

HAND OUT FOOD AND BEVERAGE
PENGGUNAAN PERALATAN PENYAJIAN



Oleh :
I Wayan Kariasa, SST. Par

PEMERINTAH PROVINSI BALI
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 2 BANGLI

Kata pengantar

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya kami bisa menyelesaikan buku bahan ajar Jenis jenis peralatan dan perlengkapan restoran ini. Buku ini dibuat untuk menambah pengetahuan dan ketrampilan peserta didik, Terutama anak kelas XII SMK perhotelan dan jasa pariwisata. Selain itu, buku ini kami konsep untuk kemandirian siswa dan guru sebagai pembimbing.

Kesuksesan belajar berawal dari kemauan dan ditunjang oleh berbagai sarana, salah satu diantaranya adalah buku. Harapan kami, buku ini dapat membantu siswa memahami tentang dirinya sendiri, keluarga, lingkungan, masyarakat, dan bangsa.

Akhir kata kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menerbitkan buku ini. Kritik dan saran sangat kami harapkan untuk perbaikan buku ini di masa yang akan datang.

Bali, 3 Oktober 2020

Penulis

I Wayan Kariasa, SST.Par

DAFTAR ISI

Cover	1
Kata Pengantar	2
Daftar Isi	3
1. PENDAHULUAN	
1.1. Deskripsi Singkat	4
1.2. Relevansi	4
1.3. Panduan Belajar	4
2. INTI PEMBELAJARAN	
2.1. Capaian Pembelajaran	5
2.2. Sub Capaian Pembelajaran	5
2.3. Pokok – pokok Materi	5
2.4. Uraian Materi	5
2.5. Forum Diskusi	11
3. PENUTUP	
3.1. Rangkuman	11
3.2. Tes Formatif	12
DAFTAR PUSTAKA	13

A. PENDAHULUAN

1. Deskripsi Singkat

Penghasilan terbesar kedua dari pengelolaan sebuah hotel adalah penjualan makanan dan minuman, setelah penjualan kamar. Baik itu yang dijual di *outlet-outlet* restoran dan *bar* yang dimiliki oleh hotel tersebut maupun penjualan makanan dan minuman melalui layanan kamar (*room service*). Pelaksanaan penyediaan, pengolahan, penyajian dan layanan serta penjualan makanan dan minuman berada di bawah tanggung jawab Divisi Makanan dan Minuman/*Food & Beverage Division*. Modul tentang Penggunaan Peralatan Penyajian ini akan menyajikan secara singkat tentang Jenis-Jenis Peralatan dan Perlengkapan Restoran dan Cara Menggunakan Peralatan dan Perlengkapan Restoran

2. Relevansi

Modul ini dikembangkan menjadi tiga (3) kegiatan belajar yang saling terkait. Untuk Kegiatan Belajar Penggunaan Peralatan Penyajian ini terdiri dari tiga (3) kali pertemuan, meliputi:

Materi 1. Jenis-jenis Peralatan dan Perlengkapan Restoran

Materi 2. Penggunaan Peralatan dan Perlengkapan Restoran

Materi 3. Analisis Peralatan dan Perlengkapan restoran

3. Panduan Belajar

Bahan Kajian kegiatan belajar ini disusun sebagai materi pembelajaran Penggunaan Peralatan Penyajian yang dibuat secara sistematis sehingga dapat diimplementasikan dalam kehidupan sehari-hari khususnya restoran dan *bar*.

Panduan belajar modul ini adalah:

- a. Pelajari uraian materi yang berupa paparan fakta/data, konsep, prinsip, dalil, teori, prosedur, keterampilan, hukum, contoh, non contoh dan nilai-nilai.
- b. Kerjakan aktivitas forum diskusi untuk memantapkan pengetahuan, keterampilan serta nilai dan sikap yang terkait dengan uraian materi.
- c. Baca rangkuman yang merupakan sari pati dari uraian materi kegiatan pembelajaran untuk memperkuat pencapaian tujuan kegiatan pembelajaran.
- d. Isi tes formatif untuk mengukur tingkat pemahaman dan keberhasilan pada kegiatan belajar.

B. INTI PEMBELAJARAN

1. Capaian Pembelajaran

Setelah mempelajari Penggunaan Peralatan Penyajian diharapkan saudara Mampu Menganalisis jenis - jenis peralatan dan perlengkapan restoran.

