



LKPD

TATA HIDANG LINEN



Nama:

Absen:

Penyusun:
Alfiani Nailul Marom
21050394002

XI



KD

3.4 menganalisis linen di restoran

INDIKATOR

1. Menjelaskan linen di restoran
2. Menjelaskan fungsi linen di restoran
3. Mengklasifikasikan jenis linen di restoran
4. Melakukan pengelompokan linen di restoran sesuai dengan jenisnya
5. Melakukan pengelompokan linen di restoran sesuai dengan fungsinya

TUJUAN

1. Peserta didik mampu menjelaskan definisi dari linen
2. Peserta didik mampu menjelaskan fungsi linen di restoran
3. Peserta didik mampu melakukan klasifikasi jenis linen yang ada di restoran
4. Peserta didik mampu mengelompokkan linen di restoran sesuai dengan jenisnya
5. Peserta didik mampu mengelompokkan linen di restoran sesuai dengan fungsinya





MATERI

Kosep Linen

Linen merupakan barang yang berasal dari berbagai jenis kain dan digunakan dalam penyajian makanan di restoran (Cousins, 2010). Tidak hanya digunakan dalam menghias meja, linen juga digunakan oleh tamu dan juga waiter dalam operasional pelayanan makanan dan minuman. Perkembangan zaman membuat bahan dasar linen menjadi lebih beragam, sekarang ada linen yang terbuat dari irish linen, kapas, kertas, dan bahkan berasal dari bahan sintetis seperti nilon dan viscose,



Dengan jenis bahan pembuatan linen yang beraneka ragam, pemilihan linen bergantung pada kelas konsumen, harga yang dibayarkan oleh konsumen, jenis menu yang disajikan, dan jenis pelayanan makanan yang dilakukan. Khusus untuk linen yang terbuat dari kain, ada beberapa hal yang harus dilakukan dalam pemilihan linen, yaitu: (1) linen tidak mudah luntuh ketika melewati proses pencucian, (2) linen tahan terhadap putaran mesin cuci (tidak robek), (3) linen tahan terhadap proses penghilangan noda (University, 2015).

MATERI

Fungsi linen

Linen yang digunakan dalam restoran memiliki karakter yang berbeda-beda, ukuran yang berbeda, warna yang berbeda, dan juga menggunakan bahan yang berbeda, sehingga fungsi dari setiap jenis linen juga berbeda. Fungsi dari linen adalah sebagai berikut:

1. Meredam bunyi peralatan makan
2. Mencegah alat makan bergeser
3. Sebagai dekorasi ruang makan dan meja makan
4. Menyerap cairan makanan yang tumpah atau bercecer
5. Alat komunikasi antara waiter dan tamu



Daftar Pustaka

- Cousins, J. (2010). Food and Beverage Service. In British Library Cataloguing. Dynamic Learning.
- 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

Alat dan bahan:

1. Alat tulis
2. Silence cloth
3. Table cloth
4. Slip cloth
5. Napkin
6. Service cloth
7. Glass cloth
8. Tray cloth
9. Dust towel
10. Buffet cloth
11. Sarung kursi

Langkah kegiatan:

1. Sebelum melakukan kegiatan bentuklah kelompok dengan anggota 3 orang!
2. Perhatikan berbagai jenis linen yang ada di meja!
3. Cobalah menganalisis setiap jenis linen yang ada!
Aspek yang di analisis adalah fungsi dan karakteristik dari setiap jenis linen.



KEGIATAN 1

4. Tuliskan jawabanmu dalam lembar kerja di bawah ini yaa!!

No	Gambar	Nama	Fungsi	Karakteristik
1				
2				
3				
4				
5				
6				

**KEGIATAN 1**

No	Gambar	Nama	Fungsi	Karakteristik
7				
8				
9				
10				
11				