MODUL BAHAN AJAR

FOOD AND BEVERAGES

(PERALATAN DAN PERLENGKAPAN RESTAURANT)

KELAS XII

OLEH : LILIK YUNITA

SMKN 1 MAS UBUD

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. DESKRIPSI SINGKAT

Penghasilan terbesar dari pengelolaan sebuah hotel adalah penjualan kamar. Penghasilan kedua terbesar adalah penjualan makanan dan minuman, baik yang dijual di *outlet–outlet* restoran yang dimiliki oleh hotel tersebut maupun penjualan makanan dan minuman melalui layanan kamar (*room service*). Pelaksanaan penyediaan dan pengolahan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman berada di bawah tanggung jawab **Divisi Makanan dan Minuman/*Food and Beverage Division***. Divisi ini terbagi atas dua yaitu bagian pengolahan/produksi (kitchen) dan bagian penyajian (service).

Modul pembelajaran ini memuat secara sistematis konsep dasar teoritik Penataan Pelayanan Makanan dan disusun sebagai materi pembelajaran. Dengan demikian materi modul ini terkait dengan elemen bahan ajar lainnya yang telah diberikan dalam pembelajaran di kelas. Diharapkan setelah mempelajari modul pembelajaran ini, siswa akan memiliki kompetensi yang memadai sebagaimana dijelaskan sebagai berikut:

1. Kognitif : Memahami secara analitis, kritis dan sintesis aplikasi teori tata hidangan, serta alokasi sumberdaya, manusia, dan sosial untuk meningkatkan efisiensi pelayanan.
2. Afektif : Bersikap etis, profesional dan berpihak pada pelaku pelayanan yang berada pada posisi marjinal.
3. Psikomotorik : Menempuh seluruh prosedur pembelajaran dengan sikap dan etika yang baik dan sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan, bekerjasama dalam kelompok belajar.

PRASYARAT

Modul ini diperuntukkan bagi anak didik kami di SMK, dan bagi siapa saja yang ingin memperoleh ketrampilan pada bidang keahlian perhotelan terutama pada bagian atau seksi Food and Beverages

Setelah mempelajari modul ini diharapkan siswa dapat melakukan tehnik pelayanan makanan dan minuam dengan profesional dan sopan, sehingga tamu sudah merasakan pelayanan yang profesional dan sopan walaupun mereka belum tiba di hotel.

1.2. PETUNJUK PENGGUNAAN MODUL

1. Persiapkan diri sebagai petugas pelayanan makanan dan minuman.
2. Bacalah modul ini dengan hati-hati, mengertikan, pahami, dan praktekkan.
3. Kalau ada yang kurang jelas tanyakan dan minta penjelasan kepada guru pembimbing
4. Anda boleh menggunakan modul ini sebagai petunjuk untuk belajar dan isi dari dari materi ini dapat dipraktekkan dalam simulasi di sekolah.
5. Persiapkan perlengkapan dan peralatan praktek.
6. Lakukan lebih banyak praktek dengan teman secara bergantian berperan sebagai tamu dan petugas restaurant, dengan disaksikan guru pembimbing.

BAB II
INTI

2.1. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah membaca, mengerjakan tugas dan menyelesaikan evaluasi pada bab ini, peserta didik mampu memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap yang diperlukan untuk melakukan penggunaan peralatan dan perlengkapan restoran di hotel.

A. Pembentukan Konsep Pengetahuan

Pada konsep pengetahuan peserta didik dapat:

1. Menyebutkan lingkungan restoran
2. Memahami perabot restoran
3. Menyebutkan peralatan tata hidang
4. Memahami peralatan pelengkap
5. Memahami linen restoran
6. Menerapkan penggunaan peralatan dan perlengkapan restoran

B. Pembentukan Konsep Keterampilan

Pada konsep keterampilan peserta didik dapat:

1. Mengidentifikasi lingkungan restoran
2. Mengidentifikasi perabot restoran
3. Mengidentifikasi peralatan tata hidang
4. Mengidentifikasi peralatan pelengkap
5. Mengidentifikasi linen restoran
6. Menggunakan peralatan dan perlengkapan restoran

C. Pembentukan Sikap

Pada pembentukan sikap peserta didik pada saat belajar akan bersikap:

1. Teliti dan cermat.
2. Jujur
3. Bertanggung jawab
4. Berbicara dengan santun
5. Bersikap sopan

6. Menghargai pendapat orang lain
7. Gembira
8. Disiplin

Pembelajaran Berbasis STEM

Sains	Teknologi
Faktual: Memahami liingkungan restoran Konseptual: Fungsi perabot restoran Prosedural : Kegunaan peralatan Metakognitif : Mengetahui manfaat dan fungsi perabot dan peralatan restoran	Setiap peralatan mempunyai teknik penggunaan masing-masing.
Engineering	Matematik
Merancang lingkungan restoran	Menganalisis jumlah perabot dan perlengkapan restoran

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR

Mata Pelajaran : Food and Baverage Jam Pelajaran : 384 JP (@ 45 menit)

KOMPETENSI DASAR	KOMPETENSI DASAR
3.1 Memahami hygiene sanitasi	4.1 Melakukan hygiene sanitasi
3.2 Menerapkan teknik memotong	4.2 Melakukan teknik pemotongan
3.3 Menerapkan metode pengolahan makanan	4.3 Melakukan pengolahan makanan
3.4 Menerapkan platting dan garnish	4.4 Melakukan platting dan garnish
3.5 Memahami psikologi layanan	4.5 Melakukan layanan di restarurant
3.6 Memahami peralatan dan perelngkapan restoran	4.6 Menggunakan peralatan dan perlengkapan restaurant
3.7 Menerapkan table set up dan clear up	4.7 Melakukan table set up dan clear up
3.8 Menerapkan sequences of restauarant services	4.8 Melakukan sequences of restarurant services.
3.9 Menerapkan system informasi restaurant	1.9 Menggunakan system informasi

