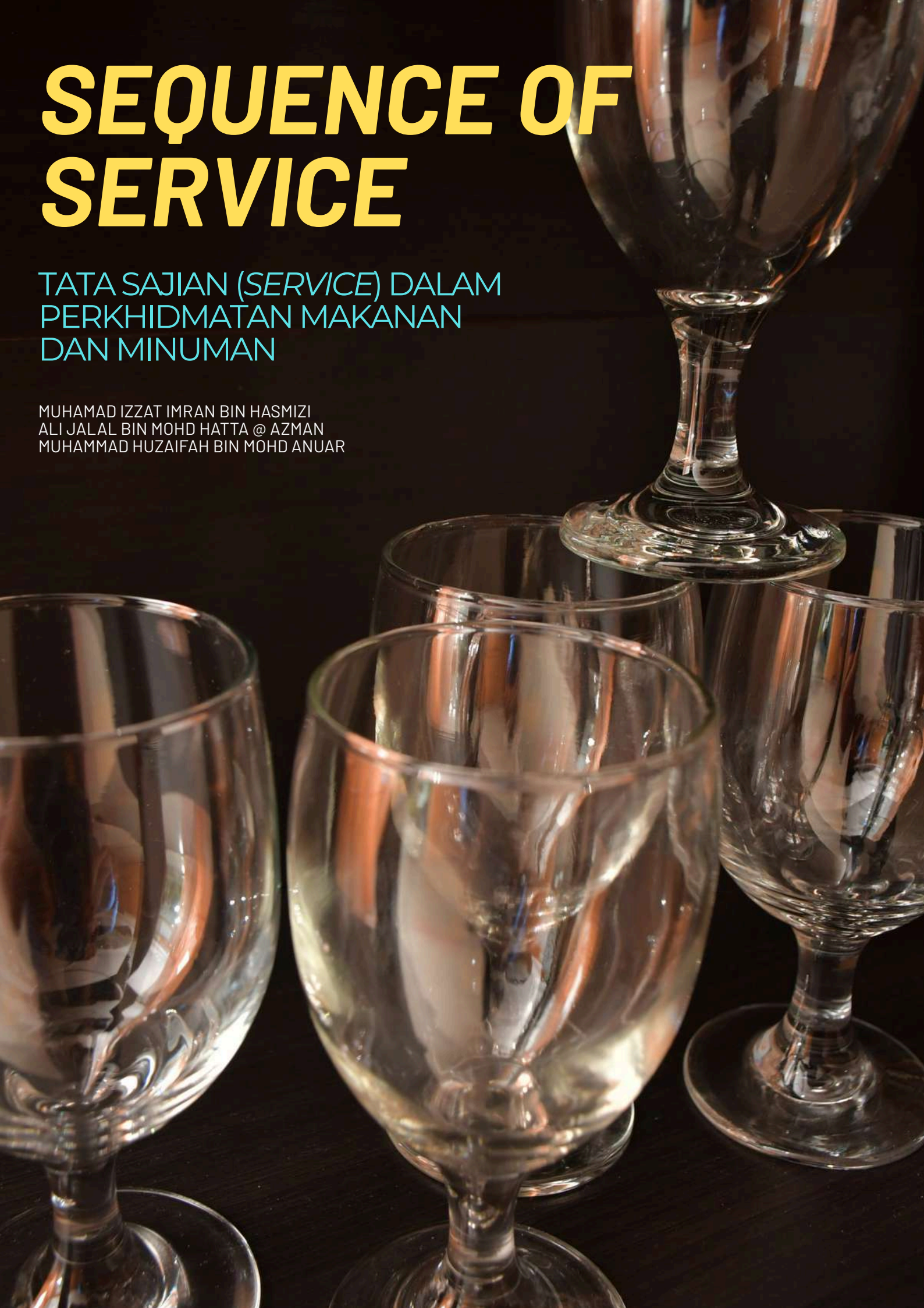


SEQUENCE OF SERVICE

TATA SAJIAN (*SERVICE*) DALAM
PERKHIDMATAN MAKANAN
DAN MINUMAN

MUHAMAD IZZAT IMRAN BIN HASMIZI
ALI JALAL BIN MOHD HATTA @ AZMAN
MUHAMMAD HUZAIFAH BIN MOHD ANUAR



SEQUENCE OF SERVICE

TATA SAJIAN (*SERVICE*) DALAM
PERKHIDMATAN MAKANAN
DAN MINUMAN

MUHAMAD IZZAT IMRAN BIN HASMIZI
ALI JALAL BIN MOHD HATTA @ AZMAN
MUHAMMAD HUZAIFAH BIN MOHD ANUAR

HAK CIPTA

HAK CIPTA TERPELIHARA

Tidak dibenarkan mengeluarkan ulang mana-mana bahagian, artikel, ilustrasi dan isi kandungan buku ini dalam apa-apa juga bentuk dan apa cara sekalipun sama ada secara elektronik, fotokopi, mekanikal, rakaman atau lain-lain sebelum mendapat kebenaran daripada Program Operasi Perhotelan, Kolej Komuniti Rompin

