



Katering dan Penyajian

Tingkatan **5**

MODUL 5: Menu dalam Perkhidmatan Makanan

MODUL 6: Hidangan Set Menu

MODUL 7: Hidangan Lengkap dan Seimbang

MODUL 8: Keusahawanan dalam Katering dan Penyajian



MENU DALAM PERKHIDMATAN MAKANAN

Standard Kandungan:

Dalam modul ini, anda belajar tentang:
5.1 Perancangan Menu
5.2 Penghasilan Kad Menu



KATA KUNCI

- Menu
- Fungsi Menu
- Draf Rekaan
- Draf Kad Menu
- Kriteria Penilaian
- Perancangan Menu

Tahukah Anda?

Kad menu menunjukkan hidangan yang disediakan di premis perkhidmatan makanan. Rekaan yang menarik dengan maklumat menu yang lengkap dapat memudahkan pelanggan untuk memesan makanan mereka. Pada era kini, penghasilan kad menu amat mudah kerana terdapat perisian komputer yang mudah dipelajari dan terdapat banyak templat yang percuma untuk dijadikan rekaan pada kad menu.

5.1

Perancangan Menu

Tugas merancang menu perlu dibuat dengan teliti supaya dapat menghasilkan menu yang baik, memenuhi cita rasa pelanggan, memudahkan pengurusan, menjimatkan kos, dan membekalkan makanan yang berkhasiat, sedap dan menarik. Selain itu, pengetahuan tentang menu amat penting untuk melahirkan seorang pramusaji yang berpengetahuan dan berkemahiran di premis perkhidmatan makanan.

5.1.1 Definisi Menu

Standard Pembelajaran: Menyatakan definisi menu.

Menu ialah satu senarai makanan yang ditawarkan oleh sesebuah premis perkhidmatan makanan, mengikut susunan jenis makanan dan gaya sajian yang digunakan sebagai alat membantu jualan. Menu juga digunakan sebagai alat komunikasi kepada pelanggan untuk memberitahu masakan yang dihidangkan.

5.1.2 Jenis Menu

Standard Pembelajaran: Menjelaskan jenis menu.

Jenis menu perkhidmatan makanan merujuk kepada sesuatu institusi atau premis yang menawarkan perkhidmatan makanan dan minuman mengikut pesanan sama ada secara sejuk beku, segera atau dihidang di dalam atau di luar institusi dan premis perniagaan. Terdapat dua jenis menu yang digunakan oleh premis perkhidmatan makanan, iaitu:

A la carte

Menu ini bermaksud 'daripada kad'. Menu ini menawarkan pelbagai jenis hidangan dengan setiap hidangan diletakkan harga secara berasingan.

Pelanggan akan memilih hidangan daripada menu mengikut cita rasa sendiri.

Masa penyediaan harus dimaklumkan kepada pelanggan terlebih dahulu.

Hidangan akan disediakan oleh pihak dapur berdasarkan setiap pesanan yang diterima.

Menu ditukar sebulan sekali bergantung kepada organisasi.

Table d'hote

Table d'hote dalam bahasa Perancis bermaksud meja hos.

Menu ini merupakan satu set hidangan lengkap bermula daripada pembuka selera, sup, hidangan utama, pencuci mulut, dan kopi dengan harga yang ditetapkan bagi seorang.

Terdapat tiga atau empat hidangan dalam set hidangan ini sama ada dengan pilihan masakan atau tanpa pilihan masakan dalam setiap hidangan.

Mise en place yang rapi bagi memastikan hidangan disediakan dalam waktu yang singkat.

Menu ini mungkin bertukar setiap hari, minggu atau bulan bergantung kepada sesebuah organisasi.

Rajah 5.1 Jenis menu perkhidmatan makanan



KOD QR

A la carte dan Table d'hote



Terdapat dua jenis menu dalam perkhidmatan, iaitu:

a) Menu *table d'hote*



b) Menu *a la carte*

Menu RESTAURANT

TASTY

Nasi Goreng

1. Biasa RM5.00
2. Kampung RM5.00
3. Udang/Sotong RM7.00
4. Nanas RM5.50
5. Pataya RM5.50
6. Papprik RM5.50
7. Cili Padi RM5.50
8. Daging/Ayam Merah RM5.50
9. USA RM5.50
10. Tom Yam RM5.50
11. Belacan RM5.00
12. Ikan Masin RM5.50
13. Sardin RM5.50
14. Ayam/Daging RM5.50
15. Cina RM5.50
16. Kerabu RM5.50





Bihun/Mee/Kuetiau/Maggi

17. Goreng RM5.00
18. Hailam RM5.50
19. Bandung RM5.50
20. Tom Yam Ayam/Daging RM5.50
21. Tom Yam Campur/Sotong/Udang RM7.00
22. Kung Fu RM5.50
23. Sup RM5.50
24. Ladna RM5.50

