

KATERING DAN PENYAJIAN

Tingkatan 4 & 5

Penulis:

Juwariah Binti Ahmad
Hema Binti Dahdi
Suhaila Binti Aliman
Rohaida Binti Mohamed

Editor:

Norzailatulakmar Binti Paiman @ Effendi
Ahmad Wafiuddin Bin Ahmad Supri

Pereka bentuk:

Ain Nasyirah Binti Mustafa
Nurul Amirah Binti Mokhtar
Mohamad Fahmi Bin Mat Saat

Ilustrator:

Mohamad Noor Shahrizan Bin Mohd Taib



JALUR INOVASI

2020



KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

No. Siri Buku: 0175

KPM2020 ISBN 978-967-0807-66-9

Cetakan Pertama 2020

© Kementerian Pendidikan Malaysia

Hak Cipta Terpelihara. Mana-mana bahan dalam buku ini tidak dibenarkan diterbitkan semula, disimpan dalam cara yang boleh dipergunakan lagi ataupun dipindahkan dalam sebarang bentuk atau cara, baik dengan elektronik, mekanik, penggambaran semula mahupun dengan cara perakaman tanpa kebenaran terlebih dahulu daripada Ketua Pengarah Pelajaran Malaysia, Kementerian Pendidikan Malaysia. Perundingan tertakluk kepada perkiraan royalti atau honorarium.

Diterbitkan untuk Kementerian Pendidikan Malaysia oleh:

Jalur Inovasi Sdn. Bhd.
No 5-1, Tingkat 1, Jalan Budiman 24,
Taman Mulia, Bandar Tun Razak,
56000 Kuala Lumpur,
W.P. Kuala Lumpur.
No. Telefon: 03-9174 6619
No. Faksimile: 03-9174 7619
Laman Web: <https://jalurinovasi.com.my/>
E-mel: jalurinovasi@gmail.com

Reka Letak dan Atur Huruf:

Jalur Inovasi Sdn. Bhd.
Muka Taip Teks: Myriad pro
Saiz Muka Taip Teks: 11 poin

Dicetak oleh:

BHS Book Printing Sdn. Bhd.
Lot 17-22 & 17-23, Jalan Satu,
Bersatu Industrial Park, Cheras Jaya,
43200 Cheras Jaya, Selangor.

Penghargaan

Penerbitan buku ini melibatkan kerjasama banyak pihak. Sekalung penghargaan dan terima kasih ditujukan kepada semua pihak yang terlibat:

- Jawatankuasa Penambahbaikan Prof Muka Surat, Bahagian Sumber Teknologi Pendidikan, Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Jawatankuasa Penyemakan Pembedulan Prof Muka Surat, Bahagian Sumber Teknologi Pendidikan, Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Jawatankuasa Penyemakan Naskhah Sedia Kamera, Bahagian Sumber Teknologi Pendidikan, Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Pegawai-pegawai Bahagian Sumber Teknologi Pendidikan, Bahagian Pendidikan dan Latihan Teknikal Vokasional dan Bahagian Pembangunan Kurikulum, Kementerian Pendidikan Malaysia.
- Jawatankuasa Peningkatan Mutu, Jalur Inovasi Sdn. Bhd.
- Kolej Vokasional Sepang, Dengkil, Selangor Darul Ehsan.
- Kolej Vokasional Dato' Undang Haji Muhamad Sharip, Rembau, Negeri Sembilan Darul Khusus.
- Kolej Vokasional Muar, Johor Darul Takzim.
- Kolej Vokasional ERT Setapak, Wilayah Persekutuan Kuala Lumpur.
- Kolej Vokasional Kuala Selangor, Bestari Jaya, Selangor Darul Ehsan.
- Semua pihak yang terlibat secara langsung dan tidak langsung dalam usaha menjayakan penerbitan buku ini.

Kandungan

PENDAHULUAN

PENERANGAN IKON

TINGKATAN 4

MODUL 1 PENGENALAN BIDANG PERKHIDMATAN MAKANAN

1.1	Asas Perkhidmatan Makanan	4
1.2	Keselamatan, Kesihatan dan Sanitasi	10
1.3	Pemeliharaan Alam Sekitar dalam Bidang Perkhidmatan Makanan	16

MODUL 2 PERALATAN DAN BAHAN DALAM PERKHIDMATAN MAKANAN

2.1	Peralatan Penyediaan Makanan	26
2.2	Bahan Penyediaan Makanan	40

MODUL 3 PENGENALAN KEPADA PERKHIDMATAN PENYAJIAN

3.1	Asas Perkhidmatan Penyajian	68
3.2	Peralatan, Perabot dan Linen Penyajian	77
3.3	Susun Atur Perunggu Meja	95
3.4	Proses Perkhidmatan Penyajian	103
3.5	Susun Atur Ruang Penyajian	106