e ISBN 978-629-97225-9-5

**Diterbitkan oleh:
Kolej Komuniti Rompin
Program Operasi Perhotelan
KM5, Jalan Rompin-Pekan,
26800 Kuala Rompin,
Pahang**

tel: 09-4140333

faks: 09-4141606

emel: kolejkomunitirompin@gmail.com

laman web: kkrompin.mypolycc.edu.my

PENGENALAN

Selamat datang ke “*Sequence of Service – Tata Sajian (Service)* dalam Perkhidmatan Makanan dan Minuman” sebuah rujukan komprehensif untuk menguasai seni perkhidmatan makanan dan minuman. Sama ada anda sedang memperkemaskan *mise en place*, penyusunan meja secara teratur, ataupun memperhalusi urutan perkhidmatan, buku ini merupakan panduan menyeluruh ke arah kecemerlangan dalam bidang ini.

Dalam dunia hospitaliti, setiap perincian membawa makna. Daripada penyediaan bahan yang sistematik sehinggalah kepada penyajian meja yang elegan, setiap aspek menyumbang kepada pengalaman menjamu selera yang tidak dapat dilupakan. Buku ini tidak hanya mengandungi teori semata-mata, malah turut menyajikan panduan praktikal serta langkah-langkah yang jelas dan sistematik untuk membantu anda memberikan perkhidmatan yang cekap dan berprestij.

Sama ada anda seorang pengamal berpengalaman atau sedang dalam permulaan kerjaya hospitaliti, panduan ini mengajak anda untuk terus mempertingkatkan kemahiran dan menyempurnakan setiap aspek perkhidmatan. Bersedialah untuk melangkah lebih jauh dalam bidang ini dan menjadikan setiap hidangan satu pengalaman yang bermakna serta berkesan.

Setinggi-tinggi penghargaan diucapkan kepada anda yang komited untuk menjadi pakar dalam penyajian meja dan cemerlang dalam seni perkhidmatan hospitaliti.

PENGHARGAAN

Dengan penuh rasa syukur dan rendah hati, kami ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan kepada semua pihak yang telah memberikan sokongan, dorongan, serta inspirasi dalam penulisan buku "Sequence of Service – Tata Sajian (Service) dalam Perkhidmatan Makanan dan Minuman" ini.

Buku ini lahir daripada pemerhatian, pengalaman, serta pembelajaran yang kami peroleh sepanjang penglibatan kami dalam dunia perkhidmatan dan pendidikan.

Walaupun ringkas ia bukan sekadar panduan, tetapi juga satu refleksi terhdap betapa pentingnya setiap langkah dalam memberikan layanan yang berkualiti kepada pelanggan.

Kami ingin mengucapkan terima kasih yang tidak terhingga kepada pihak-pihak yang terlibat terutama Kolej Komuniti Rompin yang membuka ruang kepada kami untuk berkongsi ilmu yang sedikit sebanyak dapat memberi manfaat kepada pemula dalam industri dan kepada pelajar-pelajar yang mengambil jurusan perkhidmatan makanan di institusi seluruh negara.

PRAKATA PENULIS

MUHAMAD IZZAT IMRAN BIN HASMIZI

Seorang pensyarah yang baru memulakan perjalanan dalam dunia pendidikan. Graduan yang berkelulusan Sarajana Muda Pengurusan Hotel dan Pelancongan Mempunyai pengalaman beberapa tahun dalam industri hospitaliti terutama dalam bidang *food and beverage*. Fokus utama terkini adalah untuk berkongsi pengalaman dalam industri dalam dunia pendidikan bagi memastikan pelajar-pelajar sedia rapi dengan pengetahuan lengkap.



ALI JALAL BIN MOHD HATTA @ AZMAN

Seorang pensyarah yang telah berada dalam bidang pendidikan sejak 13 yang lalu dan arif dalam sektor perhotelan bahagian *Food & Beverage* serta pemegang skrol ijazah sarjana muda dalam bidang Pengurusan Servis Makanan. Kini bercita-cita untuk melahirkan lebih ramai graduan dalam bidang perhotelan yang lebih kompetitif dan berkualiti antarabangsa selain masih mendalami lebih banyak ilmu-ilmu berkaitan hospitaliti.



MUHAMMAD HUZAIFAH BIN MOHD ANUAR

Pensyarah yang berpengalaman dan berada dalam industri pendidikan hampir sedekad. Arif dalam pelbagai bidang dan tidak terkecuali dalam bidang *food and beverage*. Pengalaman dalam industri juga luas dalam pelbagai peringkat. Bercita-cita menggunakan ilmu yang diperoleh secara optimum bagi memantapkan kualiti kelas dan hasil pembelajaran dalam melahirkan insan-insan berkualiti dalam industri hospitaliti.



