Semua *cutleries* diletakkan di atas meja dengan jarak 2 cm dari tepi meja.

- D. Jarak peralatan makanan antara *dinner fork* dengan *dinner knife* kira-kira 26 cm dan 1 cm lebih panjang dari garis tengah *show plate* atau *dinner plate*.
- E. Peralatan jenis *cutlery* (pisau, sendok) diletakkan pada posisi kiri dengan bagian tajam untuk pisau menghadap ke arah tamu.

3. Dibawah ini adalah jenis peralatan yang digunakan dalam *table set up* :

1. *Guest napkin*
2. *Dinner knife*
3. *Dinner fork*
4. *Dessert fork*
5. *B&B plate*
6. *B&B knife/butter spreader*
7. *Water goblet*
8. *Soup spoon*

Dari jenis peralatan di atas yang termasuk kedalam kelompok *basic table set up* adalah...

- A. 1, 2, 4, 5, 6, 7
- B. 1, 2, 3, 5, 6, 7
- C. 1, 3, 4, 5, 7, 8
- D. 2, 3, 4, 5, 6, 7
- E. 2, 4, 5, 6, 7, 8

4. Perhatikan gambar di bawah ini. Fungsi dari peralatan tersebut adalah...



- A. Untuk hidangan utama steak
- B. Untuk semua jenis hidangan utama
- C. Untuk hidangan *dessert*
- D. Untuk semua hidangan laut dan ikan
- E. Untuk hidangan *dessert* yang memerlukan pisau

5. Menata meja merupakan langkah awal persiapan menyajikan dan menjual makanan dan minuman dari sebuah restoran. Penataan meja harus disesuaikan dengan menu yang ditawarkan kepada tamu. Di dalam *table set up*, ada beberapa hal yang harus diperhatikan, kecuali...
- A. Seluruh meja makan harus dilengkapi dengan peralatan makan dan minum sesuai dengan jenis makanan dan minuman yang dijual.
 - B. Tata letak keseluruhan meja makan disesuaikan dengan keinginan tamu.
 - C. Jenis makanan dan cara menyajikan makanan, menentukan penataan meja makan.
 - D. Penataan meja makan yang tepat dapat meningkatkan efisiensi pelayanan.
 - E. Meja makan yang telah selesai digunakan, harus segera dibersihkan kemudian ditata kembali untuk tamu berikutnya.

6. Satu set menu yang terdiri dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*), dan hidangan penutup (*dessert*) disebut sajian...
- A. *Table D'hote menu*
 - B. *A'la carte menu*
 - C. *Table set up*
 - D. *Table setting*
 - E. *Western set up*

7. Rangkaian kegiatan menutup meja menggunakan peralatan yang telah siap dipakai, seperti *chinaware* (*B&B plate dan tea cup and saucer*), *silverware* (*spoon, fork, knife*), *glassware* (gelas), dan *linen* (*moulton, table cloth dan napkin*) dan *table assesories* (*ashtray, salt and pepper shaker, flower vase, sugar bowl, dan table number*) disebut...
- A. *Laying cover*
 - B. *Table set up*
 - C. *Basic table set up*
 - D. *Standard table set up*
 - E. *Elaborate table set up*

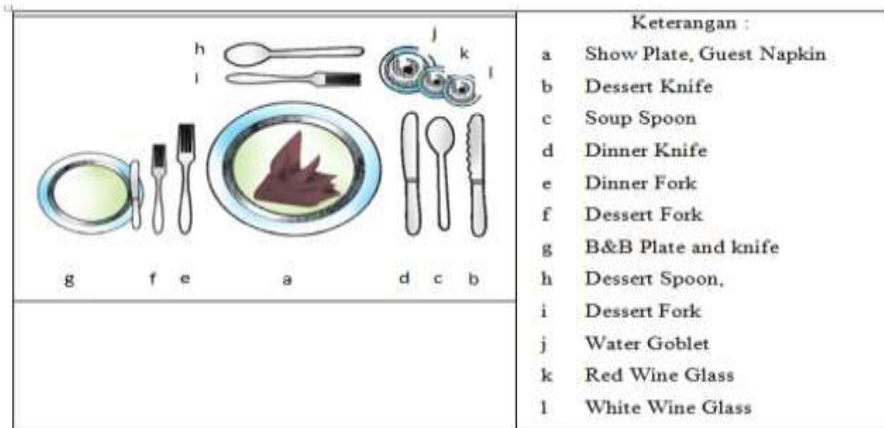
8. Penataan meja makan sepenuhnya tergantung kepada jenis hidangan yang akan disajikan dan jenis pelayanannya. Suatu susunan menu dengan setiap makanan yang dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai dengan harga tersendiri disebut...

