

RENCANA PEMBELAJARAN
MENYUSUN MENU INTERNATIONAL

Oleh : Nur Fitri Wahyanti, S.Pd.

SMKN 7 SURAKARTA

Nama Pelatihan : Penyusunan Menu International

Nama Mata Diklat : Tata Hidang

Tujuan Pelatihan : Peserta mampu menyusun menu secara international untuk jamuan makan resmi sesuai standart findinnig restaurant

Indikator Pelatihan:

1. Peserta mampu mengetahui jenis dan karakteristik Menu
2. Peserta mampu menganalisa berbagai jenis Menu
3. Peserta mampu menyusun Menu disertai dengan COGM (*Cost of Good Manufacturing*) Product
4. Peserta mampu membuat rancangan tampilan atau penyajian menu dalam buku menu

Alokasi Waktu : 10 Menit

A. PENDAHULUAN (2 Menit)

1. Mengucapkan salam dan membaca basmallah bersama untuk mengawali pelajaran
2. Menjelaskan tujuan dan indikator Pelatihan yang akan dicapai.

B. KEGIATAN INTI (6 Menit)

1. Guru menyajikan presentasi tentang jenis dan karakteristik Menu, menganalisa berbagai jenis Menu, menjelaskan cara menyusun Menu disertai dengan COGM (*Cost of Good Manufacturing*) Product dan memberi contoh rancangan tampilan atau penyajian menu dalam buku menu untuk jamuan makan resmi sesuai standart findinnig restaurant
2. Siswa mencermati presentasi dan membuat catatan yang diperlukan berkaitan tentang materi yang sedang dibahas
3. Guru membiasakan memberikan pertanyaan kepada siswa tertentu tentang materi yang sedang dibahas dan memberikan kesempatan kepada siswa lainnya untuk memberikan komentar atas jawaban siswa tersebut

4. Guru memberikan umpan balik positif dan penguatan dalam bentuk lisan, tulisan, isyarat, maupun penghargaan terhadap keberhasilan siswa
5. Guru memberikan motivasi kepada siswa yang kurang atau belum berpartisipasi aktif

C. PENUTUP (2 Menit)

1. Guru memberikan kesempatan untuk bertanya kepada siswa mengenai materi ajar yang baru diberikan
2. Guru mengulas ulang secara garis besar materi yang telah dibahas Guru memberikan penugasan kepada siswa yang berhubungan materi yang telah disampaikan

Sumber/ Media Pelatihan :

- a. LCD Proyektor, Handphone, Laptop, dan Buku menu

RPP ini akan digunakan untuk simulasi pengajar praktik guru penggerak dengan tema menyusun menu secara international untuk jamuan makan resmi sesuai standart findinnig restaurant

RPP ini merupakan pendalaman materi praktik dari KD 4.1 Membuat perencanaan menu (menu planning).

Instrumen Penilaian Sikap Sosial Spiritual

Sikap disiplin

- 4 = jika peserta didik menunjukkan 4 indikator sikap disiplin antara lain datang atau masuk kelas tepat waktu, mematuhi peraturan sekolah yang ada, mengerjakan tugas dan mengumpulkannya sesuai waktu yang ditentukan, mengikuti prosedur ijin yang berlaku
- 3 = jika peserta didik menunjukkan 3 sikap dari 4 indikator
- 2 = jika peserta didik menunjukkan 2 sikap dari 4 indikator
- 1 = jika peserta didik menunjukkan 1 sikap atau tidak sama sekali dari 4 indikator

Instrumen

a. Instrumen Penilaian Sikap Spiritual

Indikator yang diamati pada sikap spiritual adalah selalu berdoa ketika memulai dan selesai pelajaran. Penilaian dilakukan dengan metode observasi selama pembelajaran. Pedoman penskoran terhadap indikator sikap spiritual adalah sebagai berikut:

4 = selalu berdoa dengan khuyuuk dan mengngatkan temannya yang ramai ketika berdoa

3 = sering berdoa dengan khuyuuk dan tidak memperdulikan temannya apakah ramai atau tidak

2 = kadang-kadang berdoa dengan khuyuuk

1 = tidak pernah berdoa dengan khuyuuk dan mengajak temannya ngobrol saat berdoa

Format penilaian sikap sosial spiritual pada KD 10 adalah sebagai berikut

NO	NAMA SISWA	Sikap spiritual				Gotong royong				Disiplin			
		4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1
1													
2													
3													

Instrumen Penilaian Pengetahuan

Penilaian pengetahuan dilakukan dengan Test dan memberikan Tugas Mandiri Terstruktur

TEST

TES FORMATIF I

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan tepat pada lembar jawaban yang telah disediakan.

