

**LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK****MENU DAN KLASIFIKASINYA***Mata Pelajaran Kuliner • Fase F***IDENTITAS PESERTA DIDIK**

Nama : _____

Kelas : _____

No. Absen : _____

Tanggal : _____

**TUJUAN PEMBELAJARAN**

- Peserta didik mampu menjelaskan pengertian dan fungsi menu dalam usaha kuliner.
- Peserta didik mampu mengklasifikasikan jenis-jenis menu berdasarkan bentuk penyajian dan sifatnya.
- Peserta didik mampu mengidentifikasi waktu penyajian menu (breakfast hingga supper) beserta karakteristiknya.

**PETUNJUK Pengerjaan**

- Tuliskan identitas kalian pada kolom yang telah disediakan.
- Bacalah setiap soal dengan cermat sebelum menjawab.
- Kerjakan soal secara mandiri dan jujur sesuai pemahaman sendiri.
- Gunakan bolpoin/pensil untuk mengisi jawaban pada tempat yang tersedia.
- Tanyakan kepada guru apabila terdapat instruksi yang kurang jelas.



KEGIATAN 1 — TUGAS INDIVIDU

Kerjakan soal-soal berikut secara mandiri berdasarkan pemahaman kalian terhadap materi menu.

1. Ayo Berpikir — Fungsi Menu

Pasangkanlah pernyataan pada Kolom A dengan fungsi menu yang sesuai pada Kolom B dengan menuliskan huruf jawaban pada kolom yang tersedia!

No.	Kolom A (Situasi)	Jawaban	Kolom B (Fungsi Menu)
1	Sebuah restoran baru dapat langsung dikenali sebagai restoran seafood oleh pelanggan.		a. Mengatur pengeluaran
2	Chef dapat menentukan bahan apa saja yang harus dibeli untuk minggu ini.		b. Mengenalkan perusahaan kepada pelanggan
3	Manajer dapat memperkirakan biaya operasional dapur setiap bulannya.		c. Membantu penetapan pembelian bahan
4	Restoran mengetahui perlu membeli oven baru untuk memproduksi menu roti.		d. Menentukan kebutuhan alat
5	Restoran mengadakan pelatihan staf dapur khusus teknik memanggang (grilling).		e. Menyusun kebutuhan keterampilan staf

Melengkapi Tabel Klasifikasi Menu

Lengkapi tabel berikut dengan menentukan jenis usaha kuliner yang sesuai serta ciri khas/rentang waktu yang sesuai untuk setiap jenis menu!

No.	Jenis Menu	Jenis Usaha Kuliner	Ciri Khas / Rentang Waktu
1	Menu Klasik		
2	Menu Modern		
3	A'la Carte		
4	Table d'Hôte		
5	Buffet		
6	Menu Statis		
7	Menu Siklis		
8	Breakfast		
9	Brunch		
10	Lunch		
11	Tea Time		
12	Dinner		
13	Supper		



KEGIATAN 2 — MENU BERDASARKAN WAKTU PENYAJIAN

Pasangkan istilah waktu makan pada Kolom A dengan penjelasan dan rentang waktu yang tepat pada Kolom B! Tuliskan huruf jawaban pada kolom "Jawaban".

No.	Kolom A	Jawaban	Kolom B (Penjelasan)
1	Breakfast	(____)	a. Makan tengah malam berupa hidangan sepinggan seperti mi/nasi goreng, disajikan saat seseorang merasa lapar pada malam hari.
2	Brunch	(____)	b. Kegiatan minum teh sore hari sekitar pukul 16.00–17.00, didampingi kue-kue manis maupun gurih.
3	Lunch	(____)	c. Makan pagi menjelang siang sekitar pukul 10.00–11.00, menu tidak terlalu berat/ringan seperti sandwich atau waffle.
4	Tea Time	(____)	d. Makan pagi, disajikan pada pukul 06.00–10.00, memiliki variasi seperti oriental, continental, full english, dan american breakfast.
5	Dinner	(____)	e. Makan siang pada pukul 12.00–14.00, disiapkan dan disajikan cepat dengan menu simpel namun komposisinya tetap lengkap.
6	Supper	(____)	f. Makan malam pada pukul 19.00 sampai selesai, dengan susunan menu terbanyak, bisa 3–5 giliran hidangan dalam perjamuan.

