	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019	


Materi CARRYING PLATE, GLASS, and CUP



Oleh :

Wika Rinawati, M.Pd

**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2019**

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019	

JOBSHEET

MATERI: LAYING COVER

Mata Kuliah	:	Food and Beverage service
Materi Pokok	:	<i>Carrying plate, glass, and cup</i>
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.

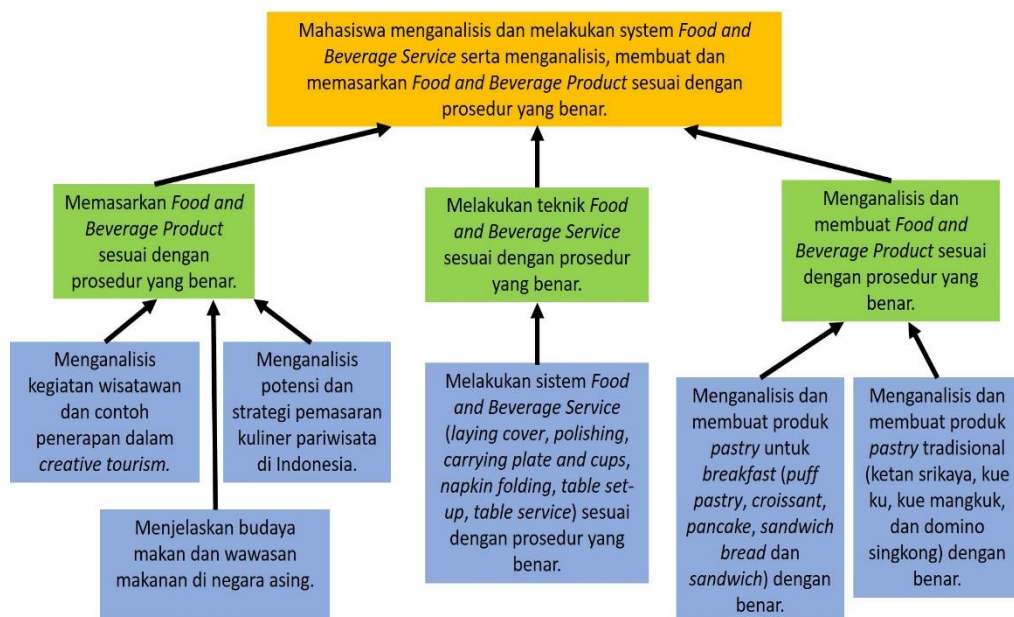
2. TUJUAN PEMBELAJARAN

Setelah mengikuti serangkaian pembelajaran ini, diharapkan dapat:


- a. Memahami konsep *Carrying plate, glass, and cup*
- b. Mengetahui kebutuhan alat dan bahan *Carrying plate, glass, and cup*
- c. Memahami prosedur dan teknik melakukan *Carrying plate, glass, and cup*

3. PETA KONSEP

Mind map atau urutan berfikir



[Type here]

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019	

4. DASAR TEORI

Teknik Membawa Piring dengan Tangan (*Carrying plate of food by hand*)

Membawa piring dengan tangan berarti kemampuan membawa satu sampai empat piring berisi makanan dari dapur. Dengan kata lain mengambil makanan (*picking-up area*) dari meja dengan selamat dan memenuhi syarat-syarat. Piring tersebut harus seimbang dan dipegang kuat-kuat. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam membawa piring tersebut, adalah:


- a. Posisi diselipkan diantara jari kelingking dan ibu jari dengan 3 jari lainnya.
- b. Cara memegang piring.
- c. Pada saat membawa piring tersebut harus seimbang, dipegang kuat-kuat dalam posisi baik, tidak boleh antara yang satu dengan yang lain ataupun jari tangan tidak boleh menyentuh makanan di piring serta tidak meninggalkan bekas/tanda pada piring.
- d. Membawa piring berisi makanan dengan tangan harus dilengkapi dengan *service cloth*, apalagi jenis makanan yang panas.

