

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 01/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
	LAYING COVER		27/10/2019

Materi LAYING COVER



Oleh :

Wika Rinawati, M.Pd

FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2019

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 01/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
LAYING COVER		27/10/2019	

JOBSHEET

MATERI: LAYING COVER

Mata Kuliah	:	Food and Beverage service
Materi Pokok	:	Laying Cover
Alokasi Waktu	:	50 menit

1. Capaian Pembelajaran

Melakukan sistem *Food and Beverage Service (laying cover, polishing, carrying plate and cups)*, sesuai dengan prosedur yang tepat.

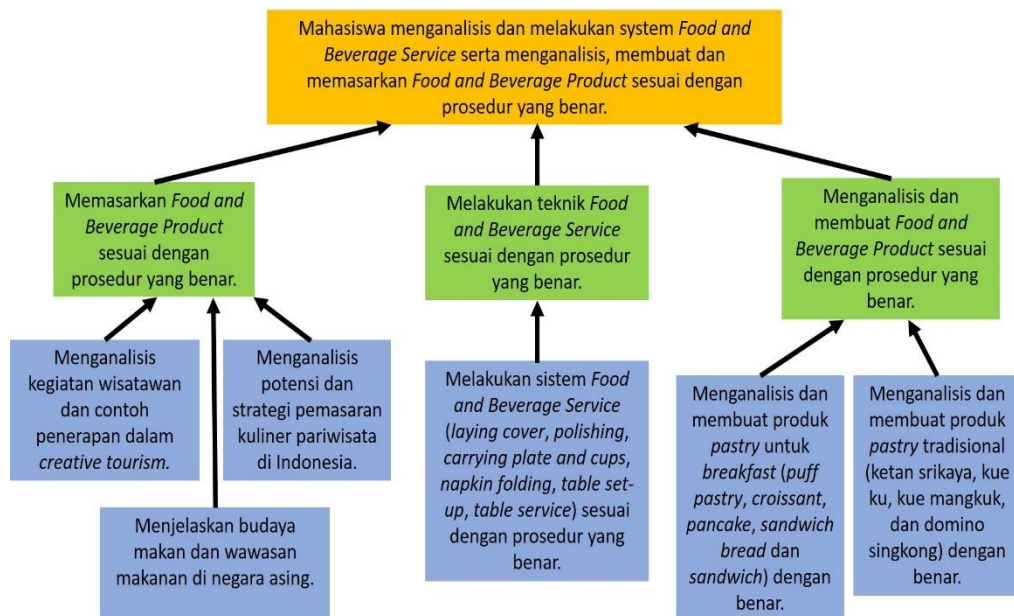
2. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian pembelajaran ini, diharapkan dapat:

- a. Memahami konsep *laying cover*
- b. Mengetahui kebutuhan alat dan bahan *laying cover*
- c. Memahami prosedur dan teknik melakukan *laying cover*

3. PETA KONSEP

Mind map atau urutan berfikir



[Type here]

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 01/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
LAYING COVER		27/10/2019	

4. DASAR TEORI

A. Memasang Taplak meja (*Laying a cloth*)

Memasang taplak meja makan merupakan suatu keterampilan yang harus dikuasai oleh *waiter/s* sebelum mengatur *table set-up* meja makan. *Table set-up* merupakan seperangkat peralatan makan yang ditata rapi, bersih dan siap untuk digunakan. Peralatan *table set-up* seperti *china ware*, *silver ware*, *glass ware*, dan *linen*.

1. Kebutuhan *Laying Cover*

Peralatan yang harus disediakan untuk menutup meja makan terdiri dari:

- a. *Table cloth* (taplak meja)
- b. *Place mat*, merupakan alas makan yang berukuran 30 X 40 cm yang berasal dari bahan plastik, kain, atau kertas.
- c. *Moulton/under cloth* (Kain alas taplak).

Moulton berfungsi: untuk meredam suara piring, agar posisi *table cloth* tidak mudah bergeser, dan menghindari rasa sakit pada saat meletakkan tangan diatas meja.

Moulton biasanya terbuat dari bahan kain tebal seperti handuk, kain selimut, atau bahan karet.

- d. Napkin (serbet makan)
- e. *Table acesoris* (*Salt & pepper shaker*, *vase of flower*, *ashtray*, *table number*, *sugar bowl*)

2. Ketentuan melakukan *laying cover*

Langkah-langkah dalam menutup meja makan harus sesuai dengan prosedur yang sesuai dengan standart international yang telah disepakati, yaitu

- a. Alat-alat yang digunakan dalam menutup meja makan harus sudah bersih dan siap pakai.
- b. Pastikan meja dan kursi dalam keadaan yang baik, bersih, tidak rusak, stabil dan normal.
- c. *Moulton* dibentangkan diatas meja makan hingga tertutup seluruh permukaan meja. Agar tidak berubah posisi *moulton* harus dipasang semi permanen

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 01/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
LAYING COVER		27/10/2019	

diatas meja. Usahakan *moulton* tidak bergelombang atau melipat.