2.1 POKOK MATERI

Adapun pokok materi yang akan dibahas kali ini yaitu :

1. Pengertian Peralatan dan Perlengkapan Restoran
2. Kelompok Peralatan dan Perlengkapan Restoran
3. Jenis jenis peralatan Peralatan dan Perlengkapan Restoran
4. Menggunakan peralatan dan perlengkapan restaurant
5. Tekhnik polishing Peralatan dan Perlengkapan Restoran

2.2 URAIAN MATERI

KEGIATAN BELAJAR - VI
PERALATAN DAN PERLENGKAPAN RESTAURANT

Setiap anda makan baik di rumah maupun di restoran atau warung pasti menggunakan peralatan makan. Berikut ini ada beberapa jenis peralatan dan perlengkapan restoran diantaranya anda pernah menggunakan atau melihatnya. Amatilah gambar tersebut, kemudian jabarkan tentang nama perlatan serta manfaatnya

I. Menerapkan Penggunaan Peralatan dan Perlengkapan Restoran

1. Lingkungan Restoran Sebuah restoran pasti mengharapkan setiap tamu yang datang akan merasa senang dan nyaman berada di dalamnya. Keinginan tersebut dapat diciptakan oleh pihak restoran dengan cara menyediakan peralatan dan perlengkapan yang memadai serta lingkungan yang nyaman. Kenyamanan lingkungan restoran meliputi

a. Air conditioning/AC Sistim pengoperasian AC diruang makan sudah di disain agar ruang makan menjadi nyaman, dan suhu ruangan dapat diubah sesuai dengan persetujuan manager

b. Alunan musik Suara musik dapat membuat suasana menjadi tenang dan menyenangkan, jenis dan volume musik dipilih berdasarkan keamanan atau kebutuhan Suara musik juga dapat meminimalkan suara bising yang tidak menyenangkan Oleh karena itu sangatlah mengherankan jika masih ada restoran yang didirikan tanpa memberi fasilitas musik hal ini sangatlah mengecewakan karena musik merupakan salah satu dari pelayanan. Pemutaran jenis musik tergantung pada :

1) Jenis restoran
2) Jenis tamu
3) Kelompok umur
4) Jam dalam hari

Suara musik disesuaikan dengan memperhatikan :

1) Jenis tamu
2) Suasana saat itu
3) Jumlah tamu

c. Area dansa

Pada jamuan makan malam biasanya disediakan area dansa hingga tamu selesai menikmati hidangannya Taman dan dekorasi lain Dekorasi taman dibuat berdasarkan standar permintaan managemen, rangkaian bunga dibuat dari bunga segar agar suasana menjadi segar , air dalam vas selalu diganti setiap hari. Taman dan bunga selalu dibersihkan dari debu seiring dengan adanya pembersihan rutin di restoran

d. Privacy

Direstoran biasanya disediakan ruangan khusus bagi tamu yang tidak ingin terganggu kenyamanannya dari orang lain.

e. Dekorasi

Restoran yang besar dan mewah tidak tampak asri tanpa adanya dekorasi. Dekorasi meliputi outdoor dan indoor, dapat pula berupa tanaman, taman maupun hiasan.

Langkah-langkah menentukan dekorasi restoran antara lain:

1) Tema Tema sebaiknya dipilih yang dapat mengekspresikan visi dan misi restoran agar mudah dipasarkan.
2) Furniture Furniture restoran harus dipilih dengn hati-hati karena harus mengandung unsur nyaman, aman dan sesuai dengan tema restoran.
3) Pencahayaan Pencahayaan diatur sedemikian rupa agar tidak terlalu terang ataupun terlalu suram agar lebih menanbah suasana menjadi lebih menenangkan Adakalanya pencahayaan diletakan di atas ruangan namun adakalanya pencahayaan dibuat untuk setiap meja, hal ini untuk membuat suasana menjadi lebih berbeda
4) Dekorasi dinding Jangan biarkan dinding terlihat kosong berilah ornamen-ornamen yang sesuai dengan tema restoran.
5) Membagi area duduk Membagi area duduk dilakukan untuk mengantisipasi pelanggan atau tamu yang datang dengan jumlah yang berbeda-beda.

II. Pengertian Dari Peralatan Hidang

Peralatan Hidang yaitu peralatan makan, minum dan hidang yang terdiri dari baraang pecah belah (chinaware), gelas (glassware), table accompaniment dan perlengkapan lainnya (other equipment) yang dipergunakan dalam penghidangan makanan.

Peralatan makan dan minum yang digunakan dalam pelayanan makan sangat beragam. Peralatan yang digunakan dalam pelayanan makan berupa linen, ware, glassware dan other equipments yang digunakan dalam pelayanan makan dan minum.

Sebelum peralatan makan minum, alat hidang diatas terdapat materi furniture sebagai dasar restoran. Furniture untuk restoran harus dipilih dengan tepat sehingga dapat berfungsi sesuai dengan kebutuhan. Jenis furniture yang terdapat didalam resoran pada umumnya yaitu: kursi makan, meja makan dan lemari.

