



LKPD

LIPATAN SERBET



Nama:

Absen:

Penyusun:
Alfiani Nailul Marom
21050394002

XI



KD

3.5 Menerapkan pembuatan lipatan serbet

INDIKATOR

1. Menjelaskan lipatan serbet
2. Menjelaskan fungsi lipatan serbet
3. Mengklasifikasikan jenis lipatan serbet
4. Menentukan bahan untuk pembuatan lipatan serbet
5. Menentukan teknik pembuatan lipatan serbet

TUJUAN

1. Peserta didik mampu menjelaskan lipatan serbet.
2. Peserta didik mampu menjabarkan tujuan dari lipatan serbet
3. Peserta didik mampu memahami dan memaparkan tentang fungsi dari lipatan serbet
4. Peserta didik mampu mengklasifikasikan jenis-jenis lipatan serbet.
5. Peserta didik mampu menunjukkan jenis-jenis bahan yang digunakan untuk lipatan serbet.
6. Peserta didik mampu menentukan teknik yang tepat dalam pembuatan lipatan serbet.



MATERI

Kosep Napkin

Napkin merupakan jenis linen yang digunakan oleh tamu untuk menyeka mulut dan jari dalam kegiatan makan. Umumnya napkin ditempatkan di atas show plate ataupun di cover kiri pada perjamuan makan (Cousins, 2010). Selain berfungsi untuk menyeka mulut, napkin yang dilipat sedemikian rupa juga memiliki nilai seni dan keindahan tersendiri yang mana akan menambah keindahan pada area makan. Napkin yang umum digunakan pada restoran dan hotel memiliki ukuran 50x50cm dengan variasi warna yang bervariasi menyesuaikan dengan warna utama pada dekorasi area makan, namun ukuran standart dari napkin sendiri adalah 40x40cm.



Napkin/ serbet makan umumnya terbuat dari bahan kertas ataupun kain-kain dengan warna yang disesuaikan dengan warna dari table cloth. Bahan napkin yang bagus untuk membuat lipatan yang simetris dan bertahan lama adalah kain damas. Kain ini memiliki motif tenun, mudah dibentuk, dan glossy sehingga tampilan dari lipatan napkinnya akan terlihat lebih menarik dan mewah. Napkin yang berbahan kertas umum digunakan pada family restoran dengan beberapa pertimbangan (Katsigris & Thomas, 2009).

MATERI

Fungsi Napkin

Fungsi lipatan napkin (Al-Ikhlash, 2020):

1. Menghias meja makan dengan variasi bentuknya yang berbagai macam.
2. Menutupi pangkuan saat makan, sehingga remahan makanan yang jatuh tidak akan langsung mengotori baju.
3. Membersihkan mulut yang kotor dengan membersihkan bagian luar bibir.
4. Sebagai bahasa isyarat untuk berkomunikasi dengan waiter selama perjamuan makan berlangsung.

Syarat Napkin

Ada beberapa persyaratan yang harus dipenuhi ketika memilih napkin, diantaranya (Al-Ikhlash, 2020):

1. Napkin mudah menyerap air.
2. Napkin bersih dan licin.
3. Napkin tidak dikanji.
4. Napkin mudah dibersihkan.



MATERI

Jenis lipatan serbet

Menurut cara peletakan napkinnya, ada 3 jenis lipatan (Sutariani, 2020):

1. Standing napkin

Napkin yang penempatannya secara berdiri di atas meja ataupun show plate.

2. Underliner napkin

Napkin yang ditempatkan dalam keadaan datar di atas show plate.

3. On the glass napkin

Napkin yang ditempatkan di dalam water goblet.



Daftar pustaka

- Al-Ikhlash, T. (2020). Modul Pembelajaran Diniyah. 100. <https://docplayer.info/219503485-Modul-pembelajaran-modul-lipatan-serbet-makan-2019-teknik-lipatan-serbet-napkin-folding-program-studi-pendidikan-teknik-boga-fakultas-teknik.html>
- Cousins, J. (2010). Food and Beverage Service. In British Library Cataloguing. Dynamic Learning.
- Katsigris, C., & Thomas, C. (2009). Design and Equipment for Restaurant and Foodservice a Management View. In Design and equipment for Restaurants and foodservice. <https://catedraalimentacioninstitucional.files.wordpress.com/2014/09/2-l-design-and-equipment-for-restaurants-and-foodservice.pdf>
- Sutariani, N. W. (2020). Napkin. Anyflip.Com. <https://anyflip.com/viknw/jnyq>
- University, U. O. (2015). Food and Beverage Service Foundation-I BHM-102T UNIT: 1 FOOD AND BEVERAGE SERVICES Structure 1.1 Introduction 1.2 Objectives 1.3 Origin and growth of F&B Service 1.4 Classification of Catering Establishment 1.4.1 Primary Catering Establishments 2.4.2. 1-142. <http://uou.ac.in/sites/default/files/slm/BHM-102T.pdf>



KEGIATAN 1

Bahan:

1. Kertas HVS polos
2. Kertas HVS berwarna (warna bebas)

Alat:

1. Pensil
2. Bolpoin
3. Gunting
4. Lem kertas / double tip
5. Penggaris
6. Map plastik

Langkah kerja:

1. Siapkan kertas HVS berwarna yang dipotong kotak-kotak dengan ukuran 10x10 cm!
2. Siapkan map plastik!
3. Buatlah tabel lipatan napkin pada selembar kertas HVS!
4. Carilah lipatan napkin dengan bentuk standing napkin, underline napkin, on the glass napkin masing-masing 10 bentuk lipatan!
5. Buat step by step pembuatan napkin menggunakan kertas HVS berwarna yang telah disiapkan sebelumnya!
6. Tempelkan step pembuatan napkin pada selembar kertas dan berikan keterangan (seperti contoh tabel)
7. Masukkan kertas HVS ke dalam map plastik!

KEGIATAN 1

Contoh tabel:



No	Gambar	Nama		Langkah Pembuatan
Standing Napkin				
1				
2				
3				
Underliner napkin				
1				
2				
3				
On the glass napkin				
1				
2				
3				