Waktu mengerjakan 2 x 45 menit.

1. Definisikanlah pengertian menu dan jelaskan sejarahnya!
2. Jelaskanlah pengelompokkan menu berdasarkan waktu makan dan jenis menu!
3. Buatlah susunan menu dengan 5 komposisi hidangan!
4. Buatlah susunan menu untuk prasmanan acara arisan Ibu-ibu PKK, yang terdiri dari hidangan makan siang dan minum teh beserta kudapannya untuk 50 porsi.
 - a. Makan siang terdiri dari nasi putih, 2 macam lauk nabati, 1 macam sayuran berkuah, 2 macam lauk nabati, dan pelengkap.
 - b. Sedangkan untuk minum teh terdiri dari 2 jenis kue saja.

KUNCI JAWABAN TES FORMATIF

1. Pengertian Menu

Menu adalah daftar makanan/ susunan hidangan yang dihidangkan/disajikan. Menu berfungsi sebagai alat komunikasi antara restoran dan pelanggan juga sebagai penuntun mengenai hidangan yang disajikan.

Skor 20

2. Pengelompokan menu berdasarkan Waktu Makan (Meal)

a) Sarapan Pagi (Breakfast Menu)

Untuk sarapan menu yang disajikan cenderung lebih sederhana dan praktis dalam pengolahannya.

b) Makan Siang (Luncheon Menu)

c) Makan Malam (Dinner Menu)

Untuk makan siang dan makan malam menu yang disajikan lebih lengkap bila dibandingkan dengan sarapan pagi.

Pengelompokan menu berdasarkan Jenis menu, yaitu:

a. A'la Carte menu

Suatu susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada daftar makanan tersebut disertai harga untuk setiap makanannya.

b. Table D'Hote menu

Suatu susunan hidangan lengkap dengan satu harga yang pasti.

c. Set menu

Merupakan menu pilihan yang biasanya diadakan pada pesta (Banquet).

d. Plate de Jour / Special to day

Menu yang disediakan oleh restoran sebagai menu istimewa pada hari itu

Skor 25

1. Susunan menu dengan 5 komposisi hidangan

Menu enam (5) hidangan

a) Cold / Hot Appetizer : Waldrove Salad

b) Soup : Pumpkin Cream Soup

c) Main Course: Tuna Steak With Black Pepper Sauce

d) Dessert: Carot Cake With Ice Cream

e) Beverage : Coffee/ Tea

Skor 25

4. Susunan menu untuk arisan Ibu-ibu PKK

makan siang :

☐ Nasi Putih

☐ Sayur Tekwan

☐ Tumis buncis & ampela ayam

- ☐ Udang saus tiram
- ☐ Ayam bumbu kecap
- ☐ Balado kentang kremes
- ☐ Tempe & tahu goreng
- ☐ Sambal Terasi
- ☐ Kerupuk ikan
- ☐ Es Hitam Manis
- ☐ Jeruk
- ☐ Air Putih

Menu minum teh :

- ☐ Teh
- ☐ Kopi
- ☐ Krim
- ☐ Gula
- ☐ Puding roti
- ☐ Klepon gurih

Jumlah : $50 + 10\% = 55$ Porsi Jumlah : $50 + 10\% = 55$ porsi

Skor 30

TES TERTULIS

- 3.1.1. Menjelaskan pengertian menu
- 3.1.2. Menjelaskan fungsi menu
- 3.1.3. Mengelompokkan menu berdasar waktu makan
- 3.1.4. Mengelompokkan menu berdasar jenis menu
- 3.1.5. Menjelaskan komposisi menu
- 4.1.1. Menjelaskan syarat-syarat menu yang baik
- 4.1.2. Menyusun menu sesuai dengan syarat menu yang baik
- 4.1.3. Menilai rancangan menu

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan tepat pada lembar jawaban yang telah disediakan.

Waktu mengerjakan 2 x 45 menit.