2. Sub Capaian Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan belajar ini saudara akan:

Mampu mengidentifikasi jenis – jenis peralatan dan perlengkapan restoran

3. Pokok-pokok Materi

Jenis – jenis peralatan dan perlengkapan restoran

4. Uraian Materi

A. Jenis – jenis Peralatan dan Perlengkapan Restoran

Menurut buku “Pengantar Akomodasi dan Restoran” (Sugiarto dan Sulartiningrum), (2001 : 88) dinyatakan bahwa pada prinsipnya peralatan yang digunakan dalam sebuah restoran dikelompokkan menjadi lima bagian besar yaitu:

1. Silverware



Adalah peralatan makan yang terbuat dari bahan perak yang tahan terhadap karat. Contohnya

a. Dinner Fork dan Dinner Knife

Garpu dan pisau yang gunanya untuk menikmati makanan inti (main dishes / maincourse)

b. Dinner Spoon

Sendok yang digunakan untuk mengambil makanan tetapi juga digunakan sebagai alat bantu untuk memindahkan makanan dari suatu tempat ketempat lainnya.

c. Dessert Fork dan Dessert Knife

Garpu dan pisau yang gunanya untuk menikmati makanan pembuka (appetizer) atau makan penutup (dessert).

d. Tea or Coffee Spoon

Sendok yang gunanya untuk menikmati minuman panas (teh, kopi, susu, coklat.) dimana juga berfungsi sebagai alat menikmati hidangan penutup (dessert).

e. Fish Fork and Fish Knife.

Garpu dan pisau yang gunanya untuk menikmati makanan yang terbuat dari ikan.

f. Service Fork dan Service Spoon.

Garpu dan sendok yang gunanya untuk memindahkan makanan dari satu tempat ke tempat lainnya.

g. Ice Cream Spoon.

Sendok yang fungsinya untuk menikmati ice cream.

h. Steak Knife

Pisau yang gunanya untuk menikmati makanan yang terbuat dari daging, ciri khas dari pisau ini yaitu memiliki gerigi pada bagian tajamnya.

i. Soup Spoon.

Sendok yang fungsinya menikmati segala jenis soup.

j. Parfait Spoon.

Sendok yang fungsinya untuk menikmati dessert atau ice cream.

k. Oyster Fork.

Garpu untuk menikmati hidangan yang terbuat dari tiram atau kerang.

l. Snail (escargot) Fork.

Garpu yang gunanya untuk menikmati hidangan yang terbuat dari siput.

m. Snail (escargot) Tongs.

Penjepit makanan yang digunakan untuk menjepit makanan yang terbuat dari siput.

n. Lobster Pick and Lobster (cray fish) Cracker.

Guna untuk menikmati hidangan dari lobster

o. Sugar Tongs.

Gunanya untuk mengambil gula batu.

2. Chinaware.



Adalah peralatan makan yang biasanya terbuat dari keramik atau porselin contohnya:

a. Bread and Butter Plate.

Jenis piring yang fungsinya untuk menyajikan roti dan mentega.

b. Dessert Plate.

Jenis piring yang fungsinya untuk menyajikan hidangan pembuka (appetizer) hidangan penutup (dessert).

c. Dinner Plate.

Jenis piring yang fungsinya untuk menyajikan hidangan utama.

d. Soup Bowl.

Jenis mangkok yang gunanya untuk menyajikan hidangan soup kental

e. Egg Cup and Soucer.

Adalah mangkok dan piring kecil yang fungsinya untuk menyajikan hidangan telur rebus.

f. Soup Cup and Soucer.

Adalah mangkok dan piring cawan yang fungsinya menyajikan segala hidangan yang berjenis soup.

g. Coffee or Tea Cup And Soucer.

Adalah mangkok dan piring cawan yang gunanya untuk menyajikan minuman kopi dan teh.

h. Cereal Dish.

Mangkok yang fungsinya menyajikan beberapa macam makanan misalnya sereal.

i. Ashtray / Asbak.

Fungsinya untuk menampung abu rokok dan harus ada disetiap meja.

j. Demi Tasse Cup and Soucer.

Mangkok dan piring cawan yang fungsinya khusus untuk menyajikan kopi expresso dan demi tasse coffee.

k. Creamer.