Rancangan perabot harus memperhatikan keamanan, kenyamanan serta ketermanfaatannya baik bagi tamu maupun bagi karyawan. Perabot yang menarik bukan terukur dari sifat mahal,

antik atau modelnya yang terbaru. Perabot yang baik adalah sesuai dengan ukuran dan fungsinya. Restoran juga akan tampak menarik apabila tersedia ruang gerak yang cukup bagi tamu dan karyawan serta memperhatikan faktor keamanan. Restoran sebaiknya merancang dan memilih perabot serta peralatan dan perlengkapannya dengan baik. Penempatan perabot yang tepat dapat membuat tamu merasa nyaman dan pada saat penempatan meja juga harus mempertimbangkan keamanan dan efesien kerja dari staff selama mereka bekerja

a. Kenyamanan pelanggan
   1) Meja sebaiknya ditempatkan ditempat dengan jarak yang cukup luas agar tidak menganggu tamu yang lain
   2) Dalam ruang makan dimana terdapat meja untuk memasak meja diletakkan dengan jarak yang agak jauh agar meja guridong dapat berlalu lalang dengan mudah
   3) Meja untuk sekeluarga jangan ditempatkan dengan jarak yang jauh agar mereka tidak merasa tersisih. Di restoran keluarga meja ditempatkan lebih rapat dibanding dengan restoran resmi
   4) Meja jangan ditempatkan dekat pintu masuk, toilet atau dapur
   5) Pintu dapur atau toilet sebaiknya dimanipulasi dengan tanaman agar tidak tampat terlalu jelas
   6) Meja jangan terlalu dekat dengan bar karena tamu akan merasa bising dan terganggu dengan kegiatan waiter melakukan pekerjaan.
b. Keamanan dan efesiensi kerja
   1) Meja sebaiknya ditempatkan dengan teratur agar petugas penerima tamu dapat memperhatikan tamu dengan baik
   2) Meja ditempatkan dengan jarak yang longgar dari sideboard agar petugas leluasa bergerak saat melayani tamu
   3) Ruang jalan bagi petugas harus bebas dari benda-benda
   4) Jumlah meja disesuaikan dengan luas ruangan karena jika terlalu banyak meja mungkin akan meningkatkan penjualan namun membuat tamu menjadi tidak nyaman dan petugas akan mengalami kesulitan saat bekerja

III. Kelompok Peralatan dan Perlengkapan Restoran

A. Perabot

1. Table/Meja

Meja yang dipakai di restoran ada beberapa macam. Dalam suatu restoran terdapat beraneka ragam bentuk meja untuk memberikan variasi atau satu jenis bentuk sesuai dengan bentuk ruangan. Ada meja yang berbentuk bulat, persegi empat, empat persegi panjang dan setiap meja ada untuk 2 orang, 4 orang dan 12 orang tamu. Beberapa contoh ukuran meja direstoran adalah sebagai berikut.:

a. Meja persegi empat (square table)

Ukuran 60 x 60 cm untuk 2 orang, 100 x 100 cm untuk 4 orang.

GAMBAR 1. SQUARE TABLE

b. Meja bulat (round table)

Ukuran diameter 150 cm untuk 6 orang.

GAMBAR 2. ROUND TABLE

c. Meja persegi empat panjang (rectangular/oblong table)

Ukuran 60 x 150 cm untuk 6 orang, 120 x 240 cm untuk 12 orang.

GAMBAR 3. rectangular/oblong table

2. Chair/Kursi

Terdiri dari beraneka ragam corak, bahan ataupun warna, jenis kursi yang dipakai:

a. Dining chair

GAMBAR 4. DINING CHAIR

b. Arm chair

GAMBAR 5. ARM CHAIR

c. Sofa

GAMBAR 6. SOFA

d. Baby chair

GAMBAR 7. BABY CHAIR

e. Side board/meja bantu

GAMBAR 8. SIDE BOARD

Side board/side stand atau disebut juga dengan service table adalah sebuah meja yang mempunyai bagian-bagian sebagai berikut:

a. Beberapa rak (shelves)

b. Beberapa laci (drawers)

c. Satu bagian atas tempat menaruh/mempersiapkan beberapa alat-alat restoran yang diperlukan dalam service/pelayanan.

Fungsi dari side board ini untuk restoran adalah:

a. Sebagai tempat penyimpanan alat-alat yang diperlukan pada waktu service

b. Untuk mempermudah pekerjaan waiter

B. Linen

Restoran yang mewah pada umumnya memakai linen untuk penataan meja. Sedang coffee shop, fastfood restaurant, cafetaria jarang bahkan tidak memakai linen karena biayanya mahal. Linen adalah semua kain-kain yang digunakan baik untuk keperluan menutup meja makan maupun keperluan yang lain. Ukuran linen disesuaikan dengan ukuran meja dan kegunaannya. Yang umum dipergunakan adalah; molton, table cloth, slip cloth, napkin, skirting, dust towel, glass towel, arm towel, tray cloth. Jenis bahan linen yang digunakan adalah; katun, batik, satin, beludru, polyster atau bahan sintetis lainnya.

1. Molton (under cloth)

Yaitu kain tebal lunak yang bersifat menyerap cairan. Molton 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 sehingga cairan tersebut tidak meluber kemana-mana.

b. Untuk melindungi permukaan meja makan agar tidak cepat rusak oleh benda-benda panasyang diletakkan diatasnya.

c. Untuk meredam bunyi pada saat benda-benda berat diletakkan diatasnya, seperti tea pot, tea cup, dan lain-lain.

d. Untuk menambah kerapian permukaan meja makan.

e. Untuk menahan taplak meja supaya tidak mudah meleset.