Street Food

25. Laksa RM5.00
26. Bubur Nasi Ayam RM4.00
27. Sizzling Yee Mee RM5.00
28. Roti John & Chips RM4.00
29. Oblong RM4.00
30. Hotdong RM3.00
31. Burger RM3.00



Ayam/Daging/Sotong/Udang

32. Sup RM5.00
33. Masak Merah RM5.00
34. Kicap RM5.00
35. Paprik RM5.00
36. Goreng Kunyit RM5.00
37. Goreng Halia RM5.00
38. Tom Yam RM5.00
39. Tepung RM5.00

Ikan (Kerapu/Siakap)

40. 3 Rasa RM35.00
41. Masam Manis RM35.00
42. Steam Limau RM35.00



Side Dish

43. Nasi Putih RM1.50
44. Telur Dadar RM1.20
45. Telur Mata RM1.00

Western Food

46. Chicken Wings (3 ketul) RM7.00
47. Fried Chickens
1 ketul RM4.00
3 ketul RM10.00
48. Chips RM3.00
49. Fish and Chips RM15.00
50. Lamb Grill RM18.00
51. Chicken Chop RM10.00
52. Spaghetti Bolognese RM10.00



Minuman

53. Fresh Orange RM3.50
54. Apple Juice RM3.50
55. Carrot Juice RM3.50
56. Watermelon Juice RM3.50
57. Milo Ais RM3.50
58. Teh Ais RM2.50
59. Limau Ais RM2.00
60. Air Mineral RM1.00



5.1.3 Kepentingan Perancangan Menu

Standard Pembelajaran: Menerangkan kepentingan perancangan menu.

Perancangan menu penting bagi sesebuah premis perkhidmatan makanan. Antara kepentingan perancangan menu adalah untuk menyediakan sajian yang seimbang dari aspek nutrien, warna, rasa, tekstur, bahan makanan dan kaedah memasak. Dengan merancang menu, kita dapat menjimatkan masa, tenaga dan sumber bahan.

Bukan itu sahaja, kita juga dapat menyediakan hidangan mengikut kemampuan, kegemaran dan keperluan individu. Kemampuan bermaksud peruntukan yang disediakan bagi memilih dan membeli sesuatu hidangan. Keperluan individu merujuk kepada keadaan fizikal dan usia. Sebagai contoh, kanak-kanak memerlukan sumber nutrien daripada protein dan karbohidrat untuk proses tumbesaran. Menu orang sakit berbeza dengan menu orang yang sihat. Orang sakit memerlukan menu yang mengandungi sumber vitamin dan mineral untuk proses penyembuhan.



KIOS Info

Perancangan menu membantu menjimatkan sumber tenaga dan masa. Contohnya penggunaan alatan seperti ketuhar gelombang mikro secara minimum dapat menjimatkan tenaga apabila beberapa jenis masakan dirancang untuk dimasak secara serentak.

5.1.4 Fungsi Menu dalam Perkhidmatan Makanan

Standard Pembelajaran: Mengenal pasti fungsi menu dalam perkhidmatan makanan.

Fungsi menu dalam perkhidmatan makanan boleh dibahagikan kepada beberapa bahagian, iaitu:

1. Untuk pengusaha premis perkhidmatan makanan

- Sebagai media komunikasi antara pelanggan dengan pihak pengusaha restoran bagi menerangkan jenis hidangan yang disediakan oleh restoran tersebut.
- Sebagai media promosi kepada restoran seperti menu istimewa yang disediakan, potongan harga mengikut pakej.

2. Untuk pekerja dapur

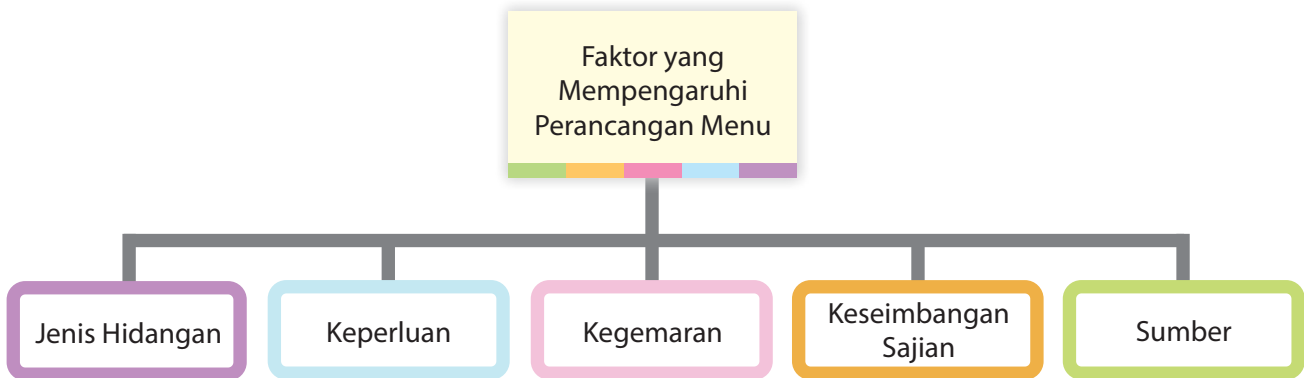
- Menentukan bahan makanan yang diperlukan.
- Menentukan peralatan yang diperlukan.
- Menentukan kepakaran pekerja yang diperlukan.