- A. *A'la carte menu*
- B. *Table D'hote menu*
- C. *Breakfast menu*
- D. *Lunch menu*
- E. *Appetizer menu*

9. Pada saat *table set up*, peralatan yang diletakkan diantara *dinner knife* dan *dinner fork* adalah...

- A. *Table mat*
- B. *Show plate*
- C. *Dessert plate*
- D. *Soup cup and saucer*
- E. *Tea cup and saucer*

10. Perhatikan gambar di bawah ini. Gambar dibawah ini merupakan salah satu jenis *table set up* yaitu...



- A. *Basic table set up*
- B. *Standard table set up*
- C. *Elaborate table set up*
- D. *Laying a cover*
- E. *Table setting*

2. Tugas Kelompok

Diskusi



Setelah anda mendapatkan penjelasan materi yang telah disampaikan guru melalui *power point*, dan membaca modul yang telah di berikan pada *E-learning* dan dari penayangan video tentang pedoman dasar penataan meja, silahkan kalian diskusikan bersama kelompok kalian tentang :

1. Bagaimana langkah penataan meja yang sudah kalian saksikan dalam tayangan video tersebut?
2. Silahkan analisis apakah ada perbedaan antara penataan meja yang dilakukan pada tayangan video dengan penataan meja yang sudah dipelajari?
3. Berdasarkan informasi yang sudah diperoleh dari penayangan video tersebut diatas silahkan analisis penataan meja yang mana yang lebih baik dan tepat untuk diterapkan sehingga meminimalkan terjadinya keluhan tamu atau complain dalam pelayanan makanan dan minuman?

Lembar Kerja Peserta Didik

Nama Kelompok / No Absen:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

JAWABAN.



H. PENILAIAN

1. Lembar pengamatan sikap spiritual dan sosial

Lembar observasi/Pengamatan Sikap

No	Nama Peserta didik	Aspek Pengamatan	TP	KD	SR	SL
1.		Berdoa Sebelum dan Sesudah belajar				
		Disiplin dalam pembelajaran				
		Mengerjakan ulangan sendiri				
		Aktif dalam diskusi kelompok				

Keterangan Penskoran :

4 = SL : Selalu

3 = SR : Sering

2 = KD : Kadang - kadang

1 = TP : Tidak Pernah

Penghitungan skor akhir menggunakan rumus :

Skor diperoleh

————— $\times 4 = \text{skor akhir}$

Skor Maksimal

Sesuai skala ketentuan peserta didik memperoleh nilai adalah:

Sangat Baik (SB) : apabila memperoleh skor : $3,33 < \text{skor} \leq 4,00$

Baik (B) : apabila memperoleh skor : $2,33 < \text{skor} \leq 3,33$

Cukup (C) : apabila memperoleh skor : $1,33 < \text{skor} \leq 2,33$

Kurang (D) : apabila memperoleh skor: $\text{skor} \leq 1,33$

2. Penilaian Pengetahuan

Jenis tes :

1. Pilihan ganda berjumlah 10 soal

Pedoman penskoran soal pilihan ganda.