2. Table cloth

Table cloth atau taplak meja makan dapat dibuat dari bermacam-macam bahan seperti katun, satin, batik dan sebagainya. Warna taplak meja bermacam-macam, tergantung selera, warna cat, karpet ruangan atau selera pimpinan. Namun untuk keperluan state banquet, jamuan makan resmi kenegaraan harus dipergunakan taplak meja yang bewarna putih, boleh putih polos atau putih berkembang-kembang (warna kembangnya harus putih juga).

Bentuk dan ukuran taplak meja harus disesuaikan dengan bentuk dan ukuran meja makannya. Ukuran yang serasi antara taplak dan meja makan adalah apabila taplak tersebut dibentangkan diatas meja, maka masih akan tersisa 15-40 cm dari permukaan meja makan atau tepat menyentuh permukaan tempat duduk, taplak ini harus diusahakan jangan sampai menggantung terlalu lebar karena hal tersebut akan menganggu kaki para tamu disaat mereka sedang makan. Pemasangan taplak meja makan harus simetris, datar dan rapi, tidak boleh ada yang terlipat ataupun bergelombang.

GAMBAR 9. TABLE CLOTH

3. Slip cloth

Adalah taplak meja penghias. 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 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 m.

GAMBAR 10. SLIP CLOTH

4. Napkin

Napkin atau serbet makan adalah suatu alat yang terbuat dari kain katun/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 dan lain-lain yang dapat ditemui di took atau swalayan. Ukuran serbet yang biasa dipakai di hotel/restoran internasional adalah 50 x 50 cm, lebih besar dari ukuran standar sehingga lebih mudah untuk dikreasikan dalam berbagai macam bentuk. Ukuran standarnya 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
b. Bahan mudah dibersihkan
c. Selalu bersih dan licin
d. Tidak boleh dikanji

Jenis-jenis serbet adalah:

a. Serbet makan
b. Serbet jari/cocktail napkin
c. Serbet kertas

5. Dust towel Adalah kain khusus untuk mengelap debu dan remah-remah makan diatas meja atau kursi.

GAMBAR 11. NAPKIN

6. Glass towel

Berguna untuk megelap semua peralatan restoran yang akan dipergunakan untuk menata meja makan maupun untuk melengkapi persediaan peralatan di side board.

7. Arm towel (service cloth, waiter cloth)

Dipakai oleh setiap waiter 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 12. SERVICE CLOTH

8. Tray cloth

Biasanya terbuat dari kain flannel. Fungsinya untuk menjaga agar baki tidak licin dan menyerap cairan/minuman yang tumpah di atas baki. Bentuk dan ukurannya bermacam-macam sesuai dengan bentuk baki

9. Table mat (place mat)

Adalah taplak meja perorangan/satu orang. Berfungsi sebagai pengganti taplak meja, dipergunakan untuk meja yang bagus/indah (ukiran). Bentuknya ada yang persegi empat panjang, lonjong. Bahannya terbuat dari plastik, fornica, kain, anyaman dan lainnya.

GAMBAR 13. PLACE MAT

10. Sarung kursi

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

GAMBAR 14. CHAIR COVER

11. Skirting

Skirting adalah semacam kain batik, satin panjang yang dipergunakan untuk menutup meja makan sekeliling/setengah keliling, supaya kaki meja tidak tampak dari depan. Sering digunakan pada waktu buffet dan seminar.

GAMBAR 16. SKIRTING

C. Wares

Yang dimaksud dengan ware disini adalah segala bentuk benda/peralatan yang digunakan sebagai alat hidang dan alat makan/minum. Ware terbagi atas chinaware, silverware dan glassware.

1. Chinaware

Chinaware adalah pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasional restoran. Untuk peralatan yang terbuat dari keramik pada umumnya mempunyai dinding yang tebal, permukaannya sedikit kasar namun mempunyai ketahanan yang tinggi. Sedangkan peraltan yang terbuat dari porselin atau tembikar biasanya dindingnya tipis, halus tetapi tidak mempunyai ketahanan yang tinggi terhadap panas. Peralatan ini apabila terkena panas yang tinggi mungkin akan pecah.

Secara keseluruhan chinaware dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

a. Platter

Adalah piring lodor dengan berbagai ukuran yaitu *small*, *medium* dan *large*. Mempunyai tiga bentuk, ada yang berbentuk lonjong (*oval platter*), bulat (*round platter*) dan persegi panjang (*rectangular platter*).

b. Plates

1) Dinner plate, yaitu piring ceper besar yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan utama. Berdiameter 26 cm.

2) Soup plate, adalah piring cekung yang biasa dipergunakan untuk makan dirumah sehari-hari Indonesia ataupun keperluan prasmanan dan untuk menyajikan sup. Diameter soup plate adalah 22 cm.

GAMBAR 17. SOUP PLATE

3) Dessert plate, yaitu piring tanggung yang dipergunakan untuk menyajikan hidangan penutup, hidangan pembuka dan kadang-kadang sebagai *underliner*/alas sewaktu menyajikan hidangan pembuka/penutup. Diameter dessert plate adalah 18 cm.

4) B & B plate (*Butter and Bread*), yaitu dipergunakan untuk menyajikan roti dan mentega, disebut juga side plate atau quarter plate karena di dalam menata meja selalu diletakkan disamping kiri garpu (dinner fork). Diameternya sekitar 15 cm.

5) Fish plate, yaitu piring untuk menyajikan hidangan ikan.

6) Breakfast plate, yaitu piring untuk hidangan makan pagi.