Sebelum piring yang berisi makanan dibawa dari dapur ke hadapan tamu harus diperhatikan:

- a. Kesempurnaan piring, terdapat cacat pada piring atau tidak.
- b. Jenis dan ukuran piring sesuai dengan hidangan yang disajikan.
- c. Kebersihan piring terjamin, bebas dari jejak sidik jari dan bekas minyak atau *sauce*.

Teknik membawa *soup cup* dan *tea cup* (*carrying Soup cup and tea cup*)

Pekerjaan sebagai *waitre/s* dituntut untuk bekerja dengan efektif dan efisien, terutama dalam membawa alat hidang dalam jumlah yang banyak sekaligus aman tanpa menggunakan alat bantu *tray*. Teknik membawa alat tanpa *tray* sering dijadikan pertunjukkan. Seperti membawa gelas berkaki dalam jumlah diatas rata-rata kemampuan dasar *waiter/s*. alat-alat hidangan yang dapat dibawa tanpa menggunakan *tray* yaitu gelas berkaki, *tea cup*, *soup cup*, dan *plate*. Berikut

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019	

gambar teknik membawa *tea cup* dan *bullion cup* dengan menggunakan jari tangan.



Teknik membawa *tea cup*

Dok.Pribadi



Teknik membawa *bullion cup*

Dok.Pribadi


Tea cup dan *bullion cup* memiliki ciri khas mempunyai gagang telinga sebagai pegangan. Pegangan ini yang dapat dimanfaatkan untuk membawa *tea cup* dan *bullion cup* dengan cara memasukkan pegangannya dalam setiap jari tangan. Masing-masing jari dapat membawa 2 hingga 3 *cup*.

Teknik membawa gelas berkaki dalam jumlah banyak tanpa tray (*carrying water goblet*)

Pada jaman dahulu, membawa peralatan menggunakan alat bantu baki/tray agar dapat membawa banyak alat terutama gelas. Pada saat ini teknik membawa gelas berkaki dapat dilakukan dengan tanpa bantuan *tray*.

Langkah-langkah membawa gelas dengan jumlah banyak tanpa *tray* adalah:

- a. Menyusun gelas berkaki pada tangan kiri
- b. Cuci tangan dengan bersih hingga tangan tidak berminyak lagi
- c. Siapkan gelas berkaki yang akan dibawa ditempat yang mudah dijangkau
- d. Buka lebar-lebar tangan kiri, selipkan [1] gelas berkaki diantara jari manis

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019	

dengan jari kelingking.

- e. Selanjutnya selipkan gelas yang kedua diantara jari manis dengan jari tengah. Posisikan dasar gelas kedua [2] berada di bawah dasar gelas yang pertama [1].
- f. Tahap selanjutnya menyelipkan gelas disemua sela-sela jari, dengan ketentuan yang sama seperti pada tahap 4.
- g. Agar bisa membawa lebih banyak gelas, jika memungkinkan selipkan gelas di sela-sela jari yang masih bisa membawa gelas, seperti pada ketentuan no 4. Terakhir selipkan dasar glass di permukaan tangan hingga dasar gelas terkunci pada susunan glass yang lainnya
- h. Dalam satu tangan kiri dapat membawa 8 gelas berkaki.
- i. Membawa gelas berkaki dengan tangan kanan, susun gelas di atas meja dalam posisi terbalik yaitu bagian dasar gelas berada diatas.
- j. Selipkan gelas dengan menjapit kaki gelas di sela-sela jari tangan, maksimal gelas yang bisa dibawa dengan tangan kanan adalah 4 buah.



Teknik Membawa Gelas Berkaki


Dok.Pribadi

Philip Osenton memecahkan rekor dunia dengan membawa gelas *wine* (*Wine glass*) yang telah mengalahkan rekor 39 gelas.