3. Untuk pramusaji

- Menentukan jenis perunggu meja yang diperlukan.
- Menentukan jumlah dan jenis peralatan menghidang.
- Menentukan jumlah pramusaji yang diperlukan.

5.1.5 Faktor yang Mempengaruhi dalam Perancangan Menu

Standard Pembelajaran: Menghuraikan faktor yang mempengaruhi dalam perancangan menu.



Rajah 5.2 Faktor yang mempengaruhi perancangan sesuatu menu

1. Jenis Hidangan

Menu dirancang mengikut tujuan tertentu kerana terdapat perbezaan antara majlis formal dan tidak formal.

- Hidangan bagi majlis formal mempunyai makanan istimewa, kepelbagaian, memerlukan kemahiran dan masa yang lebih untuk menyediakannya. Contohnya, hidangan seperti lemang, ketupat, rendang dan lontong, akan disajikan pada Hari Raya Aidilfitri.
- Hidangan tidak formal seperti semasa aktiviti berkelah, sarapan, makan tengah hari dan makan malam setiap hari bersama ahli keluarga lebih mudah dan cepat disediakan.
- Keutamaan diberikan kepada keseimbangan nutrien dalam sajian. Contohnya, menu yang dipilih untuk berkelah seharusnya mengenyangkan, membekalkan tenaga untuk aktiviti fizikal dan mudah dibawa.

2. Keperluan

- Keperluan setiap individu dari segi keadaan fizikal dan tahap kesihatan perlu dipertimbangkan supaya hidangan yang disajikan itu sesuai dimakan.
- Contohnya, kanak-kanak dan orang tua memerlukan makanan yang mudah dimakan dan mudah dicernakan. Untuk pesakit atau pesakit yang sedang pulih pula, hidangan kurang berminyak atau lebih lembut diperlukan.
- Pilihan menu perlu membekalkan nutrien yang lengkap untuk keperluan setiap individu.

3. Kegemaran

Setiap individu mempunyai makanan kegemaran masing-masing. Antara faktor yang dititikberatkan untuk memenuhi kegemaran dan menambahkan selera ialah bau, rasa, tekstur, warna, rupa, persembahan makanan, suasana sekeliling, dan juga tempat makan.

4. Keseimbangan Sajian

Keseimbangan sajian seharusnya mempunyai variasi dan keseimbangan dari segi warna, tekstur, rasa, bahan makanan, dan kaedah memasak. Ciri-ciri ini dilihat daripada aspek yang berikut:

- a. Warna yang berlainan dalam makanan memberi variasi pada sajian untuk menjadikannya lebih menarik dan menyelerakan.
- b. Pelbagai tekstur seperti rangup, lembut, garing dihasilkan dengan kaedah memasak yang berlainan seperti mengukus, menggoreng, merebus dan sebagainya.
- c. Hidangan manis dan savouri dihidangkan supaya untuk mempelbagaikan rasa dan menambahkan selera.
- d. Variasi bahan makanan yang membekalkan nutrien, perisa dan bau yang tersendiri menjadikan sajian bertambah unik dan menarik.

5. Sumber

Perancangan menu turut dipengaruhi oleh beberapa sumber seperti:

a. Kewangan

Perancangan menu hendaklah berdasarkan peruntukan kewangan yang telah ditetapkan. Perancangan perbelanjaan perlu diikuti semasa membeli-belah agar tidak berlaku pembaziran.

b. Bahan makanan

Pastikan bahan makanan mudah didapati dan tidak bermusim supaya dapat menjamin kualiti bahan tersebut dengan harga yang berpatutan. Pastikan juga pembekal bahan makanan adalah orang yang boleh dipercayai supaya bahan makanan tersebut dapat diterima dengan tepat dan berterusan.

c. Kemudahan fizikal

Penggunaan peralatan penjimat masa perlu dipertimbangkan. Pengisar, pembancuh kek, periuk nasi dan ketuhar gelombang mikro adalah antara alat yang boleh membantu dalam penyediaan hidangan. Menu yang dipilih seelok-eloknya menggunakan alat penjimat masa yang sedia ada.

d. Keupayaan staf

Bilangan staf serta tahap kemahiran perlu sesuai dan selaras dengan menu yang dihasilkan.

e. Masa

Setiap menu yang dipilih perlu disesuaikan dengan sumber masa yang ada. Dengan perancangan menu yang teliti, masalah masa dapat diatasi dengan menggunakan kaedah memasak yang bersesuaian dengan peruntukan masa.

f. Bilangan tetamu

Bilangan tetamu akan mempengaruhi kuantiti makanan yang diperlukan dan menu perlu diubah suai supaya bersesuaian dan mencukupi. Menu yang dirancang juga seharusnya sesuai dengan alat memasak dan alat menghidang yang terdapat di premis.