7) Show plate, yaitu piring ceper ukuran sedikit lebih besar dari pada dinner plate, diberi dekorasi yang bagus untuk show.

c. Cups

1) Soup cup, adalah mangkuk berbentuk cangkir dengan ukuran lebih besar dan mempunyai pegangan di kanan kirinya untuk menyajikan sup cair. Diameternya sekitar 10 cm.

GAMBAR 18. SOUP CUP AND SAUCER

2) Tea cup, adalah cangkir teh yang gunanya untuk menyajikan teh, diameternya sekitar 7 cm.

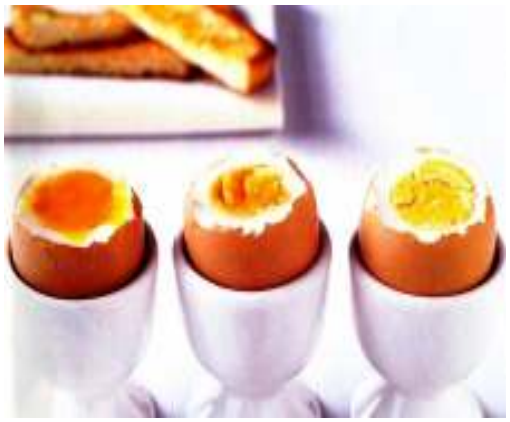
GAMBAR 19. TEA CUP AND SAUCER

3) Coffee cup, adalah cangkir kopi yang gunanya untuk menyajikan kopi, diameternya sekitar 6 cm.

4) Demitasse cup, adalah cangkir kecil dengan diameter 5 cm yang dipergunakan untuk menyajikan kopi kental (*demitasse coffee*) sehabis makan malam.

5) Breakfast cup, adalah cangkir untuk menyajikan minuman kopi/teh pada waktu makan pagi di restoran.

6) Egg dish, disebut juga dengan *egg stand*. Dipergunakan untuk menyajikan telur rebus.



GAMBAR 21 . EGG STAND

d. Saucer

1) Soup saucer, adalah tatakan soup cup dengan diameter 14 cm.

2) Tea saucer, adalah tatakan tea cup dengan diameter 14 cm.

3) Coffee saucer, adalah tatakan coffee cup dengan diameter 14 cm.

4) Demitasse saucer, adalah tatakan demitasse cup dengan diameter 11 cm.

5) Breakfast saucer, adalah tatakan breakfast cup dengan diameter 14 cm.

e. Pots

1) Tea pot, adalah poci untuk menyajikan teh panas, bentuknya agak membulat.

2) Coffee pot, adalah poci untuk menyajikan kopi panas, bentuknya lurus tinggi keatas.

GAMBAR 22. TEA POT AND COFFFEE POT

f. Jugs

1) Milk jug, adalah poci kecil untuk menyajikan susu/krim.

2) Water jug, adalah poci kecil dengan tutup untuk menyajikan air putih, biasanya digunakan pada pelayanan room service.

g. Bowl

1) Soup bowl, adalah mangkuk sup untuk menyajikan sup kental.

2) Cereal bowl, adalah piring cekung seperti mangkuk untuk menyajikan bubur maupun sereal.

3) Finger bowl, adalah mangkuk tempat untuk mencuci tangan yang diletakkan di atas meja makan.

4) Sugar bowl, adalah tempat untuk menempatkan gula yang berada di atas meja makan.

GAMBAR 22. SUGAR BOWL

5) Supreme bowl, adalah tempat untuk menyajikan shrimp cocktail, ice cream di dalam kamar.

6) Butter bowl, adalah tempat mentega yang diletakkan di atas meja makan.

h. Ashtray (asbak)

2. SILVERWARE

Silverware/tableware, yaitu peralatan makan yang terbuat dari logam yang dilapisi perak atau *stainless steel*. *Silverware* terbagi atas tiga, yaitu:

a. *Hollowware*

Beberapa peralatan hollowware yaitu:

1) Platter; round platter, oval platter. Banyak digunakan dalam pelayanan ala Rusia, Perancis maupun untuk acara buffet.

2) Sauce boat/gravy boat, adalah tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu.

3) Butter plate

4) Pots; tea pot, coffee pot

5) Creamer

6) Vegetable bowl, adalah mangkuk sayuran beserta hidangan utama pada pelayanan gaya Rusia dan Perancis.

7) Sugar bowl

8) Finger bowl

9) Hot food cover

10) Water pitcher

11) Ashtray

b. *Flatware*

Flatware adalah alat makan ataupun alat hidang yang terdiri atas bermacam-macam sendok (spoon), dan garpu (fork). Dapat terbuat dari bahan perak, stainless steel, chrom, kuningan dan melamin. Bahan yang terbaik adalah stainless steel karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.

Spoon

1) Soup spoon : sendok sup

2) Dinner spoon : sendok makan besar, biasanya dipergunakan untuk mengambil makanan sebagai pengganti serving spoon

3) Dessert spoon : sendok untuk menyantap hidangan penutup

4) Coffee or tea spoon : sendok kopi atau sendok the

5) Demintasse spoon : sendok untuk kopi atau selai

6) Ice cream spoon : sendok es krim

7) Long spoon : sendok es the/kopi

8) Serving spoon : sendok makan besar untuk penyajian makanan, memindahkan makanan ke piring tamu, biasanya berpasangan dengan serving fork

Fork

1) Dinner fork : garpu untuk menyantap hidangan utama

2) Dessert fork : garpu untuk makan hidangan pembuka atau penutup

3) Oyster fork : garpu untuk makan hidangan seafood

4) Fish fork : garpu untuk makan hidangan ikan. Bagian tajam dari pisau ini tumpul dan tebal dengan ujung yang runcing

5) Cake fork : garpu untuk menyantap hidangan cake

6) Snail fork : garpu untuk makan hidangan kerang

7) Fruit fork : garpu untuk makan buah

8) Serving fork : garpu besar untuk penyajian makanan

9) Steak fork : garpu untuk menyantap hidangan steak

c. *Cutlery*

Cutlery terdiri dari berbagai macam pisau (knife) dan alat pemotong lainnya. Dapat terbuat dari bahan perak, stainless steel, chrom, kuningan dan melamin. Bahan yang terbaik adalah stainless steel karena tahan karat, kuat dan mudah dibersihkan.