ISI KANDUNGAN

SERVICE SEQUENCE	1
SERVICE SEQUENCE BASED ON MENU	2
CARTA SERVICE SEQUENCE	3
APPETIZER	4
CONTOH APPETIZER	5
BAGAIMANA APPETIZER DIHIDANGKAN	6
SOUP	8
CONTOH SOUP	9
BAGAIMANA SOUP DIHIDANGKAN	10
MAIN COURSE	13
CONTOH MAIN COURSE	14
BAGAIMANA MAIN COURSE DIHIDANGKAN	15
DESSERT	21
CONTOH DESSERT	22
BAGAIMANA DESSERT DISEDIAKAN	23
KUIZ	28
RUJUKAN	30

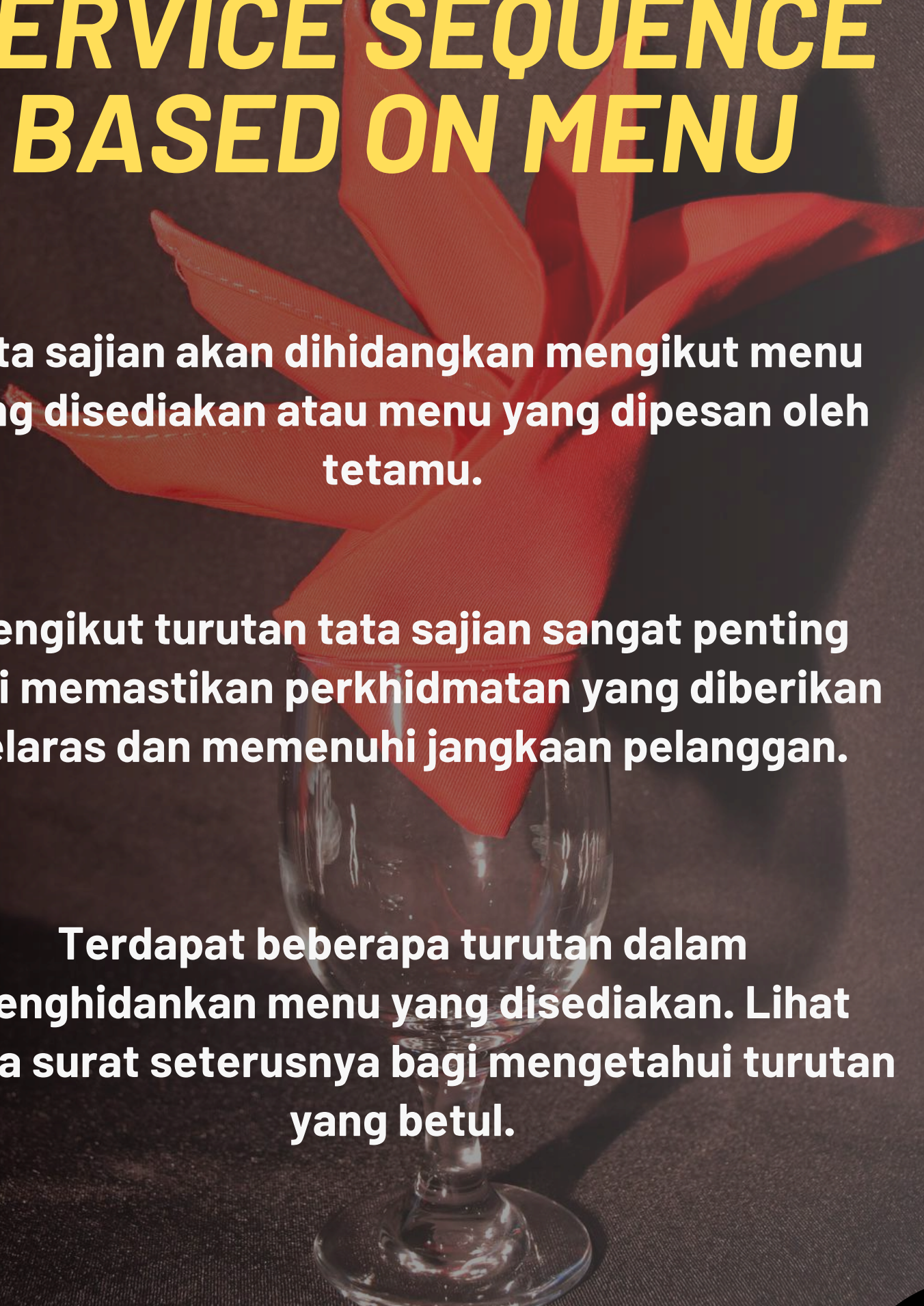


SERVICE SEQUENCE

Apakah itu *service sequence*?

***Service sequence* merujuk kepada sususnan semasa menghidangkan makanan kepada tetamu mengikut jenis hidangan.**

SERVICE SEQUENCE BASED ON MENU



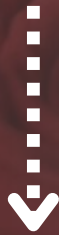
Tata sajian akan dihidangkan mengikut menu yang disediakan atau menu yang dipesan oleh tetamu.

Mengikut turutan tata sajian sangat penting bagi memastikan perkhidmatan yang diberikan selaras dan memenuhi jangkaan pelanggan.

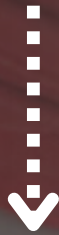
Terdapat beberapa turutan dalam menghidangkan menu yang disediakan. Lihat muka surat seterusnya bagi mengetahui turutan yang betul.