5.1.6 Menu Berdasarkan Jenis Sajian

Standard Pembelajaran: Mencadangkan hidangan menu berdasarkan jenis sajian.

Jenis Sajian

1. Sarapan (*breakfast*)

- Hidangan utama yang perlu diambil selepas bangun daripada tidur.
- Sajian perlulah mengandungi karbohidrat yang tinggi untuk membekalkan gula dan tenaga bagi membantu sistem tubuh yang tidak menerima makanan pada jangka masa yang lama.
- Pilih menu yang mudah dicerna dan mudah disediakan.
- Mengandungi minuman panas yang berkhasiat atau jus.
- Bijirin dan buah-buahan boleh disajikan sebagai sarapan.



Rajah 5.3 Contoh menu sajian timur dan barat untuk sarapan

2. Minum pagi atau kudapan (*tea break*)

- Sajian di antara sarapan dan makan tengah hari.
- Sajian agak ringan dan dihidangkan antara pukul 10.00 hingga 11.00 pagi.
- Pilihan menu dipelbagaikan dari segi tekstur, rasa dan kaedah memasak.
- Biasanya dihidangkan kuih jenis savouri dan manis serta minuman panas.



Rajah 5.4 Contoh menu sajian timur dan barat untuk minum pagi

3. Makan tengah hari (*lunch*)

- Dihidangkan bermula pada pukul 12.00 tengah hari.
- Hidangan perlu seimbang, pelbagai rasa dan tekstur serta rupa dan warna yang menarik.
- Pilihan menu bergantung kepada majlis formal atau tidak formal.



Rajah 5.5 Contoh menu sajian timur dan barat untuk makan tengah hari

4. Minum petang

- a. Biasanya dihidangkan pada pukul 4.00 petang.
- b. Pilihan menu yang ringan sebagai pengelas perut sementara menanti makan malam.
- c. Disajikan dengan kuih-muih berserta minuman panas.
- d. Dipelbagaikan dengan variasi tekstur makanan, kaedah memasak, rasa dan rupa hidangan.



Rajah 5.6 Contoh menu sajian timur dan barat untuk minum petang

5. Makan malam (dinner)

- a. Sama dengan pilihan menu makan tengah hari.
- b. Perubahan masa dan keadaan sajian makan malam bergantung kepada cita rasa individu, faktor masa dan tenaga.



Rajah 5.7 Contoh menu sajian timur dan barat untuk makan malam

6. Makan lewat malam (*supper*)

- Hidangan yang ringan.
- Masa sajian selepas pukul 10.00 malam.
- Makanan ringan yang berkhasiat dihidangkan sebelum tidur.



Rajah 5.8 Contoh menu sajian timur dan barat untuk makan lewat malam

Menu keraian

Menu keraian adalah istimewa dan berbeza daripada menu sajian harian. Menu ini lebih menarik dari segi pilihan masakan. Menu keraian digunakan untuk upacara tertentu seperti majlis perkahwinan, hari lahir, ulang tahun perkahwinan, hari perayaan dan sebagainya.