1) Dinner knife : pisau untuk menyantap hidangan utama

2) Dessert knife : pisau untuk menyantap hidangan pembuka atau penutup

3) Steak knife : pisau untuk menyantap hidangan steak

4) Fish knife : pisau untuk menyantap hidangan ikan

5) Butter knife : pisau untuk mengoles mentega atau biasa disebut butter spreader

6) Cheese knife : pisau untuk memotong dan makan keju

7) Cake knife : pisau panjang untuk memotong kue

8) Fruit knife : pisau untuk makan buah

GAMBAR 23. SILVER WARE

3. Glassware

Pemakaian gelas untuk restoran dan bar di hotel tergantung pada kelas daripada hotel tersebut, harga dari makanan/minuman yang dijual serta jenis function yang diselenggarakan. Desain gelas tergantung dari pabrik yang mengeluarkan disamping kecenderungan model saat ini. Yang umum dipergunakan adalah gelas tanpa warna, jadi putih bersih dan tidak mempengaruhi warna minuman yang ada didalamnya. Gelas yang dipergunakan dapat dibedakan menjadi dua tipe, yaitu:

a. Gelas yang bertangkai (*stemmuglass*)

1) Water goblet : gelas untuk menyajikan air es
2) Red wine glass : gelas untuk menyajikan anggur merah
3) White wine glass : gelas untuk menyajikan anggur putih
4) Saucer Champagne glass : gelas untuk menyajikan sampanye atau es krim
5) Tulip champagne glass : gelas untuk menyajikan sampanye
6) Cocktail glass : gelas untuk menyajikan koktil
7) Milk shakes glass : gelas untuk menyajikan milk shake
8) Sour glass
9) Cardinal glass

b. Gelas yang tidak bertangkai (*unstemmuglass*)

1) Beer mug : gelas untuk menyajikan bir
2) Juice glass : gelas untuk menyajikan jus
3) High ball glass : gelas untuk menyajikan soft drink
4) Punch glass : gelas untuk menyajikan punch
5) Ice tea glass : gelas untuk menyajikan es teh
6) Shot glass : gelas kecil untuk mengukur
7) Collin glass : gelas untuk menyajikan mixed drink
8) Zombie glass

GAMBAR 24. GLASS WARE

D. Other Equipments

Disamping chinaware, silverware, glassware, masih terdapat beberapa peralatan restoran lainnya:

1. Round Tray : baki yang berbentuk bulat, ada beberapa ukuran umumnya untuk menyajikan minuman, hidangan pembuka, sup, salad dan hidangan penutup, snack, untuk membawa gelas, cutleries, dan lain-lain.
2. Silver tray : baki yang terbuat dari logam biasanya digunakan untuk meletakkan *table accessories*
3. Bill tray : baki kecil khusus untuk meletakkan dan membawa nota pembayaran pada pelayanan.
4. Service tray : baki yang berbentuk persegi panjang besar umumnya untuk menyajikan hidangan utama.
5. Salt and pepper shaker : tempat bumbu merica dan garam
6. Mustard pot : tempat meletakkan mustard
7. Oil and vinegar cruet : tempat meletakkan minyak dan cuka
8. Soup tureen : mangkuk besar dengan tutup tempat untuk memanaskan atau menghangatkan hidangan sup dan dipakai pada saat jamuan prasmanan.
9. Soup ladle : sendok besar bertangkai bengkok untuk mengambil sup pada soup tureen.
10. Sauce boat : tempat untuk menyajikan saus dengan bentuk yang mirip perahu.
11. Sauce ladle : sendok untuk mengambil saus
12. Punch bowl : mangkuk besar tempat menyajikan es campur
13. Punch ladle : sendok besar bertangkai panjang, bengkok, untuk mengambil es campur (fruit punch).
14. Butter container : tempat untuk menyajikan mentega
15. Flower vase : vas/jambangan bunga
16. Ice bucket : sejenis ember kecil yang terbuat dari logam yang gunanya untuk tempat es batu.
17. Wine basket : keranjang tempat botol anggur
18. Bread basket : keranjang tempat roti

19. Lobster pick : semacam garpu kecil panjang untuk mengambil daging udang untuk diletakkan di atas piring makan, tetapi bukan garpu makan.
20. Lobster cracker : penjepit untuk mengupas kulit udang
21. Nut cracker : penjepit untuk mengupas kacang
22. Sugar tong : penjepit untuk mengambil gula berbentuk kubus (sugar cube).
23. Snail tong : berpasangan dengan snail forks untuk penjepit kulit kerang.
24. Meat skewer : penusuk daging khusus hidangan yang dibakar
25. Table number : nomor meja
26. Chaving dish : alat pemanas makanan dengan bahan bakar lilin atau spiritus, dapat berbentuk bulat, persegi empat dalam berbagai ukuran.
27. Gueridon : kereta dorong yang dipakai untuk mempersiapkan makanan di restoran.
28. Banana split dish : piring ceper berbentuk oval yang digunakan untuk menyajikan banana split.
29. Table lamp : lampu penerang pada meja buffet
30. Candle labra : tempat lilin yang dipasang pada meja buffet
31. Candle set : tempat lilin dengan cerobong dari kaca yang dipasang di atas meja makan terutama pada acara *candle light dinner*.
32. Marmalade dish : tempat untuk menyajikan selai
33. Carving fork : garpu untuk memotong daging
34. Carving board : papan alas untuk memotong daging
35. Carving knife : pisau untuk memotong daging