CARTA SERVICE SEQUENCE

Appetizer



Soup



Main Course



Dessert

PENERANGAN SERVICE SEQUENCE

APPETIZER

APAKAH ITU APPETIZER?

Appetizer (hors d'oeuvre) dalam bahasa Perancis adalah hidangan kecil yang disajikan sebelum hidangan utama untuk merangsang selera makan.

Secara mudahnya, *appetizer* adalah pembuka selera.

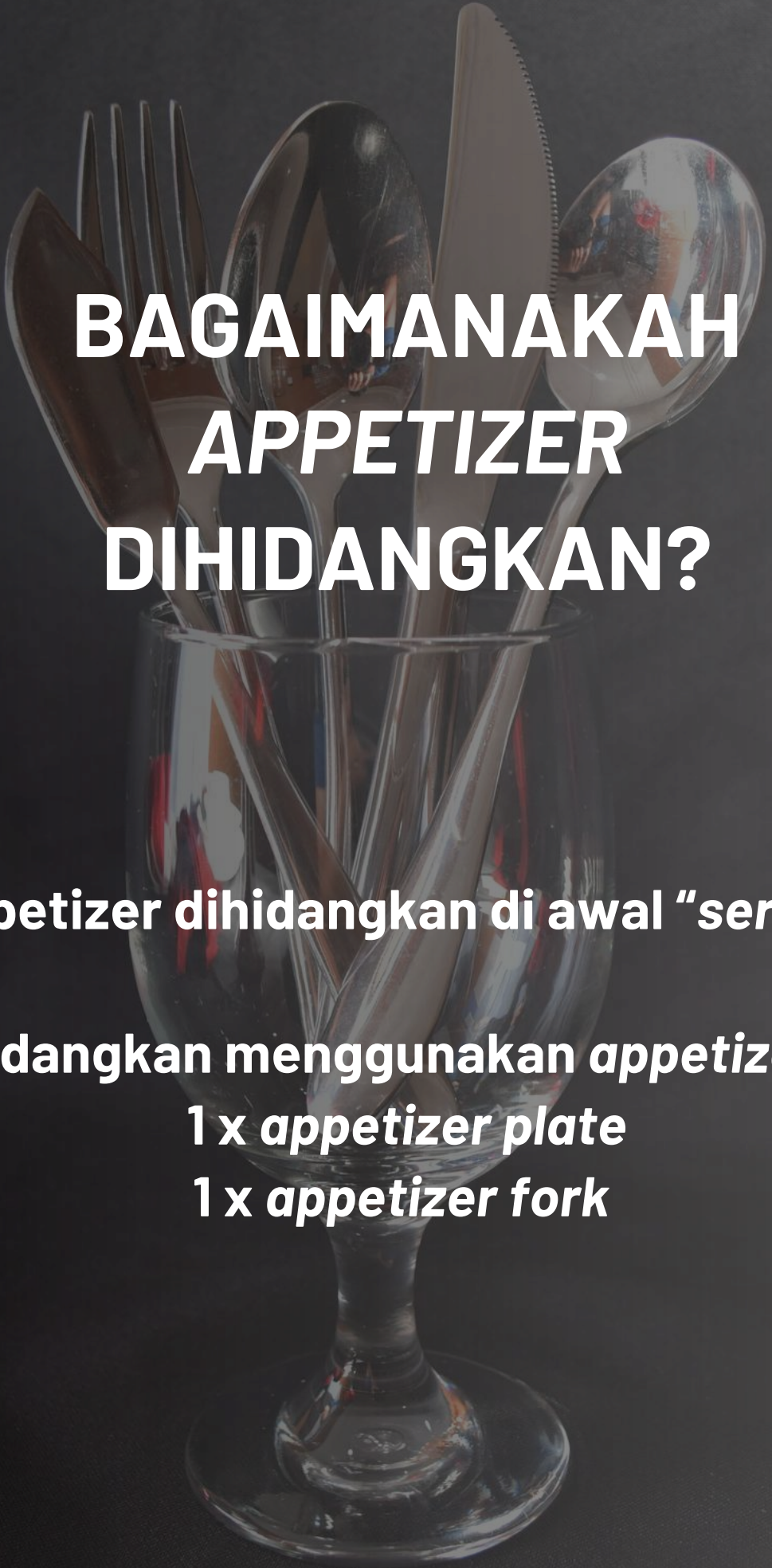


**Prawn
Salad**

CONTOH

**Egg Rolled
Chicken
Breast**





BAGAIMANAKAH APPETIZER DIHIDANGKAN?