Memecahkan Recor Dunia dengan Membawa Gelas Wine

<https://www.wowkeren.com>

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019	

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
- 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

[Type here]

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019	

b. Kegiatan Inti

- 1) Membaca jobsheet sebelum praktik
- 2) Melaksanakan praktik sesuai dengan prosedur kerja praktik
- 3) Memperhatikan keselamatan kerja selama praktik berlangsung
- 4) Tidak diperkenankan bercanda selama praktik

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	Tea cup and sauce	10	buah	
2	Dinner plate	4	buah	
3	Glassware	20	buah	

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

a. **Penilaian Kinerja**

- 1) Persiapan kerja
 - a) Persiapan diri
 - b) Persiapan alat

[Type here]

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019	

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.

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

1. Membawa satu piring

- a. Ambil piring (1) dengan tangan kanan.
- b. Lebarkan tangan kiri, Ibu jari dan jari kelingking diletakkan pada tepi piring searah dengan kelingking dan jari yang lain di bawah piring atau piring ke tangan kiri.
- c. Jari telunjuk berada di bawah piring, dan ibu jari pada tepi piring.
- d. Peganglah piring kuat-kuat dengan pangkal dari ibu jari dan telunjuk di bawahnya secara seimbang. Biarkan tangan kanan bebas.

	FAKULTAS TEKNIK	
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA	
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE	
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019



Gambar Teknik Membawa Satu Piring

Dok.Pribadi

2. Membawa dua piring
 - a. Ambillah piring (1) dengan tangan kanan dan pindahkan ke tangan kiri (seperti cara di atas)
 - b. Kaitkan kelingking dan mengarah ke tas
 - c. Jabarkan jari tengah dan jari manis sehingga membentuk suatu dataran untuk menerima piring (2).
 - d. Ambillah piring (2) dengan tangan kanan, ibu jari pada tepi piring, dan jari yang lain di bawahnya.
 - e. Pindahkan piring (2) ke tangan kiri dengan cara menyisipkannya di antara jari tengah dan jari manis dari tangan kiri, secara seimbang.
 - f. Peganglah piring kuat-kuat dan bawa dengan seimbang setinggi pinggang, dan biarkan tangan kanan kosong.



Membawa Dua Piring


Dok.Pribadi

3. Membawa Tiga Piring

Kerjakanlah seperti membawa dua piring berisi makanan dan lanjutkan dengan:

- a. Mengambil piring (3) dengan tangan kanan, ibu jari berada pada tepi piring dan jari yang lain di bawahnya.
- b. Memindahkan piring (3) ke tangan sebelah kiri dengan posisi kaki tiga yang

[Type here]

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019	

dibentuk di tangan kiri dari bola dari ibu jari, pergelangan tangan, dan ujung dari pada kelingking.

- c. Peganglah piring kuat-kuat secara seimbang.

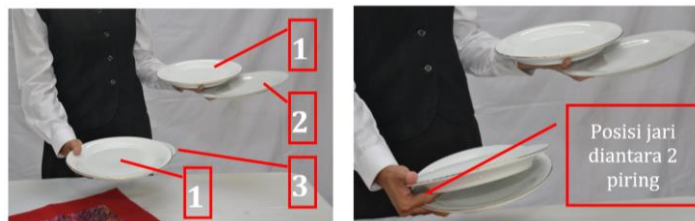


Membawa Tiga Piring

Dok.Pribadi

4. Membawa Empat Piring

Seperti membawa tiga piring berisi makanan dan lanjutkan dengan mengambil piring (4) dengan tangan kanan, ibu jari pada tepi piring, dan jari yang lain di bawahnya.



Membawa empat Piring

Dok.Pribadi

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					

[Type here]

	FAKULTAS TEKNIK		
	UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	FOOD AND BEVERAGE SERVICE		
	No.: 03/PTBB/10/19	Waktu: 1 X 50 menit	Mulai berlaku
CARRYING PLATE, GLASS, and CUP		27/10/2019	

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]