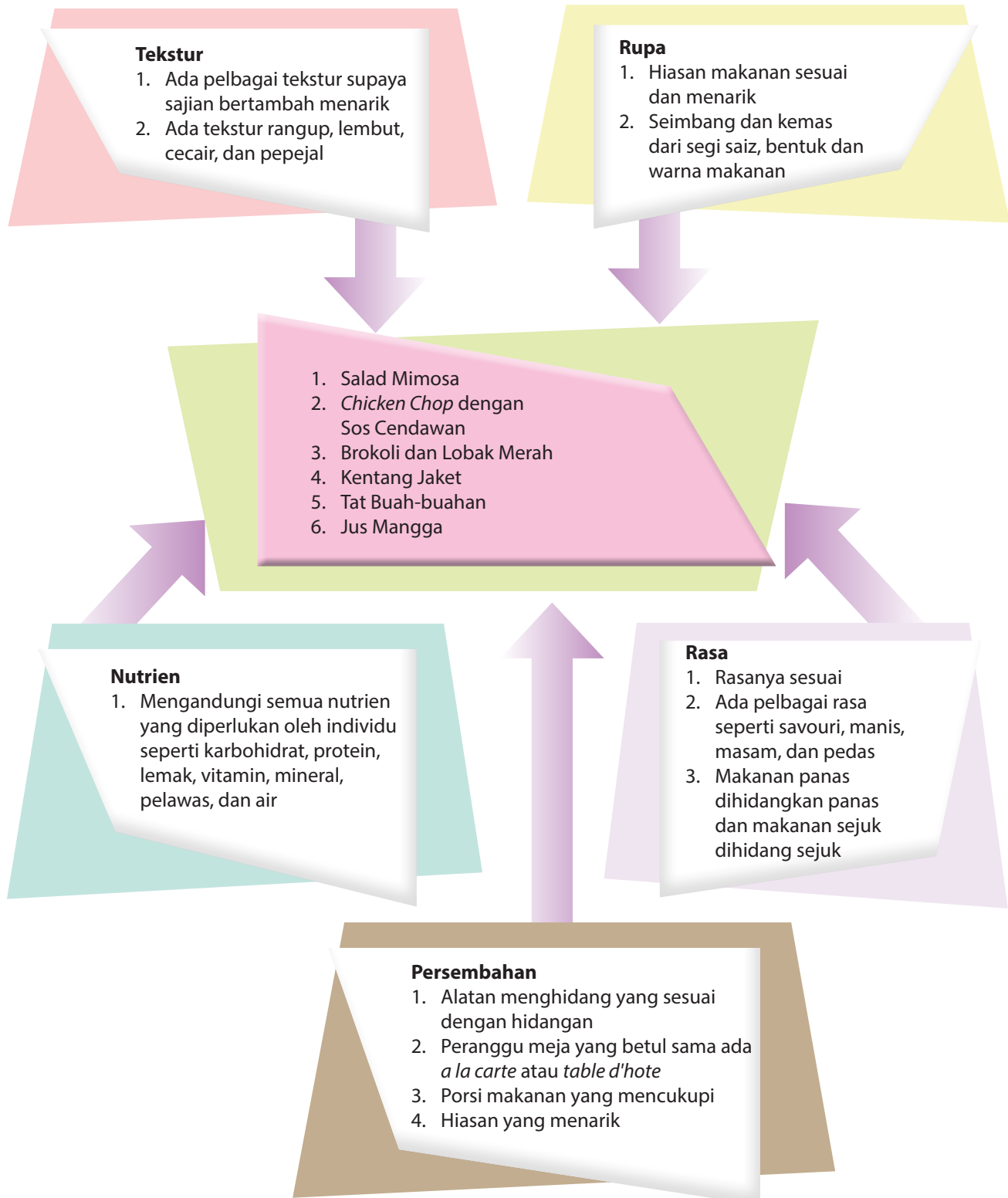
Rajah 5.9 Contoh menu hidangan dalam majlis perkahwinan orang Melayu dan majlis hari raya

5.1.7

Rumusan Perancangan Hidangan Menu Berdasarkan Nutrien dan Pilihan Hidangan

Standard Pembelajaran: Merumuskan perancangan hidangan menu berdasarkan nutrien dan pilihan hidangan.

Merancang menu perlu dilakukan dengan teliti supaya dapat menghasilkan menu yang baik, memenuhi cita rasa pelanggan, memudahkan pengurusan, menjimatkan kos dan membekalkan makanan yang berkhasiat, sedap dan menarik.



Rajah 5.10 Rumusan perancangan hidangan

Tanggapan awal pelanggan terhadap sesuatu premis perkhidmatan makanan bergantung pada kad menu yang dipersembahkan. Kad menu perlu direka bentuk supaya kelihatan harmoni dengan hiasan dan suasana premis perkhidmatan makanan serta berfungsi sebagai alat untuk mempromosi dan meningkatkan jualan premis tersebut.

5.2.1 Cadangan Draf Rekaan Kad Menu

Standard Pembelajaran: Melakar cadangan draf rekaan kad menu.

Penghasilan kad menu mestilah berpandukan kepada beberapa faktor, iaitu:

Faktor	Penerangan
Kertas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pilih kertas yang tidak begitu tahan lama, <i>uncoated</i> dan nipis bagi menu yang perlu ditukar setiap hari. 2. Bagi menu yang tidak perlu ditukar dengan kerap, gunakan kertas yang tahan lama, <i>coated</i>, berat, tebal, kalis air, dan kalis kotoran.
Saiz	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saiz kad menu mesti sesuai untuk diletakkan di atas meja. Namun begitu, kad menu juga perlu cukup besar untuk menampung senarai makanan tetapi saiz kad menu yang terlalu besar pula sukar untuk dikendalikan.
Warna	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warna kertas dan warna tulisan mesti sepadan. Sebagai contoh, latar belakang merah tidak sesuai dipadankan dengan tulisan berwarna kuning kerana tulisan sukar untuk dibaca.
Format	<ol style="list-style-type: none"> 1. Format yang digunakan perlu mudah dengan margin dan jarak yang sesuai supaya senang dibaca.
Pencetakan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saiz dan gaya percetakan mesti sesuai dan kreatif. Pastikan tatabahasa, ejaan, harga dan maklumat-maklumat lain adalah tepat. 2. Kad menu juga mestilah dicetak dengan bersih, tanpa bintik-bintik, tanda, dan kesalahan. 3. Hidangan yang istimewa perlu dicetak dengan tulisan gelap, diwarnakan atau digaris.
Senarai hidangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hidangan perlu disenaraikan mengikut kebiasaannya. Kebanyakan menu menyenaraikan pembuka selera dahulu diikuti dengan sup, salad, hidangan utama seperti makanan berkanji, sayur-sayuran, roti, desert, dan minuman.
Penerangan menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penerangan mengenai menu perlu dicatat untuk memberikan gambaran kepada bahan makanan. 2. Menu perlu mengandungi penerangan mengenai hidangan, kaedah memasak dan persembahan dengan cara dan bahasa yang membangkitkan selera.
Kulit kad menu	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kulit depan dan belakang kad menu memainkan peranan yang penting untuk menarik pelanggan. 2. Kulit kad menu yang dibuat dengan kreatif dan menarik boleh menggambarkan hiasan dan tema yang ada di dalam sesebuah premis perkhidmatan makanan.