No	Soal	Kunci jawaban	Skor
1.	Jelaskan pengertian menu	Menu adalah daftar makanan yang dihidangkan atau disajikan	10
2.	Jelaskan fungsi menu	Fungsi menu adalah sebagai alat komunikasi antara penyaji hidangan dengan pelanggan juga sebagai penuntun mengenai hidangan yang disajikan	10
3.	Jelaskan pengelompokan menu berdasarkan waktu makan	Menu berdasarkan waktu makan : - Menu untuk makan pagi - Menu untuk makan siang - Menu untuk makan malam	10
4.	Buatlah susunan menu makan pagi Continental breakfast dan English Breakfast	Continental breakfast Avocado Juice * Toast, Croissant, or Danish * Coffe or Tea English Breakfast Slice Pineapple Banan or Manggo Tomato Juice or Orange Juice * Croissant, or Danish, rolls Corn flake, Rice drispies or Oat Meal, jam, marmeade, or Honey * Eggs any style, boiled, poached, Fried, ham, Bacon or susage * Coffe, Tea, or milk	15
4.	Jelaskan pengelompokan menu berdasarkan jenisnya	Menu berdasarkan jenisnya - A'la carte menu, adalah susunan menu dimana setiap makanan dicantumkan pada menu dan disertai harga untuk setiap makanannya - Table d'hote menu adalah suatu susunan hidangan lengkap dengan harga satu kesatuan yang pasti	20

		- Set menu adalah menu pilihan yang biasanya disajikan pada pesta (Banquet) - Spesial menu adalah jenis hidangan yang tidak tercantum pada daftar makanan tetapi disajikan sebagai menu istimewa pada hari-hari atau kesempatan tertentu	
5.	Uraikan komposisi menu	Komposisi menu terdiri dari : - Hidangan pembuka (appetizer) - Soup - Hidangan utama (Main course) - Hidangan penutup (dessert) - Minuman (Beverage)	10
6.	Jelaskan kriteria menu yang baik	Kriteria menu yang baik : - Sesuai dengan waktu makan - Sesuai dengan harga jual yang telah dikondisikan - Tidak terjadi pengulangan bahan - Menyesuaikan dengan kesukaan pelanggan	10
7.	Buatlah susunan menu dengan komposisi 3 hidangan, 4 hidangan, 5 hidangan	Menu 3 hidangan : - SHRIMP COCKTAIL - CHICKEN STEAK with barbeque sauce, WILLIAM POTATOES, SAUTED OF VEGETABLE - CREAM BRULLEE Menu 4 hidangan : - FRUIT SALAD - CREAM OF POTATOES SOUP - BEEF STROGANOFF, PILLAF RICE, BOUQUETIR OF VEGETABLE - MANGGO SHORBET Menu 5 hidangan : - CHICKEN SALAD - MUSHROOM SOUP - FILLET OF FISH with sweet sour sauce, MASHED POTATOES, STEWED OF VEGETABLE - BANANA SPLITE - TEA/COFFEE	15
Jumlah			100

Kriteria Penilaian test pilihan Ganda meliputi:

[illegible]

Rubrik Nilai Pengetahuan

No.	Nama Siswa	Skor setiap nomor soal					Nilai
		No. 1	No. 2	No. 3	No. 4	No. 5	
1							
2							
3							

TUGAS

Buatlah menu card (*single menu card*, *double menu card* dan *book menu*) untuk jamuan makan siang secara international berupa *Table D'hote* menu maupun *Ala Carte Menu*

Penilaian yang dilakukan pada hasil kerja tugas mandiri terstruktur meliputi:

No	Nama Peserta Didik	Kerapian				Isi				Kelengkapan				Waktu			
		4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1
1																	
2																	
3																	

Instrumen Penilaian Keterampilan

Penilaian keterampilan dilakukan pada kemampuan peserta didik menyampaikan presentasi hasil pembuatan proyek menu card (*single menu card*, *double menu card* dan *book menu*) untuk jamuan makan siang secara internasional berupa *Table D'hote* menu maupun *Ala Carte Menu*. Kriteria penilaian dilakukan meliputi:

NO	NAMA PESERTA DIDIK	Komponen/Sub komponen yang dinilai						NILAI AKHIR
		Performen	Melakukan praktik dengan tertib	Melaksanakan penawaran produk/ hidangan	Menyajikan menu dengan menarik	Menyampaikan bill/ tagihan informasi menu dengan baik	Tepat waktu	
1								
2								
3								
4								

MATERI PEMBELAJARAN

Uraian Materi

1. Menu dalam bahasa Inggris disebut dengan istilah *bill of fare* yang berarti bon Makanan. Dalam bahasa perancis disebut dengan istilah *Le Menu* yang berarti catatan atau daftar makanan yang disajikan kepada tamu.