Appetizer dihidangkan di awal "service"

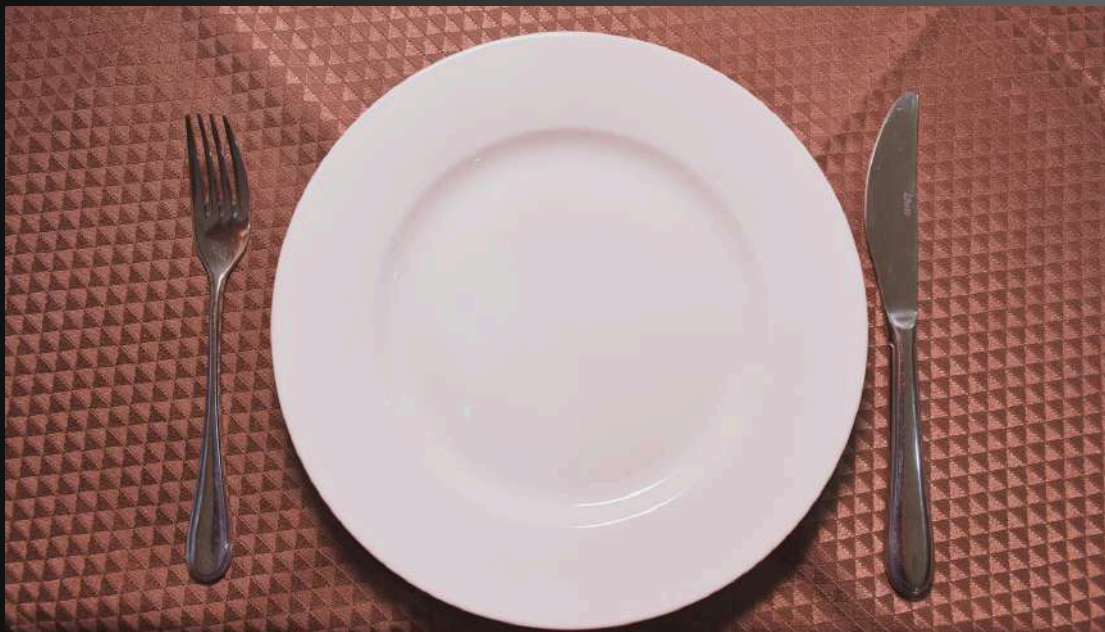
Dihidangkan menggunakan *appetizer set*

1 x appetizer plate

1 x appetizer fork



Appetizer dihidangkan dari sebelah kanan tetamu dan kedudukan *appetizer plate*, *fork* dan *knife* semasa hidangan adalah seperti gambar di bawah.



PENERANGAN SERVICE SEQUENCE

SOUP

APAKAH ITU SOUP?

Soup merupakan salah satu hidangan yang ada dalam "service sequence".

Berbentuk cairan dan boleh dihidangkan pekat atau cair.

Dihidangkan panas ataupun suam.



**Gearbox
Soup**

CONTOH

**Clear Soup
Served With
Minced
Chicken**



BAGAIMANAKAH SOUP DIHIDANGKAN?

Dihidangkan selepas *appetizer*.

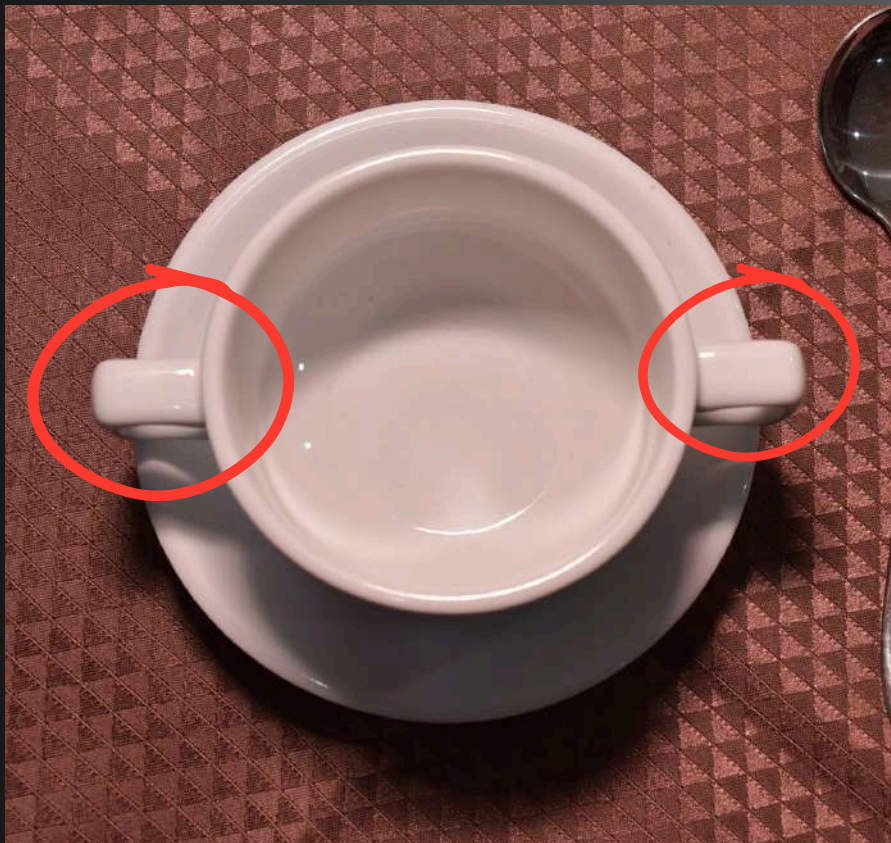
**Dihidangkan menggunakan *soup set*.
Tetapi terdapat beberapa jenis medium yang
digunakan untuk menghidangkan *soup*.**