**KEGIATAN EVALUASI — UJI PEMAHAMAN MANDIRI****A. Pilihan Ganda**

Berilah tanda silang (X) pada huruf a, b, c, d, atau e untuk jawaban yang paling tepat!

1. Dari sudut pandang dapur, menu memiliki arti sebagai...

- a. Daftar makanan yang dijual kepada pelanggan
- b. Daftar makanan yang akan dimasak
- c. Daftar makanan yang disajikan saat perjamuan
- d. Daftar makanan yang dapat dipesan pelanggan
- e. Daftar seluruh peralatan dapur

2. Menu klasik pada umumnya memuat giliran hidangan sebanyak...

- a. 3–5 hidangan
- b. 6–8 hidangan
- c. 9–11 hidangan
- d. 13 hidangan
- e. Tidak terbatas

3. Susunan menu yang biasanya terdiri atas appetizer, soup, main course, dan dessert (3–5 giliran) disebut...

- a. Menu klasik
- b. Menu modern
- c. Menu siklus
- d. Menu statis
- e. Menu buffet

4. Restoran yang mencantumkan setiap makanan lengkap dengan harga masing-masing, dan pelanggan bebas memilih, menerapkan jenis menu...

- a. Table d'hôte
- b. Buffet
- c. A la carte
- d. Menu siklus
- e. Menu statis

5. Menu dengan harga paket yang telah ditetapkan dan pelanggan hanya memilih paket yang tersedia disebut...

- a. A la carte
- b. Table d'hôte
- c. Buffet
- d. Menu stall
- e. Food stall

6. Jenis pelayanan yang memungkinkan tamu mengambil sendiri makanan yang telah ditata di meja disebut...

- a. Table d'hôte
- b. A la carte
- c. Buffet
- d. Set menu
- e. Menu klasik

7. Menu yang susunannya tidak berubah setiap hari dan dijual pada pelanggan yang berganti-ganti disebut...

- a. Menu siklis
- b. Menu statis
- c. Menu buffet
- d. Menu modern
- e. Menu klasik

8. Usaha catering harian dengan pelanggan tetap umumnya menerapkan...

- a. Menu statis
- b. Menu siklis
- c. Menu a'la carte
- d. Menu buffet saja
- e. Menu klasik 13 giliran

9. Waktu makan yang disajikan sekitar pukul 19.00 sampai selesai dengan susunan menu terbanyak disebut...

- a. Lunch
- b. Brunch
- c. Tea time
- d. Dinner
- e. Supper

10. Berikut ini yang BUKAN merupakan aspek dalam prosedur menyusun menu adalah...

- a. Karakteristik tamu
- b. Musim
- c. Warna seragam pelayan
- d. Kemampuan tenaga kerja
- e. Kelengkapan peralatan

B. Esai Singkat

Jawablah pertanyaan berikut dengan singkat, jelas, dan tepat!

1. Jelaskan pengertian menu menurut sudut pandang restoran dan sudut pandang konsumen!

2. Sebutkan tiga perbedaan antara menu a'la carte dan menu table d'hôte!

3. Mengapa menu siklus lebih cocok diterapkan pada usaha katering dibandingkan menu statis?

4. Sebutkan dan jelaskan tiga waktu penyajian menu beserta rentang waktunya!

5. Jika kalian akan membuka usaha kuliner di daerah wisata Garut, sebutkan minimal 4 aspek yang perlu diperhatikan dalam menyusun menu dan berikan alasannya!

🚀 Selamat mengerjakan! Percayalah pada kemampuan diri sendiri. 🚀