Adapun peralatan yang digolongkan ke dalam *table accessories* adalah

1. Table number
2. Flower vase
3. Menu card
4. Salt and pepper shaker
5. Ashtray
6. Toothpick box
7. Candle labra

8. Chop Stick stand
9. Table lamp

IV. Membersihkan Peralatan Tata Hidang

Ditempat pencucian dikenal dengan dua cara pembersihan, yaitu

1. Secara manual
2. Dengan mesin.

Pembersihan secara manual digunakan tiga bak cuci terpisah, yaitu:

1. Bak pertama berisi air panas dan sabun
2. Bak kedua berisi air panas untuk membilas
3. Bak ketiga berisi air panas dengan suhu 170°F untuk mengidesinfeksi.

Pada 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 kearah 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 di*polish* diletakan diatas baki besar dengan mengelompokkan sesuai dengan jenisnya.

Gambar 25. POLISHING GLASSWARE

2.3. FORUM DIKUSI

PERHATIKAN MENU BERIKUT :

BERDASAR MENU TERSEBUT, DISKUSIKAN BERSAMA KELOMPOK ANDA, KLASIFIKASI PERALATAN DAN PERLENGKAPAN RESTAURANT YANG DIGUNAKAN

Tuliskan hasil diskusi kalian pada tabel klasifikasi peralatan yang digunakan dalam pelayanan makanan berikut ini:

Klasifikasi	Fungsi	Nama Alat
Peralatan silverwares	Appetizer	1 2 3 4 5 6 7
	Soup	1
	Main course	1 2 3
	Dessert	1 2 3
Peralatan chinawares	Appetizer	1 2 3
	Soup	1
	Main course	1 2
	Dessert	1
	Pelengkap	1 2 3 4
Peralatan glassware	Apperitif/ befoner drink	1 2
	Soup	1

		2
	Main course	1 2
	Digestif/after dinner drink	1 2 3 4

III
PENUTUP

3.1 RANGKUMAN

1. Pengertian dari peralatan hidang yaitu peralatan makan, minum dan hidang yang terdiri dari baraang pecah belah (chinaware), gelas (glassware), table accompaniment dan perlengkapan lainnya (other equipment) yang dipergunakan dalam penghidangan makanan
2. Kelompok Peralatan dan Perlengkapan Restoran
   A. Perabot, terdiri dari:
      1. Meja : meja bundar, meja persegi dan meja persegi panjang
      2. Kursi : arm chair, sofa, baby chair, side board, dining chair
      3. Linen : napkin, molton, table cloth, slip sloth, service cloth, skirting, chair cover
      4. Chinaware: peralatn yang terbuat dari keramik, diantaranya: platter cup, jug, pot, saucer, bowl
      5. Silverware : perlaatan yang terbuat dari perak, diantaranya : spoon, fork, knife, jug, bowl
      6. Glassware, peralatan yang terbuat dari gelas: dibagi atas, steem glass dan unsteem glass, contohnya: water goblet, wine glass, demitasse, juuce glass, dll
      7. Other equipment adalah peralatan restaurant yang tidak termasuk kedalam kelompok diatas, yaitu : food tong, salt and pepper shaker,table number, tray, dll
3. Polishing,

   Ditempat pencucian dikenal dengan dua cara pembersihan, yaitu

1. Secara manual
2. Dengan mesin.

Tujuan *polishing* ini adalah untuk membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dari sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci.

3.2 TES FORMATIF

I. MULTIPLE CHOICE

Jawablah pertanyaan berikut dengan memilih salah satu jawaban yang paling tepat :

1. Keluarga Narendra memasuki sebuah restoran, ruangan restoran tersebut terkesan kaku, untuk menghidari kesan tersebut sebaiknya memperbaiki situasi dengan ....
   a. Dekorasi
   b. Alunan Musik
   c. Air conditioning
   d. Area dansa
   e. Privacy
2. Gambar tersebut adalah sebuah round table yang diperuntukan untuk empat orang, maka mena tersebut mempunyai diameter.....

   a. 75 cm
   b. 100 cm
   c. 150 cm
   d. 76 x 76 cm.
   e. 137 x 76 cm
3. Perhatikan gambar yang ada, pada gambar tersebut terdapat peralatan ..

a. pencahayaan
b. Alunan Musik
c. peralatan hiding
d. furniture
e. Pembagian area duduk

