

**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. 🚀