Rubrik	Skor
Peserta didik dapat menjawab dengan baik dan benar.	10
Peserta didik menjawab salah	0
Skor Maksimum	100

Perhitungan nilai

$$\text{Skor} = \text{Benar} \times 10 = 100$$

3. Penilaian Keterampilan.

Pedoman penilaian Keterampilan Peserta Didik

1. Format Penilaian Diskusi Kelompok

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian					Nilai
		Kemampuan Bekerjasama	Kemampuan Menjelaskan Kepada temannya	Kekompakan	Keaktifan dalam Kelompok	Kemampuan Menerima penjelasan Teman	
	Kelompok 1						
1							
2							
3							
4							
5							
	Kelompok 2						
1							
2							
3							

4							
5							

1. RUBRIK PEDOMAN PENSKORAN

1. Kemampuan Bekerjasama

- Skor 4 apabila menunjukkan kerjasama yang sangat baik
- Skor 3 apabila menunjukkan kerjasama yang baik
- Skor 2 apabila menunjukkan kerjasama yang cukup baik
- Skor 1 apabila menunjukkan kerjasama yang kurang baik

2. Kemampuan Menjelaskan Kepada Teman

- Skor 4 apabila mampu menjelaskan dengan sangat baik sesuai materi yang sedang dipelajari
- Skor 3 apabila mampu menjelaskan kepada temannya dengan baik sesuai materi yang sedang dipelajari
- Skor 2 apabila mampu menjelaskan kepada temannya cukup baik sesuai materi yang sedang dipelajari
- Skor 1 apabila menjelaskan kepada temannya kurang baik.

3. Kekompakan

- Skor 4 apabila menunjukan kekompakan dalam kelompok dengan sangat baik
- Skor 3 apabila menunjukan kekompakan dalam kelompok dengan baik
- Skor 2 apabila menunjukan kekompakan dalam kelompok cukup baik
- Skor 1 apabila kurang menunjukan kekompakan dalam kelompok

4. Keaktifan

- Skor 4 apabila selalu aktif dalam kegiatan diskusi kelompok
- Skor 3 apabila sering aktif dalam kegiatan diskusi kelompok
- Skor 2 apabila kadang-kadang aktif dalam kegiatan diskusi kelompok.
- Skor 1 apabila kurang menunjukan keaktifan dalam diskusi kelompok

5. Kemampuan Menerima Penjelasan Teman

- Skor 4 apabila mampu menerima dan memahami penjelasan teman sesuai materi pembelajaran dengan sangat baik
- Skor 3 apabila mampu menerima dan memahami penjelasan teman sesuai materi pembelajaran dengan baik
- Skor 2 apabila mampu menerima dan memahami penjelasan teman sesuai materi pembelajaran cukup baik
- Skor 1 apabila kurang mampu menerima dan memahami penjelasan teman sesuai materi pembelajaran

Keterangan : Nilai = *Jumlah skor perolehan : skor maksimal X 100*

Interval Nilai	Predikat	Keterangan
93-100	A	Sangat Baik
84-92	B	Baik
75-83	C	Cukup
<75	D	Kurang

2. Format Penilaian Laporan Hasil Diskusi

No	Nama Peserta Didik	Aspek Penilaian		
		Ketepatan hasil	Penyajian	Nilai
	Kelompok 1			
1				
2				
3				
4				
5				
	Kelompok 2			
1				
2				
3				
4				
5				

1. Ketepatan hasil

- Skor 4 apabila mampu menunjukkan hasil dengan sangat tepat sesuai prosedur
- Skor 3 apabila mampu menunjukkan hasil dengan tepat sesuai prosedur
- Skor 2 apabila mampu menunjukkan hasil dengan cukup tepat sesuai prosedur
- Skor 1 apabila mampu menunjukkan hasil dengan kurang tepat sesuai prosedur.

2. Penyajian

Skor 4 apabila mampu menyajikan data dengan sangat baik sesuai materi yang sedang dipelajari

Skor 3 apabila mampu menyajikan data dengan baik sesuai materi yang sedang dipelajari

Skor 2 apabila mampu menyajikan data cukup baik sesuai materi yang sedang dipelajari

Skor 1 apabila menyajikan data kurang baik.

Keterangan : Nilai = *Jumlah skor perolehan : skor maksimal X 100*

Interval Nilai	Predikat	Keterangan
93-100	A	Sangat Baik
84-92	B	Baik
75-83	C	Cukup
<75	D	Kurang

Nilai	Paraf Guru
	Ida Ayu Arik Anjani, SST.Par.,S.Pd