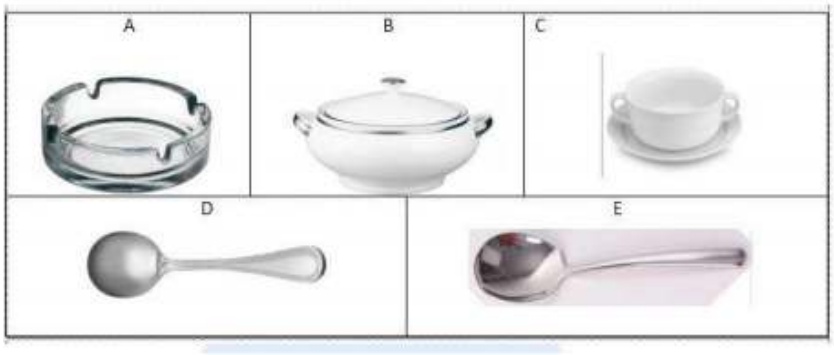
4. Perhatikan gambar yang ada, pada gambar tersebut terdapat peralatan .....

a. pencahayaan
b. Alunan Musik
c. Peralatan hidang
d. furniture
e. Pembagian area duduk

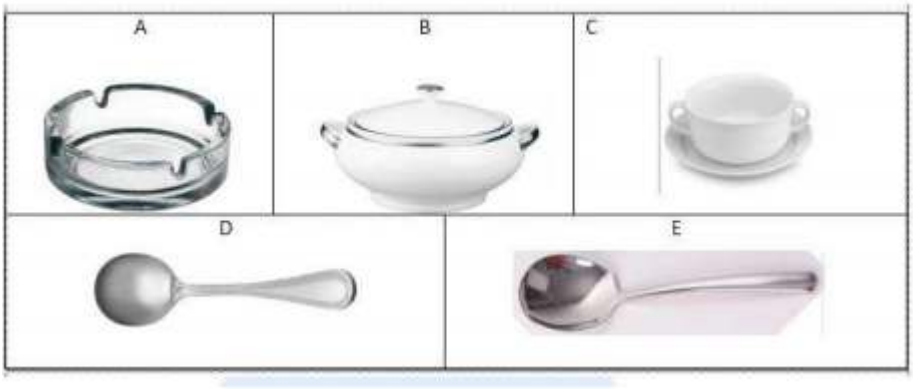
5. Peralatan makan yang terbuat dari logam yang dilapisi perak atau stainless steel adalah ....
   a. sideboard
   b. round table
   c. chinaware
   d. silverware
   e. cutleries
6. Cara membersihkan *glassware* adalah secara manual adalah:
   a. mulut gelas kearah air panas sehingga uap air panas lengket didalam gelas.
   b. Menggosok pingiran gelas dengan jari jari
   c. Mencuci dengan sabun berbau wangi
   d. Mengggosok memulai dari tangkai kearah atas
   e. Mencuci menggunakan spons
7. Glassware yang cocok digunakan untuk menyajikan air putih adalah
   a. Water goblet
   b. Wine glass
   c. High ball glass
   d. Juice glass

e. Shoot glass

8. Peralatan makan atau pecah belah yang terbuat dari bahan keramik, porselin atau tembikar untuk keperluan operasional restoran
   a. sideboard
   b. round table
   c. Chinaware
   d. Silverware
   e, cutlerries
9. Perhatikan gambar berikut yang temasuk soup cup and saucer adalah



10. Perhatikan gambar berikut yang temasuk soup spoon adalah...



Latihan Soal Essay

Jawablah pertanyaan berikut ini dengan benar dan jelas!

1. Kenyamanan merupakan faktor utama sebuah restoran, uraiakan hal-hal yang terkait dengan kenyamanan lingkungan di restoran.
2. Restoran memiliki banyak peralatan, uraian beberapa faktor yang mempengaruhi pembelian peralatan.
3. Mengapa area privacy disebuah hotel diperlukan, tuliskan pendapatmu. (hots)
4. Tuliskan pendapatmu bagaimana sebaiknya memilih dan mengatur perabot restoran! (hots)
5. Mengapa restoran menyediakan area tempat duduk? Tulislah pendapatmu! (hots)

TUGAS

Lakukanlah tugas secara cermat dengan semangat belajar dan memperdalam rasa saling menghargai, gotong royong serta mampu mengajukan pendapat dengan bijaksana maka lakukanlah kegiatan individu dan kelompok

Kegiatan Individu

1. Carilah literasi di perpustakaan atau media on line, pelajari tentang jenis peralatan dan perabot retoran, konsep penempatan perabot, langkah menentukan dekorasi dan manfaat kenyamanan restoran bagi tamu
2. Kumpulkan data literasi anda
3. Buatlah laporan hasil literasi di laporan tugas yang disediakan

Kegiatan kelompok

1. Buatlah kelompok yang beranggotakan 3 orang
2. Lakukanlah praktik penggunaan peralatan dan perlengkapan restoran.
3. Lakukanlah diskusi tentang cara penggunaan peralatan dan perlengkapan restoran praktik kalian, serta penyimpanannya.
4. Lakukan analisis penyebab peralatan tersebut tidak dapat dipakai dan cara memperbaikinya
5. Buatlah laporan hasil pengamatan pada lembar kerja yang disediakan.
6. Diskusikan hasil analisis kelompok anda

DAFTAR PUSTAKA

Ardjuno Wiwoho.2008. Pengetahuan Tata Hidang. Jakarta: Erlangga

Rudy Supalgan.1981. Tata Hidang. Jakarta: Pusat Pendidikan IWAPI.

Kuntari rina, 2020. Food And Beverage Kelas XI untuk SMK/MAK. Jakarta: Quantum

Joes, blog food. 2016. http://edukasitatahidang.blogspot.com/2016/04/pengertian-peralatan-makan-dan-minum.html , diakses pada jumat, 2 oktober 2020

Lilik yunita, 2020. https://www.youtube.com/watch?v=c6Q0l3vEu-k&t=1s, diakses pada 2 oktober 2020