Menu

- Dari sudut Pandang tamu pada jamuan makan adalah daftar makanan yang bisa dipilih selera tamu tersebut
- Dilihat dari sudut pandang juru masak merupakan makanan yang disiapkan / dimasak
- Dilihat dari pramusaji menu memiliki arti daftar makanan yang harus dijual
- Dilihat dari Sudut Pandang pengusaha, Menu adalah daftar makanan yang memberikan keuntungan
- Dari sudut pandang pemerintah, menu merupakan daftar makanan yang dapat dijadikan sumber lapangan kerja dan pajak.

Secara Umum menu diartikan sebagai Daftar atau rangkaian jenis makanan dan minuman yang tersedia dan siap dihidangkan.

Fungsi Menu

Fungsi menu dapat ditinjau dari 3 segi yaitu :

- Dari bagian pengolahan makanan (dapur) menu berfungsi :
 - Sumber informasi tentang bahan makanan.
 - Memberikan informasi tentang peralatan untuk mengolah.
 - Digunakan untuk pembagian tugas atau menyusun struktur organisasi dapur.
 - Untuk menerapkan kebutuhan bahan makanan yang akan dibeli.
 - Menentukan nilai gizi yang terkandung di dalam hidangan yang disajikan
 - Mengatur produksi atau hasil yang dibutuhkan.
 - Sebagai pedoman prosedur cost control.
- Dari bagian penyajian (restoran) menu berfungsi untuk :
 - Sumber informasi bagi pramusaji tentang produk yang akan ditawarkan kepada pelanggan.
 - Menentukan peralatan yang diperlukan untuk menyajikan makanan
 - Menghitung jumlah karyawan yang dibutuhkan untuk pelayanan
 - Mengatur kebutuhan untuk pelayanan
 - Menentukan pelayanan bagian depan yang ditampilkan
- Dari segi pelanggan (customer) menu berfungsi :
 - Sumber informasi tentang makanan yang dapat dipesan pada restoran tersebut, yang meliputi : Jenis makanan, Harga masing- masing makanan

Klasifikasi Macam-Macam Menu

Menu berdasarkan karakteristiknya dapat dibedakan menjadi 4 yaitu:

1. *A'la Carte Menu*
2. *Table D'hote Menu*
3. *Special Party Menu*

4. *Buffet Menu*

1. *A'la Carte Menu*

suatu daftar makanan yang terdiri dari beberapa jenis hidangan dan tamu dapat memilih dengan bebas sesuai dengan yang dinginkannya (sesuai selera) yang mempunyai harga masing-masing.

2. *Table D'hote Menu*

Table D'hote Menu, adalah suatu daftar makanan yang terdiri dari beberapa jenis hidangan dalam satu set menu dan mempunyai satu kesatuan harga.

3. *Special Party Menu*

Special Party Menu yaitu susunan beberapa makanan khusus yang dihidangkan pada suatu jamuan makan atau pesta yang bersifat khusus. Adapun jenis *Special Party Menu* seperti :

- a. Jamuan koktail atau *Cocktail Party*
- b. Jamuan promosi bisnis atau *Business party*
- c. Jamuan grup perusahaan atau *Corporate Party*

4. *Buffet Menu*

Buffet Menu adalah hidangan yang disajikan secara prasmanan, di mana tamu mengambil sendiri makanan di meja prasmanan dengan bebas, sesuai dengan seleranya

Berdasarkan waktu penyajiannya menu dapat dibedakan menjadi beberapa yaitu:

1. Menu makan pagi (*Breakfast*) 06.00-10.00 pagi
Hidangan makan pagi yang terkenal adalah gaya amerika atau disebut dengan *Continental breakfast* dan gaya inggris atau *english breakfast*.
Makan pagi gaya amerika atau *Continental breakfast* memiliki ciri biasanya menu yang disajikan adalah minuman berupa jus (*orange juice, tomato juice*), teh atau kopi dan roti (*Toast, Croissant, Danish*)
Makan pagi gaya inggris atau *English Breakfast* memiliki ciri biasanya menu yang disajikan adalah potongan buah (*Slice Pineapple, water melon, Banana or Manggo*), roti (*Croissant, Danish, rolls*), biji gandum dan olahannya (*Corn flake, Rice drispies or Oat Meal, jam, marmade, or Honey*), aneka olahan telur dan daging (*Scrambel Eggs, boiled eggs, poached egg, Fried egg, ham, Bacon or susage*), minuman berupa teh, kopi atau susu
2. Hidangan antara makan pagi dan siang (*Brunch*) 10.00- 11.00 Pagi
Menu hidangan antara makan pagi dan siang (*Brunch*) biasanya adalah hanya sekedar makanan pengganjal perut atau makanan sepinggan seperti : *Burger, Sandwich, Hot Dog* dan berupa minuman hangat seperti teh atau kopi
3. Hidangan Makan Siang (*Lunch*) 12.00-15.00 siang
Menu hidangan makan siang biasanya memiliki menu yang lengkap mulai dari hidangan pembuka sampai dengan penutup
4. Hidangan Makan Selingan Sore (*Tea Time*) 16.00- 17.00
Menu Makan Selingan Sore (*Tea Time*) biasanya adalah hidangan yang menyegarkan dan mengganjal perut seperti : *Mi fruit salad, Banana split, Puding* dan berupa minuman hangat seperti teh atau kopi
5. Hidangan Makan Malam (*Dinner*) (19.00- 21.00) malam

Menu hidangan makan malam (*Dinner*) biasanya memiliki menu yang lengkap mulai dari hidangan pembuka sampai dengan penutup

6. Hidangan Makan Larut Malam (*Supper*) (23.00 – 03.00) Dini hari

Hidangan ini biasanya dinikmati orang-orang yang bekerja sampai larut. Dijepang biasa orang memilih menu *Ramen* untuk *supper* sedangkan di Indonesia orang biasanya memilih menu Bakmi godok, menu angkringan dan nasi liwet yang biasanya memang dijual hanya pada malam hari saja.

Menu berdasarkan komposisi penyajian menu mengalami perkembangan dari Menu klasik atau *Clasic Menu* menjadi Menu Moderen atau *Modern Menu*. Menu klasik atau *Clasic Menu* terdiri dari 13 giliran makan atau *courses* sedangkan Menu Moderen atau *Modern Menu* terdiri dari 6 giliran makan atau *courses* kemudian berkembang menjadi 5 giliran makan atau *courses* dan sekarang paling banyak digunakan adalah 4 giliran makan atau *courses*.

Menu klasik atau *Clasic Menu* terdiri dari 13 giliran makan atau *courses* terdiri dari:

1. *Cold Appetizer* : *mixed salad, vegetable salad*
2. *Soup* : *Clear of vegetable soup*
3. *Warm Appetizer* : *Chicken canape, risoles*
4. *Fish* : *Pached salmon,*
5. *Main Course* : *Beef Tanderlion*
6. *Side dish /Entree (warm)* : *Bron beef stew*
7. *Side dish /Entree (cold)* : *Stuffed egg russian salad*
8. *Sherbet* : *Pinapple shorbet*
9. *Roast* : *Roast Chiken*
10. *Vegetable, Potato, Rice or Pasta* : *Spagetti, Fucili*
11. *Sweet Dishes* : *Apple Pai, Cake*
12. *Savoury* : *Chiken savaory*
13. *Dessert* : *Mixed Fruits, Ice cream*

Menu Moderen atau *Modern Menu* terdiri dari 4 giliran makan atau *courses* terdiri dari:

1. *Appetizer* : *Mix Fruit Salad*
2. *Soup* : *Cream Corn Soup*
3. *Main Course* : *Roasted Chicken with Mushroom Sauce Mix*
Vegetable and Mased Potato
4. *Dissert* : *Chocholate cake with ice cream*

Giliran Menu

Giliran dalam penyajian makanan atau disebut dengan *Courses* pada masa sekarang dikenal dengan Menu Moderen atau *Modern Menu* yang terdiri dari 4 giliran makan atau *courses* terdiri dari:

1. *Appetizer*
2. *Soup*
3. *Main Course*
4. *Dissert*

1. Hidangan Pembuka atau *Appetizer*

Appetizer adalah hidangan pembuka dengan porsi kecil atau *bit size* dari makanan. *Appetizer* dapat dibedakan menjadi 2 yaitu *Hot Appetizer* dan *Cold Appetizer*.