5.2.2

Kenal Pasti Menu yang Digunakan bagi Draf Rekaan Kad Menu

Standard Pembelajaran: Mengenal pasti menu yang digunakan bagi draf rekaan kad menu.

Terdapat dua jenis menu yang diketahui umum iaitu menu *A la carte* dan menu *table d'hote*. Kad menu yang dihasilkan mestilah bergantung kepada jenis menu yang disediakan oleh sesebuah restoran.

1. Menu A la carte

Appetizers	Main Dishes	Desserts & Drinks
01 Buffalo Chicken RM20	08 Salmon Pasta RM20	13 Coca-cola light RM10
02 Mushroom RM10	09 Italian Pasta RM20	14 Arabica cafe RM10
03 Meatballs RM15	10 Spicy Pasta RM20	15 Chinese Tea RM10
04 Cream Cheese RM10	11 Fried Rice RM20	16 Ice Cream RM10
05 Tortellini RM15	12 Spicy Seafood RM20	17 Italian Cheese RM10
06 Spinach Ball RM15		18 Fruits and Cream RM15
07 Black Olive RM10		19 Cupcake RM10

Rajah 5.11 Menu A la carte

2. Menu Table D'hote

Table d'Hote
<p><i>Appetizers</i></p> <p>PRAWN COCTAIL WITH MANGO SMOKED SALMON SERVED WITH SALAD</p> <p><i>Entrus</i></p> <p>CHICKEN BREAST WITH SAUTEED VEGETABLES GRILLED FISH AND PRAWNS IN MUSHROOM SAUCE BEEF TENDERLOIN WITH POTATO</p> <p><i>Desserts</i></p> <p>STRAWBERRY ICE-CREAM CHOCOLATE MOUSSE WITH COCONUT JELLY</p> <p><i>Drinks</i></p> <p>COFFEE AND TEA</p>

Rajah 5.12 Menu Table d'hote

5.2.3

Penyediaan Draf Kad Menu Mengikut Jenis Menu yang Dipilih

Standard Pembelajaran: Menyediakan draf kad menu mengikut jenis menu yang dipilih.

Reka bentuk kad menu ialah bahagian penting dalam industri makanan kerana boleh memberi kesan kepada jualan. Bahagian ini akan menerangkan teknik dan maklumat yang penting dalam mereka bentuk kad menu yang menarik.

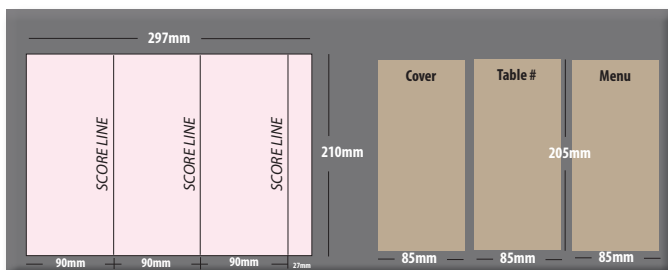
1. Mempunyai jenis menu yang akan disediakan sama ada menu *table d'hote* atau menu *a la carte*. Susun atur menu diletakkan dalam susunan logik atau berdasarkan kumpulan makanan yang mana pelanggan mengenal pasti makanan yang akan di makan oleh mereka (misalnya pembuka selera, hidangan utama, pencuci mulut dan lain-lain).
2. Buat penerangan menu. Kad menu anda harus mengandungi bukan sahaja nama hidangan tetapi juga penerangan ringkas tentang setiap hidangan. Hal ini akan membantu pelanggan apabila mereka memutuskan apa yang hendak dipesan daripada menu.
3. Membangunkan susun atur dan format menu. Susun atur dan format menu berfungsi sebagai alat keseluruhan. Selain itu, merupakan tarikan kepada menu yang disediakan dengan meletakkan imej yang akan berfungsi sebagai reka bentuk kad menu.
4. Letakkan maklumat hidangan yang ditawarkan kepada pelanggan. Reka bentuk menu restoran yang kreatif seharusnya menempatkan pelbagai butiran seperti imej, tajuk dan deskripsi pada ruang yang mudah untuk dikenal pasti.