Fungsinya untuk menyajikan cream sebagai peneman kopi.

l. Milk Pot.

Teko yang fungsinya untuk tempat penyajian susu atau air panas.

3. Glassware.



Adalah peralatan minum yang terbuat dari kaca termasuk didalamnya segala jenis dan bentuk gelas contohnya:

a. White Wine Glass.

Jenis gelas yang berfungsi untuk menikmati minuman anggur putih.

b. Red Wine Glass.

Jenis gelas yang fungsinya untuuk menikmati minuman anggur merah.

c. Water Goblet.

Jenis gelas yang berfungsi menyajikan minuman air putih.

d. Cocktail Glass.

Jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman jenis cocktail.

e. Beer Glass.

Jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan jenis minuman beer.

f. Highball Glass.

Jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman jenis mix drink atau bisa juga untuk menyajikan minuman jenis jus.

g. Collins Glass.

Adalah jenis gelas yang hampir sama fungsinya dengan highball glass yang membedakannya adalah tinggi dan volume gelas yang berbeda.

h. Zombie Glass.

Adalah jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman mix drink yang khusus yang bernama zombie dan juga bisa digunakan untuk menyajikan minuman long drink.

i. Juice Glass.

Jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman beraneka ragam jus.

j. Brandy Glass.

Jenis gelas yang berfungsi untuk menikmati minuman berjenis brandy.

4. Linen dan Stationary.



Linen adalah segala macam peralatan yang terbuat dari kain, sedangkan stationary adalah segala peralatan yang terbuat dari kertas dan alat tulis menulis lainnya. Contohnya:

a. Table Cloth.

Adalah alas meja gunanya untuk menutup permukaan meja.

b. Guest Napkin.

Serbet yang gunanya sebagai serbet makan yang hanya digunakan oleh tamu.

c. Service Cloth.

Serbet yang digunakan untuk membantu membersihkan peralatan yang belum bersih dan juga berfungsi sebagai penahan panas pada waktu membawa makanan.

d. Paper Napkin.

Tissue yang digunakan sebagai alas soup cup and saucer.

e. Place Mate.

Adalah alat yang digunakan sebagai alas piring

5. Table Accessories.

Adalah alat yang diletakan ditengah tengah meja tamu berfungsi sebagai peneman tamu dan juga untuk memperindah tampilan meja makan contohnya:

a. Tempat Garam dan Merica.(salt and Pepper Set.)



b. Asbak (ashtray)



c. Vas Bunga (flower Vase)



d. Menu dan Daftar Minuman (Menu and Drink List)



IG : @myfortyeight48

WA/Telp. : 082170239775

e. Nomer Meja (Table Number)



5. Forum Diskusi

Saat ini usaha penyediaan jasa makanan dan minuman berkembang secara signifikan. Dapatkah Saudara:

- 1) Mengidentifikasi jenis – jenis peralatan yang di pergunakan pada restoran kecil, sedang dan besar

C. PENUTUP

1. Rangkuman

Pada prinsipnya peralatan yang digunakan dalam sebuah restoran dikelompokan menjadi lima bagian besar yaitu:

- a. Silverware
- b. Chinaware.
- c. Glassware.
- d. Linen dan Stationary.
- e. Table Accessories

2. Tes Formatif

1. Hidangan yang disajikan dalam jamuan makan sangat bergantung pada menu, dibawah ini merupakan hidangan dan alat makan yang biasa digunakan,

Hidangan	Alat makan
1) Roti	A. Lobster tang
2) Soup	B. Soup spoon
3) Kopi atau Teh	C. Fish fork/fish knife
4) Ikan	D. Tea or Coffee cup
5) Lobster	E. B and B plate

Pasangkanlah antara hidangan dengan alat makan yang sesuai....

- a) 1-A, 2-C, 3-D, 4-E dan 5-B
- b) 1-B, 2-D, 3-A, 4-E dan 5-C
- c) 1-E, 2-D, 3-C, 4-B dan 5-A
- d) 1-E, 2-B, 3-D, 4-C dan 5-A
- e) 1-E, 2-C, 3-D, 4-D dan 5-A

Konci jawaban : D

DAFTAR PUSTAKA

<http://madebayu.blogspot.com/2012/02/jenis-jenis-peralatan-di-restaurant.html>