- *HOT APPETIZER* :
 - Dihidangkan dalam keadaan hangat/panas

- Temperatur 50°C-60°C
- Contoh hidangan panas : *resolles, cheese souffle, crouquette*
- **COLD APPETIZER :**
- Dihidangkan dalam keadaan dingin
- Temperatur 10°C - 15°C.
- contoh hidangan dingin: *salad, canape, aspic jelly*

Ciri-ciri hidangan pembuka atau *Appetizer* adalah:

- Membangkitkan nafsu makan
- Porsi kecil
- Menjurus ke rasa asam, asin, gurih atau pedas

Komposisi *Salad* terdiri dari:

1. Alas atau *Underliner*
2. Isi atau *Body*
3. Saus atau *Dressing*
4. Hiasan atau *Garnish*

Alat saji untuk menghidangkan *Appetizer* adalah *Dissert Plate* dan *Cutleries* untuk menikmati hidangan *Appetizer* seperti *Salad* dan *Canape* adalah *Dissert knife* dan *Dissert Fork* .

2. Soup

Soup adalah hidangan kedua yang disajikan setelah *Appetizer*. *Soup* merupakan makanan yang cair terbuat dari kaldu atau *Stock* (rebusan tulang ayam sapi) serta diberi bumbu dan sayuran tertentu yang banyak mengandung gizi. Untuk membuat Kaldu atau *Stock* tulang harus diproses dengan direbus menggunakan api kecil atau disebut dengan *simmering* dengan waktu 2-5 jam hingga sari pati dari tulang akan keluar. *Soup* biasanya disajikan 200-220 ml, dan disajikan dengan menggunakan *Soup cup and soucer*. Sedangkan *cutleries* yang digunakan adalah *Soup spoon*.

Pada awalnya *Soup* menurut jenis nya dibedakan menjadi 2 yaitu Sup Jernih atau *Clear Soup (Thin Soup)* dan Sup kental atau *Thick Soup*. Namun sesuai dengan perkembangan jaman penggolongan jenis *Soup* pun ikut berkembang, sekarang sebagian orang menngolongkan *Soup* menjadi 4 yaitu Sup Jernih atau *Clear Soup (Thin Soup)*, Sup kental atau *Thick Soup*, *Nationality Soup*, *Speciality Soup*.

3. Hidangan Utama atau *Main Course*

Hidangan utama (*Main Course*) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap (terdiri dari lauk pauk hewani, karbohidrat berupa kentang/ nasi/ pasta, sayuran dan dilengkapi dengan sause) yang dihidangkan pada waktu lunch maupun dinner. Porsi penyajian Hidangan utama (*Main Course*) adalah 150-250 gram. Hidangan utama (*Main Course*) disajikan dengan menggunakan *Dinner Plate* sedangkan *Cutleries* yang digunakan tergantung dari menu yang dihidangkan. Contoh: *Roasted Chicken* maka *Cutleries* yang digunakan adalah *Dinner knife and Dinner Fork*, *Grill Snapper* maka *Cutleries* yang digunakan adalah *Fish Knife and Fish Fork*.

4. Hidangan Penutup atau *Dissert*

Hidangan penutup (*Dissert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*Main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Biasanya *Dissert* disajikan sebagai penutup makan siang atau malam.

Ciri-ciri Hidangan penutup atau *Dissert*:

- Sebagai pencuci mulut
- Porsi kecil
- Rasa manis

- Tampilannya menarik

Prinsip-Prinsip Penyusunan Menu

Faktor-faktor yang mempengaruhi dalam menyusun Menu, yang perlu diperhatikan adalah:

1. Waktu (*Time Of Meal*)
2. Jenis dan kebangsaan tamu
3. Jenis hidangan (*Kind of Meal*)
4. Kelas restoran atau hotel
5. Harga Menu (*Price Of the Meal*)
6. Musim, cuaca
7. Trend yang sedang berjalan
8. Kemampuan cook dan waiterss
9. Peralatan kitchen dan restoran
10. Makanan Pengiring atau *Side Dish*
11. *Religion* atau agama kepercayaan

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam Menyusun Menu adalah:

1. Pengulangan bahan dasar atau menu bahan utama
Hindari pengulangan bahan pokok, tekstur hidangan dan bumbu.
2. Pengulangan warna
3. Pengulangan istilah kata dalam beberapa menu
4. Kesesuaian *Main Course* dengan *Side Dish*
5. Keseimbangan rasa, teksture, penggunaan bumbu dan sause
6. Kesesuaian *garnish*
7. Ukuran porsi antara makanan pembuka sampai penutup mempunyai perbedaan dengan porsi continental disesuaikan dengan negaranya.
8. Penataan dan penampilan dalam penyajian disesuaikan dengan menu
9. Kandungan gizi makanan yang disajikan

Hormat Kami,

Nur Fitri Wahyanti, S.Pd.