Langkah-Langkah Membuat Kad Menu

1. Sediakan bahan-bahan yang diperlukan.

- Kad manila atau kertas tebal
- Kertas warna (yang sesuai)
- Gam
- Lace (9 cm)
- Reben (2.5 cm)
- Double tape
- Pensel
- Pembaris
- Bunga hiasan

2. Buat ukuran pada kedua-dua jenis kertas tersebut seperti dalam gambar.



3. Gunakan alat penekan untuk menandakan garisan pada kertas tebal supaya mudah untuk dilipat.



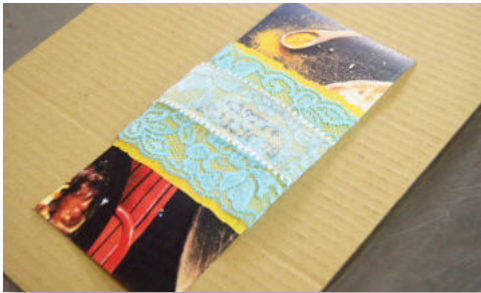
4. Ukur kertas berwarna yang telah ditulis menu pada kad manila tadi untuk memastikan saiznya sama.



5. Ambil kertas berwarna yang ketiga dan tampal kain *lace* mengelilingi kad tersebut.



6. Lekatkan pula riben di atas *lace* tersebut sehingga ke belakang kad.



7. Tampal bunga plastik di atas riben.



8. Tampal ketiga-tiga keping kad berwarna tadi di atas kad keras.



9. Lipat kertas keras kepada tiga bahagian dan gamkan hujungnya menggunakan *double tape*. Hasil kad menu yang telah siap untuk dipamerkan di atas meja.



5.2.4

Menilai Draf Kad Menu yang Dihasilkan Berpandukan Kriteria Penilaian

Standard Pembelajaran: Menilai draf kad menu yang dihasilkan berpandukan kriteria penilaian.

Aktiviti

Anda ditugaskan untuk menyediakan satu draf kad menu dengan perlu mengambil kira faktor dalam penyediaan kad menu yang telah diterangkan dalam bab sebelum ini. Reka bentuk, saiz, dan ilustrasi pada kad menu tersebut mengikut kreativiti masing-masing. Kad menu itu perlu memenuhi kriteria yang berikut:

1. Kertas A4 berwarna.
2. Saiz tulisan yang sesuai.
3. Jenis tulisan yang sesuai.
4. Hiasan yang sesuai.
5. Saiz kad menu yang sesuai.

Borang Penilaian Draf Kad Menu

Bil	Kriteria	Skor					Catatan
		1	2	3	4	5	
1.	Kertas						
	a. Saiz sesuai						
	b. Putih atau berwarna						
	c. Ketebalan sesuai						
2.	Saiz tulisan						
	a. Mudah untuk dibaca						
	b. Berbeza mengikut tajuk						
	c. Sesuai dengan saiz kad menu						
3.	Jenis tulisan						
	a. Kemas						
	b. Menarik						
4.	Hiasan						
	a. Grafik / ilustrasi (berfungsi)						
	b. Kreatif						
5.	Saiz kad menu						
	a. Sesuai						
	b. Mudah dilihat						
JUMLAH SKOR							
Cadangan / Penambahbaikan							

SKOR: 1 = Lemah 2 = Kurang memuaskan 3 = Memuaskan 4 = Baik 5 = Cemerlang

PANDUAN SKOR	
Tahap	Skor
Cemerlang	81 hingga 100
Baik	61 hingga 80

PANDUAN SKOR	
Tahap	Skor
Kurang memuaskan	21 hingga 40
Lemah	0 hingga 20

5.2.5

Penambahbaikan dalam Penghasilan Draf Kad Menu Berpandukan Penilaian

Standard Pembelajaran: Mencadangkan penambahbaikan dalam penghasilan draf kad menu berpandukan penilaian.

Perkara yang perlu diambil perhatian semasa menghasilkan draf kad menu ialah:

Faktor	Penambahbaikan
Kertas	<ol style="list-style-type: none"> Gunakan kertas yang sesuai dengan jenis menu yang dipilih. Gunakan kertas yang tahan lama untuk kulit kad menu dan kertas yang nipis untuk bahagian dalam kad menu.
Saiz	<ol style="list-style-type: none"> Saiz kad menu tidak terlalu besar atau tidak terlalu kecil. Sesuai untuk diletakkan di atas meja atau sesuai untuk dipegang oleh pelanggan.
Warna	<ol style="list-style-type: none"> Gunakan warna tulisan yang berbeza dengan latar belakang atau warna kertas yang digunakan. Elakkan daripada menggunakan <i>reversed type</i>, iaitu tulisan berwarna samar atau putih berlatarbelakangkan warna gelap. Dapatkan khidmat nasihat tukang cetak atau seorang artis untuk menentukan warna yang sesuai dan sepadan bagi kad menu yang hendak dihasilkan.
Percetakan	<ol style="list-style-type: none"> Gunakan tulisan yang berbeza untuk menulis tajuk, subtajuk dan penerangan menu. Tulisan yang sering digunakan seperti jenis tulisan <i>Roman Serif</i>, <i>Roman Sans Serif</i> dan <i>Commercial Script</i>.
Penerangan menu	<ol style="list-style-type: none"> Berikan penerangan menu yang jelas supaya pelanggan mendapat maklumat yang jelas mengenai hidangan yang disediakan.
Kulit kad menu	<ol style="list-style-type: none"> Simbol atau logo yang mewakili restoran diletakkan pada kulit hadapan kad menu. Nama, alamat, nombor telefon, hari, waktu perniagaan dan maklumat lain disenaraikan pada bahagian belakang kulit kad menu.