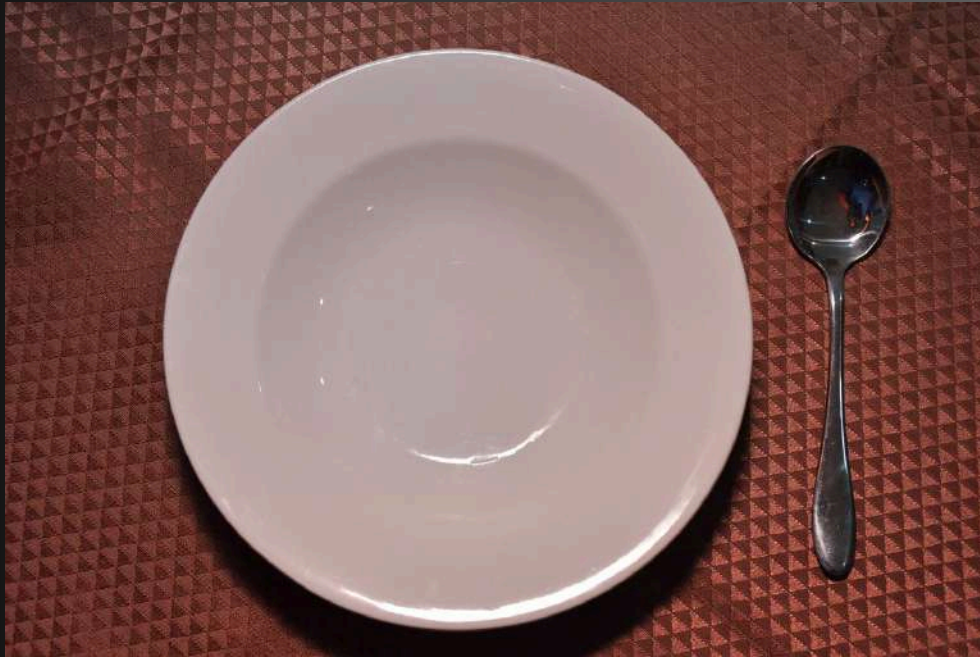
***Soup* boleh dihidangkan dalam *soup cup*, *soup bowl* ataupun *soup plate* bergantung kepada jenis *soup*.**

Manakala bagi *soup spoon* terdapat dua jenis yang boleh digunakan. Pertama adalah *soup spoon* besi berbentuk bulat manakala satu lagi adalah *chinese soup spoon* atau lebih dikenali sebagai *tang chi*.



Soup cup perlu ditempatkan dengan kedudukan yang tepat. Ia perlu ditempatkan seperti dalam gambar yang mana tangkainya perlu menghadap ke arah jam 3 dan jam 9.





Soup plate juga boleh digunakan. Reka bentuk *soup plate* hampir sama dengan *pasta plate* dan kebiasaannya *soup* yang pekat dan likat akan dihidangkan menggunakan set hidangan ini.

Soup juga akan dihidangkan dari sebelah kanan tetamu.

A red flower in a white vase on a dark table with plates.

PENERANGAN SERVICE SEQUENCE

MAIN COURSE

APAKAH ITU MAIN COURSE?

Main course merupakan hidangan utama yang akan dihidangkan kepada tetamu.

Main course adalah hidangan yang berat dan utama bagi satu kitaran penuh *service sequence*.

CONTOH



LAMB SHANK



GRILLED CHICKEND SERVED WITH FRESH SALAD

BAGAIMANAKAH *MAIN COURSE* DIHIDANGKAN?

Dihidangkan selepas *soup*.

***Main course* akan dihidangkan menggunakan set *main course* bergantung kepada jenis makanan yang disediakan.**

Steak



1 x *Dinner plate*
1 x *Steak Knife*
1 x *Dinner Fork*

Penggunaan set ini akan digunakan untuk menjamu makanan seperti *beef steak* dan *lamb rack*.

Mata pisaunya yang tajam memudahkan tetamu untuk menembusi dan memotong daging dengan lebih mudah.

