

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

Materi POLISHING



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 |
| POLISHING | | 27/10/2019 | |

JOBSHEET

MATERI: POLISHING

| | | |
|---------------|---|---------------------------|
| Mata Kuliah | : | Food and Beverage service |
| Materi Pokok | : | Polishing |
| 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.

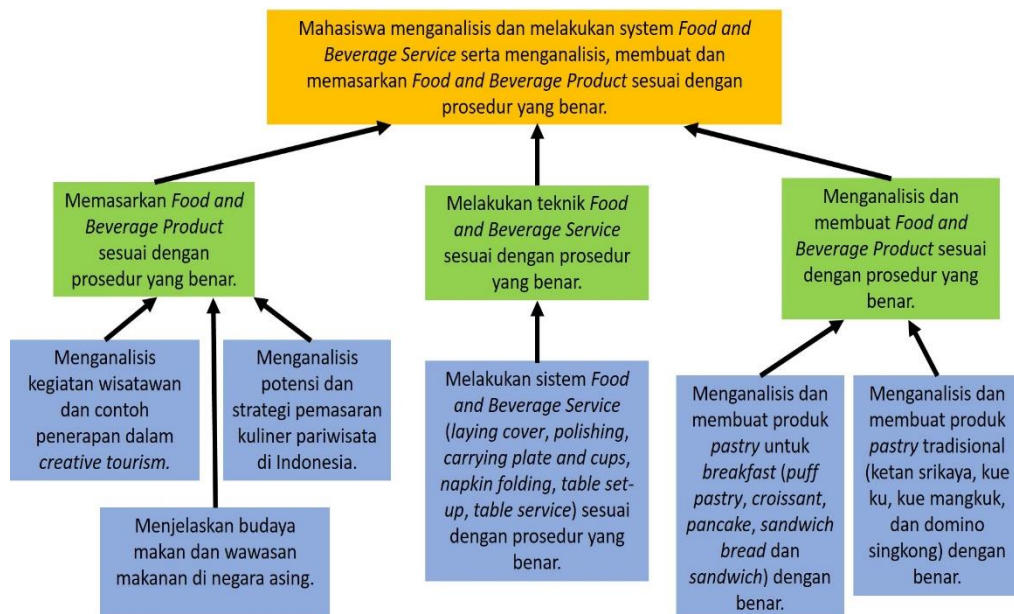
2. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian pembelajaran ini, diharapkan dapat:

- a. Memahami konsep polishing
- b. Mengetahui kebutuhan alat dan bahan polishing
- c. Memahami prosedur dan teknik melakukan polishing

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 |
| POLISHING | | 27/10/2019 |

4. DASAR TEORI

Pekerjaan *waiter/s* yang rutin dikerjakan sebelum melaksanakan table set up adalah *polishing (shine up)* yaitu proses mengkilapkan permukaan peralatan dengan cara membersihkan lapisan pada permukaan alat hidangan.

Langkah-langkah *polishing*

a. *Polishing glassware;*

Gelas yang akan di tata diatas meja, harus dicek ulang agar terlihat bersih, mengkilap, dan tidak terlihat jejak sidik jari di badan gelas. Proses pencucian gelas harus terpisah dengan *chinaware* agar gelas tidak tercemar lemak dari *chinaware*.

b. *Polishing chinaware;*

Seluruh peralatan yang terbuat dari *chinaware* diusap dengan menggunakan *glass towel*. Tangan tidak boleh menyentuh langsung pada permukaan piring yang telah dilap.



Polishing Chinaware
Dok. Pribadi

c. *Polishing cutleries;*

Peralatan makan yang terbuat dari logam biasanya akan meninggalkan jejak air apabila setelah dicuci tidak di *polish*. Tujuan dari *polish* pada *cutleries* adalah untuk mengkilapkan kembali permukaan, dan mengangkat sisa-sisa lemak yang masih menempel pada saat dicuci.

5. KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA

Keselamatan kerja siswa selama proses praktik di lab berlangsung

a. Menggunakan perlengkapan praktikum:

- 1) Menggunakan uniform lengkap
- 2) Menggunakan sepatu berhak pendek/pantopel dan tidak licin

[Type here]

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

- b. Peraturan menggunakan hijab dan non hijab
 - 1) Siswa wanita yang berhijab, menggunakan jilbab berwarna putih tanpa motif dan tidak perlu menggunakan kerpus
 - 2) Jilbab yang menjuntai dibagian depan harap dimasukkan ke dalam baju kerja atau celemek
 - 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. Menggunakann 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
- c. Kegiatan penutup
 - 1) Fasilitator memberikan umpan balik

[Type here]

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

- 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 | Panci | 1 | buah | stainlessteel |
| 2 | Glass towel | 2 | buah | |
| 3 | Chinaware | 10 | buah | |
| 4 | Glassware | 10 | buah | |
| 5 | Silverware | 10 | buah | |
| Bahan | | | | |
| 1 | Jeruk nipis | 2 | buah | |
| 2 | Air panas | 5 | liter | |

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

[Type here]

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

- 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

Tahapan *polishing glassware*

- a. Siapkan air panas mendidih dan diberi perasan air jeruk nipis.
- b. Pegang bagian alas gelas dan balik gelas hingga posisi mulut gelas berada dibawah
- c. Arahkan gelas ke uap panas hingga seluruh permukaan gelas tertutup dengan uap panas.
- d. Masukkan tangan kiri diantara glasstowel, bersihkan dan usap bagian dalam gelas menggunakan glass towel.
- e. Usap bagian badan gelas dengan glasstowel hingga mengkilap.
- f. Gelas yang telah selesai di polish, tangan tidak boleh menempel lagi ke badan gelas agar tidak meninggalkan sidik jari.



Polishing Glassware

Dok.Pribadi

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

Cara mengkilapkan kembali *cutleries*:

- a. Peralatan yang dibutuhkan napkin *polish* dengan kriteria kain halus dan tidak berbulu.
- b. Gunakan 2 buah napkin *polish*, pada saat *polishing* dikenakan pada tangan kanan dan tangan kiri sehingga sidik jari tidak melekat pada *cutleries*.
- c. *Cutleries* yang dicuci dengan menggunakan *dishwasher* sebaiknya langsung di *polish* pada saat *cutleries* dalam kondisi uap panas masih menempel. Tujuannya agar tidak mengulang proses *polishing* dan untuk meminimalkan timbulnya noda atau bercak putih sehingga lebih *shiny*.
- d. Untuk pencucian dengan cara manual, dengan mencelupkan *cutleries* ke dalam air panas dan di beri perasan air jeruk nipis. Segera *polish cutleries* sesaat setelah diangkat dari air.
- e. Untuk jenis *cutleries* dari *silver*/perak dapat di *polish* dengan *cream* atau pasta yang bertujuan untuk memperpanjang usia *cutleries*.



Polishing Cutleries

Dok.Pribadi

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

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

$$NK = \frac{\sum \text{SkorPerolehan}}{\text{SkorMaksimal}} \times \text{Bobot}$$

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

[Type here]