5.2.6

Menghasilkan Kad Menu Berpandukan Cadangan Penambahbaikan Draf Kad Menu

Standard Pembelajaran: Menghasilkan kad menu berpandukan cadangan penambahbaikan draf kad menu.



TUGASAN 5.1

Berpandukan draf dan penambahbaikan yang telah dicadangkan, hasilkan satu kad menu yang kreatif menggunakan menu yang telah dipilih.



BORANG PENILAIAN KAD MENU

NAMA MURID :

TINGKATAN :

MODUL :

KOMPETENSI :

TAJUK :

BIL	Kriteria (Hasil Kerja)	Markah				Wajaran	Jumlah Markah
		1	2	3	4		
1.	Folio dihantar						
	• Menepati masa					2	
	• Lengkap					3	
	• Kekemasan keseluruhan					2	
	• Persembahan/ keaslian					2	
2.	Format						
	• Tersusun					2	
	• Font (sesuai, mudah dibaca dan selaras)					1	
	• Grafik/ ilustrasi (berfungsi dan relevan)					2	
3.	Isi Kandungan						
	• Ketepatan fakta					2	
	• Kreativiti					3	
	• Keseluruhan (huraian, idea yang tepat, jelas dan berkaitan)					3	
	• Kejelasan (contoh berdasarkan huraian idea)					3	
	JUMLAH MARKAH KESELURUHAN						/100

Keputusan Penilaian		Kompeten	Belum Kompeten
Nama Guru:		Tandatangan:	Tarikh:
Disahkan oleh:		Tandatangan:	Tarikh:



RUMUSAN



REFLEKSI

L - Lemah
S - Sederhana
C - Cemerlang

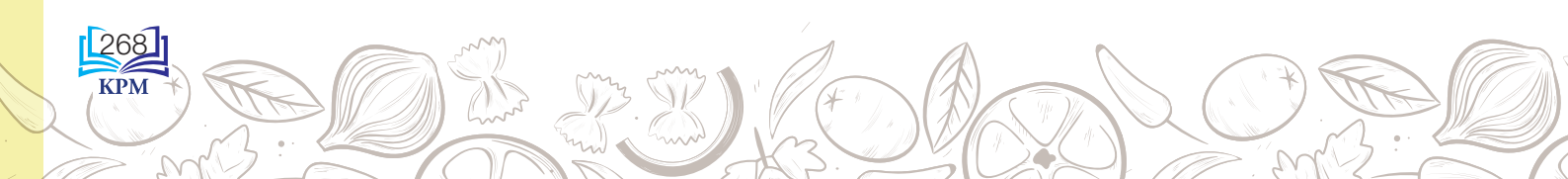
Dalam modul ini, anda belajar tentang:

5.1 Perancangan Kad Menu

	L	S	C
5.1.1 Menyatakan definisi menu.			
5.1.2 Menjelaskan jenis menu.			
5.1.3 Menerangkan kepentingan perancangan menu.			
5.1.4 Mengenal pasti fungsi menu dalam perkhidmatan makanan.			
5.1.5 Menghuraikan faktor yang mempengaruhi dalam perancangan menu.			
5.1.6 Mencadangkan hidangan menu berdasarkan jenis sajian.			
5.1.7 Merumuskan perancangan hidangan menu berdasarkan nutrien dan pilihan hidangan.			

5.2 Penghasilan Kad Menu

5.2.1 Melakar cadangan draf rekaan kad menu.			
5.2.2 Mengenal pasti menu yang digunakan bagi draf rekaan kad menu.			
5.2.3 Menyediakan draf kad menu mengikut jenis menu yang dipilih.			
5.2.4 Menilai draf kad menu yang dihasilkan berpandukan kriteria penilaian.			
5.2.5 Mencadangkan penambahbaikan dalam penghasilan draf kad menu berpandukan penilaian.			
5.2.6 Menghasilkan kad menu berpandukan cadangan penambahbaikan draf kad menu.			





PENILAIAN KENDIRI

Jawab soalan yang berikut.

1. Sumber merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi perancangan menu. Terangkan faktor sumber di bawah:



Bahan Makanan



Kemudahan Fizikal



Masa

2. Lakarkan contoh kad menu *Table D'hote* bagi hidangan makan malam menu sajian timur.

3. Nyatakan tiga faktor yang mempengaruhi penghasilan kad menu:

i.

ii.

iii.