Poultry



1 x Dinner plate
1 x Dinner Knife
1 x Dinner Fork

Set ini digunakan bagi menjamu makanan berasaskan daging yang lembut seperti ayam dan puyuh. Pisau juga digunakan seperti *steak* tetapi matanya tidak tajam berikutan makanan yang dihidang selaras dengan set ini lebih lembut dan mudah dipotong

Pasta / Noodle / Rice



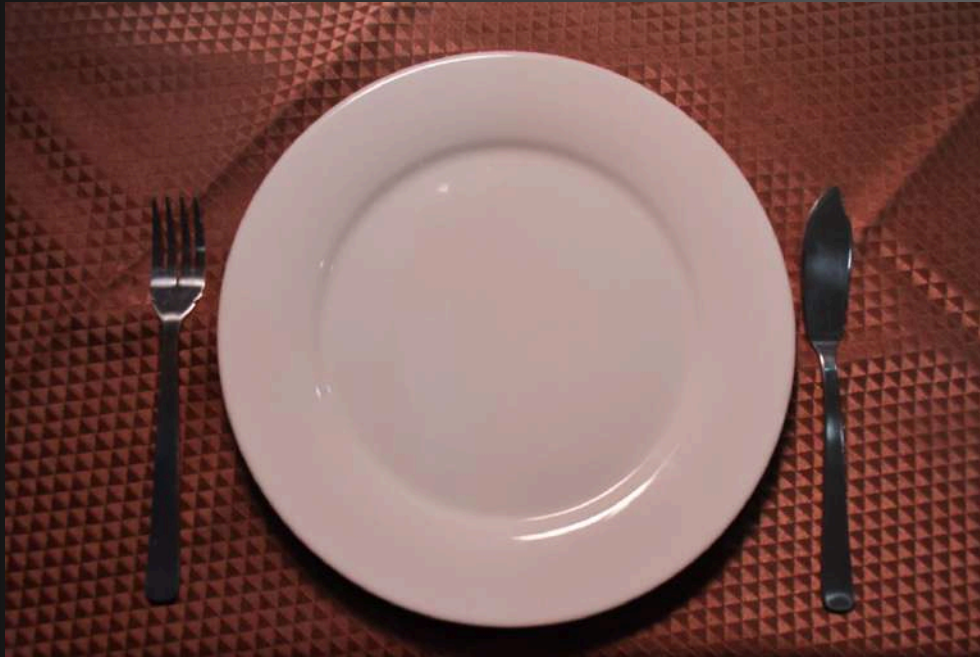
1 x Pasta Plate / Dinner Plate

1 x Dinner Spoon

1 x Dinner Fork

Diguna pakai ketika makanan seperti nasi dihidangkan. Tidak melibatkan proses memotong ayam atau daging menjadi faktor *steak knife* atau *table knife* tidak digunakan. Yang membezakan kedua-dua set ini adalah penggunaannya yang mana *dinner plate* leper dan *pasta plate* lebih dalam ke bawah.

Fish Set



1 x Dinner Plate

1 x Fish Knife

1 x Fish Fork

Diguna pakai ketika makanan berasaskan ikan dihidangkan seperti *fish & chips* atau *pan seared honey sea bass*.

***Fish knife* akan digunakan yang mana pisau ini merupakan pisau khas yang hanya digunakan untuk hidangan berasaskan ikan.**



Main course juga dihidangkan dari sebelah kanan tetamu. Berdasarkan gambar, pelayan menghidangkan set *fish & chip* kepada tetamu dan tetamu menggunakan *fish fork* dan *fish knife*.



PENERANGAN SERVICE SEQUENCE

DESSERT

APAKAH ITU *DESSERT*?

***Dessert* merupakan hidangan yang terakhir disediakan kepada tetamu.**

***Dessert* atau dikenali juga sebagai pencuci mulut merupakan manisan yang dihidangkan dengan *portion* yang kecil.**

CONTOH

RED VELVET CUP CAKE



PANCAKE



BAGAIMANAKAH *DESSERT* DIHIDANGKAN?

Dihidangkan selepas *main course*.

***Dessert* akan dihidangkan menggunakan *dessert* set bergantung kepada jenis makanan yang disediakan.**

CAKE & FRUIT



1 x *Dessert Plate*

1 x *Dessert Spoon*

1 x *Dessert Fork*

Digunakan apabila *dessert* seperti kek dan buah-buahan dihidangkan. *Dessert spoon* dan *dessert fork* digunakan bersama dengan *dessert plate* yang saiznya kecil sedikit berbanding *appetizer plate*.

ICE CREAM



1 x *Dessert Plate / Dessert Glass Bowl / Banana Split Bowl*

1 x *Dessert Spoon*

1 x *Dessert Fork*

Kaedah lain untuk menghidangkan *dessert* adalah dengan menggunakan *dessert glass bowl* dan *banana split bowl* bagi menaikkan seri selain bersesuaian dengan keadaan makanan yang mudah cair.