- d. Siapkan taplak meja yang sesuai dengan ukuran lebar dan panjang meja makan.
- e. Menutup meja makan dengan taplak meja tergantung dari lipatan yang dilakukan oleh bagian laundry.

Ada 2 teknik yang dapat dipakai, yaitu. Pertama: taplak dilipat menjadi 2 bagian memanjang kemudian lipat kembali kedua sisi berlawanan arah atau dilipat kearah keluar memanjang. Kedua lipat taplak meja menjadi 2 bagian memanjang kemudian lipat kembali menjadi 2 bagian lipatan memanjang. *Waiter/s* berdiri di salah satu sisi meja tepat ditengah-tengah.

Jenis-jenis meja ini dilengkapi dengan molton (taplak meja yang tebal) dan *table cloth* (taplak meja) yang cocok seperti:

1. *Table cloth* ukuran 137 x 137cm untuk ukuran meja 76cm persegi atau meja bulat 1m.
2. *Table cloth* ukuran 183 x 183 cm untuk ukuran meja 1m² atau meja bulat dengan diameter 152cm.
3. *Table cloth* ukuran 183 x 137cm untuk ukuran meja persegi empat panjang 137 x 76cm.

Tetapi sering kita jumpai pada ruang makan seperti *coffee shop*, meja hanya dilengkapi dengan *table mats*, bukan *table cloth*. Hal-hal yang perlu diperhatikan sebelum melakukan *laying a cloth*, adalah:

1. Meja beserta kursinya harus sudah diatur pada tempatnya.
2. Atas meja harus dibersihkan.
3. Meja harus dipasang pada tempat yang rata sehingga tidak bergoyang.
4. Pasanglah *moulton* (taplak yang tebal) diatasnya.

5. KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA

Keselamatan kerja siswa selama proses praktik di lab berlangsung

- a. Menggunakan perlengkapan praktikum:
 - 1) Menggunakan uniform lengkap

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 01/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
LAYING COVER		27/10/2019	

- 2) Menggunakan sepatu berhak pendek/pantopel dan tidak licin
- b. Peraturan menggunakan hijab dan non hijab
 - 1) Siswa wanita yang berhijab, menggunakan jilbab berwarna putih tanpa motif
 - 2) Jilbab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja
 - 3) Siswa yang berambut panjang, rambut wajib diikat dan terbungkus sanggul cepol, dan menggunakan kerpus.
 - 4) Siswa yang berambut pendek, semua rambut harus dimasukkan dalam kerpus
- c. Tidak menggunakan perhiasan.
- d. Diwajibkan memakai deodoran agar tidak mengeluarkan bau badan yang tidak sedap
- e. Bekerja sesuai SOP yang telah ditentukan.
- f. Tiadak mengaktifkan alat elektronik (handphone, tablet, Ipad, dll) selama praktikum berlangsung.
- g. Tidak menggunakan perhiasan dan jam tangan
- h. Menggunakan peralatan elektronik sesuai dengan petunjuk manual
- i. Memperhatikan kebersihan lingkungan kerja

6. LANGKAH KERJA PRAKTIK

- a. Kegiatan Pendahuluan
 - 1) Mempersipakan diri dengan menggunakan uniform sebelum praktik
 - 2) Mempersiapkan peralatan paraktik yang dibutuhkan
- b. Kegiatan Inti
 - 1) Membaca jobsheet sebelum praktik
 - 2) Melaksanakan praktik sesuai dengan prosedur kerja praktik
 - 3) Memperhatikan keselamatan kerja selama paraktik berlangsung
 - 4) Tidak diperkenankan bercanda selama praktik

[Type here]

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 01/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
LAYING COVER		27/10/2019	

c. Kegiatan penutup

- 1) Fasilitator memberikan umpan balik
- 2) Merapikan dan membersihkan peralatan praktik
- 3) Membersihkan ruang praktik
- 4) Memberikan gambaran materi selanjutnya

7. **MEDIA:** Video Polishing

8. **Sumber belajar**

- Buku: Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman,

9. **ALAT dan BAHAN PRAKTIK**

Alat dan bahan yang digunakan


No	Nama Alat	Jumlah	Satuan	Spesifikasi
Alat				
1	Square table	1	buah	
2	Chair	1	buah	
3	Table cloth	1	buah	
4	Runner Table cloth	1	buah	
5	Slip cloth	1	buah	
6	Moulton	1	buah	

10. **LEMBAR PENILAIAN PRAKTIK (KETRAMPILAN DAN SIKAP)**

a. **Penilaian Kinerja**

- 1) Persiapan kerja
 - a) Persiapan diri
 - b) Persiapan alat
- 2) Proses
 - a) Prosedur Kerja