LIQUID FORM OF DESSERT



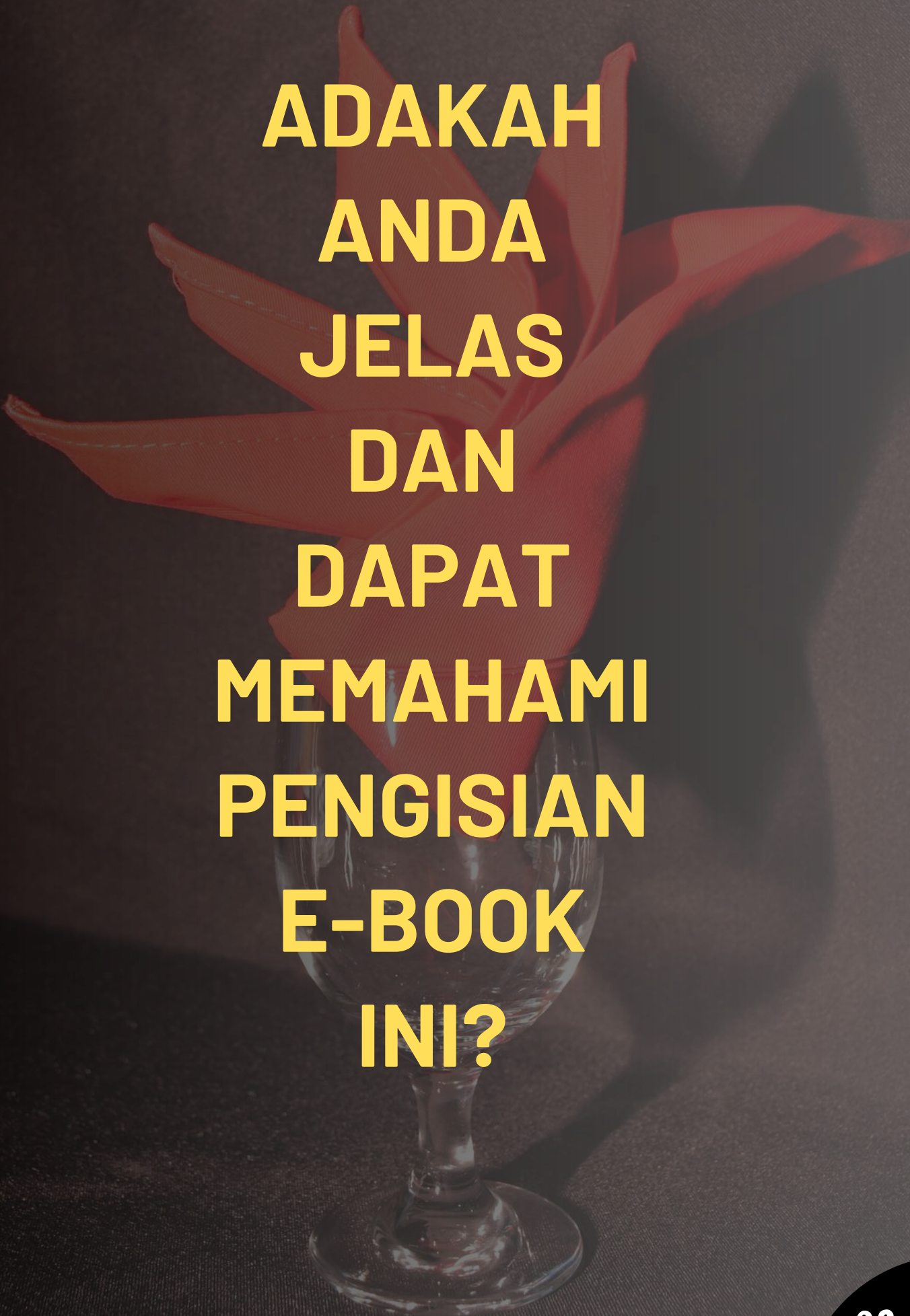
1 x Bowl
1 x Dessert Spoon

Bagi menghadirkan dessert yang berbentuk *liquid*, dessert bowl boleh digunakan. Antara contoh dessert yang berbentuk liquid adalah cendol, ais kacang dan red ruby.



Dessert juga dihidangkan dari sebelah kanan tetamu. Yang membezakan proses ini adalah medium menghidangkan dessert seperti penggunaan *banana split bowl* atau *dessert plate*



A red flower, possibly a gerbera, is placed in a clear glass vase. The vase sits on a dark, textured surface. The background is dark and out of focus. The text is overlaid on the image in a bold, yellow, sans-serif font.

**ADAKAH
ANDA
JELAS
DAN
DAPAT
MEMAHAMI
PENGISIAN
E-BOOK
INI?**

UJI MINDA



**Imbas kod QR ini
bagi menguji
pemahaman
anda**

RUJUKAN

Boulicot, T. & Jeuffrault, D. (2022). Restaurant service: Preparation, carving, slicing, flambeing and setting the tables.
BPI (ISBN 9798887070834)

Choudhary, K. C. & Choudhary, A. (2023). Food and beverage service: A handbook for hospitality and tourism services.
Independently Published. (ISBN 9798869863997)

Moore, C. (2021). Managing service in food and beverage operations. States Academic Press.
(ISBN 9780866122672)

SEQUENCE OF SERVICE

TATA SAJIAN (*SERVICE*) DALAM
PERKHIDMATAN MAKANAN
DAN MINUMAN

SEQUENCE OF SERVICE
TATASAJIAN (*SERVICE*) DALAM
PERKHIDMATAN MAKANAN
DAN MINUMAN

e ISBN 978-629-97225-9-5



9 786299 722595 >

**MUHAMAD IZZAT IMRAN BIN HASMIZI
ALI JALAL BIN MOHD HATTA @ AZMAN
MUHAMMAD HUZAIFAH BIN MOHD ANUAR**