Penilaian yang dilihat pada aspek ini adalah urutan pekerjaan yang sistematis, mulai dari membuat perencanaan, menyiapkan

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 01/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
LAYING COVER		27/10/2019	

alat, menyiapkan meja kerja, dan melaksanakan praktik sesuai dengan prosedur yang ada pada jobsheet.

b) Keselamatan Kerja

Peserta didik mengikuti aturan keselamatan yang berlaku pada setiap laboratorium yang dipergunakan.

c) Sikap

Penilaian dari sikap kerja

3) Hasil praktik

a) Unjuk kerja

Dilihat pada tampilan sesuai dengan SOP

b) Kerapian

Dilihat pada grooming peserta didik pada saat melakukan praktik

11. PROSEDUR KERJA PRAKTIK

3. *Laying the table cloth* (memasang taplak meja)

a. Cara Pertama

Cara pertama ini

- 1) Letakkanlah taplak meja yang tidak terbuka (*unfolded table cloth*) secara memanjang dan menyilang di atasnya.

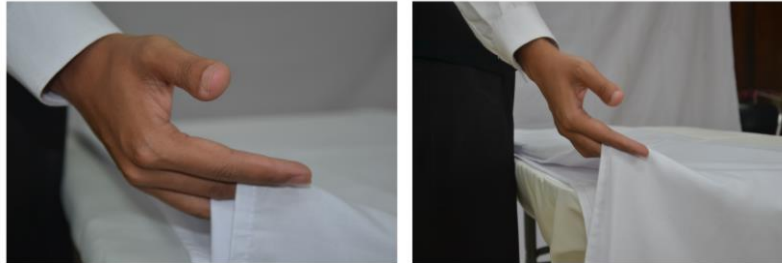


Membuat Lipatan Table Cloth di Atas Meja

Dok.Pribadi

- 2) Ambillah lipatan paling atas yang terbalik (*inverted*) diantara ibu jari dan telunjuk serta lipatan yang menyendiri antara telunjuk dari jari tengah. Lipatan paling bawah yang menyendiri dibiarkan.

	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE	
	No.: 01/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit
LAYING COVER		27/10/2019



Posisi jari tangan disela lipatan *table cloth*

Dok.Pribadi

- 3) Angkatlah *table cloth* tersebut dan lemparkan lipatan paling bawah yang menyendiri itu sampai ke ujung meja.
- 4) Lepaskan lipatan paling atas yang terbalik (*inverted*) yang terletak antara ibu jari dan telunjuk dan tariklah lipatan yang menyendiri yang terletak diantara telunjuk dan jari tengah secara perlahan-lahan ke arah kita (yang memasang taplak tersebut).



Membentangkan *table cloth*

Dok.Pribadi

b. Cara Kedua

- 1) Goyangkan taplak meja tersebut secara pasti pada saat menariknya dan hal tersebut akan lebih mudah membuka lipatan *table cloth* tersebut. Tetapi pada meja yang panjang teknik ini berbeda dimana harus dilakukan oleh dua orang.
- 2) Letakkan *table cloth* itu pada salah satu dari ujung meja dan tepi dari cloth menghadap ke bawah.
- 3) Bukalah taplak tersebut, dan secara pasti berada pada tengah meja dan akhirnya buanglah pada kedua ujungnya.
- 4) Tarik taplak tersebut kencang dengan mempergunakan kedua tangan. Angkatlah taplak secara jelas pegang kuat-kuat dan bukalah lipatan

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 01/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
LAYING COVER		27/10/2019	

tengah taplak itu. Letakkan cloth diatas meja dengan lipatan tengah berada ditengah-tengah meja.

12. LAMPIRAN

Pengolahan Nilai Keterampilan:

	Nilai Praktik(NP)				
	Persiapan	Proses dan Hasil Kerja	Sikap Kerja	Waktu	Σ NK
	1	2	3	5	6
Skor Perolehan					
Skor Maksimal					
Bobot	10%	60%	20%	10%	
NK					

Keterangan:

- **Skor Perolehan** merupakan penjumlahan skor per komponen penilaian
- **Skor Maksimal** merupakan skor maksimal per komponen penilaian
- **Bobot** diisi dengan persentase setiap komponen. Besarnya persentase dari setiap komponen ditetapkan secara proposional sesuai karakteristik kompetensi keahlian. Total bobot untuk komponen penilaian adalah 100
- **NK = Nilai Komponen** merupakan perkalian dari skor perolehan dengan bobot dibagi skor maksimal

$$NK = \frac{\sum \text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimal}} \times \text{Bobot}$$

- **NP = Nilai Praktik** merupakan penjumlahan dari NK

[Type here]