MODUL 4 HIDANGAN ASAS

4.1	Hidangan Minuman	120
4.2	Hidangan Bijirin dan Hasil Bijirin	133
4.3	Hidangan Kuih Tempatan	148
4.4	Hidangan Pastri	162
4.5	Hidangan Roti	180
4.6	Hidangan Biskut	199
4.7	Kek dan Hiasan Kek	215
4.8	Hidangan Snek	232



TINGKATAN 5

MODUL 5 MENU DALAM PERKHIDMATAN MAKANAN

- | | | |
|-----|----------------------|-----|
| 5.1 | Perancangan Menu | 250 |
| 5.2 | Penghasilan Kad Menu | 260 |

MODUL 6 HIDANGAN SET MENU

- | | | |
|-----|-------------------------|-----|
| 6.1 | Hidangan Pembuka Selera | 272 |
| 6.2 | Hidangan Sup | 284 |
| 6.3 | Hidangan Utama | 297 |
| 6.4 | Hidangan Desert | 322 |

MODUL 7 HIDANGAN LENGKAP DAN SEIMBANG

- | | | |
|-----|---|-----|
| 7.1 | Hidangan Harian Sajian Timur dan Sajian Barat | 338 |
| 7.2 | Hidangan Keraian Sajian Timur | 363 |

MODUL 8 KEUSAHAWANAN DALAM KATERING DAN PENYAJIAN

- | | | |
|-----|--------------------------------|-----|
| 8.1 | Ciri Usahawan | 394 |
| 8.2 | Pemasaran dalam Perniagaan | 403 |
| 8.3 | Pengiraan Kos dalam Perniagaan | 406 |
| 8.4 | Rancangan Perniagaan | 412 |
| 8.5 | Projek Keusahawanan | 424 |

GLOSARI 434

RUJUKAN 440

INDEKS 442

Pendahuluan

Buku Teks Katering dan Penyajian Tingkatan 4 dan 5 Kurikulum Standard Sekolah Menengah (KSSM) ini ditulis untuk murid Tingkatan Empat dan Lima berdasarkan Dokumen Standard Kurikulum dan Pentaksiran, Tingkatan 4 dan 5 yang disediakan oleh Kementerian Pendidikan Malaysia. KSSM digubal bagi memenuhi keperluan dasar baharu di bawah Pelan Pembangunan Pendidikan Malaysia (PPPM) 2013-2025. Bagi menjayakan hasrat KSSM, penulisan buku ini memberikan penekanan kepada kemahiran amali, kemahiran berfikir, kemahiran maklumat dan komunikasi, membuat keputusan dan menyelesaikan masalah dalam kehidupan seharian murid. Semua kemahiran tersebut sedikit sebanyak membantu melahirkan generasi yang serba boleh dan berdaya saing di era kini.

KSSM MPV Katering dan Penyajian bermatlamat untuk menyediakan murid dengan ilmu pengetahuan, kemahiran dan nilai serta etika profesional dalam bidang perkhidmatan makanan sebagai persediaan untuk murid menceburi kerjaya dalam bidang perkhidmatan makanan atau melanjutkan pelajaran ke peringkat lebih tinggi dalam bidang berkaitan di samping mampu menjana idea kreatif, bijak dalam membuat keputusan, inovatif dan berdaya saing untuk menyumbang kepada pembangunan negara.

KSSM MPV Katering dan Penyajian bertujuan membolehkan murid mencapai objektif seperti berikut:

1. Mengetahui dan mengamalkan pengurusan, peraturan keselamatan dan amalan kerja selamat dalam perkhidmatan makanan.
2. Mempraktikkan kemahiran asas dalam mengguna dan mengendali bahan, alatan dan kelengkapan berkaitan disiplin bidang perkhidmatan makanan.
3. Menyelenggara peralatan dan perkakasan penyediaan dan penyajian makanan secara sistematik dan mengikut prosedur.
4. Merancang dan menghasilkan menu mengikut kategori menu, jenis hidangan serta sajian dengan lengkap dan seimbang.
5. Menghasilkan pelbagai jenis hidangan asas, hidangan harian dan hidangan keraian mengikut resipi standard dan resipi baharu dengan mengamalkan aspek keselamatan dan sanitasi.
6. Mengaplikasikan pengetahuan, kemahiran serta nilai profesional dalam pelaksanaan perkhidmatan penyajian makanan.
7. Merancang dan melaksanakan projek keusahawanan berpandukan rancangan perniagaan.
8. Menggunakan teknologi berkaitan bidang perkhidmatan makanan dengan yakin dan berani serta bertanggungjawab ke arah kelestarian alam sekitar.

Persembahan isi kandungan buku teks ini berdasarkan modul yang telah ditetapkan dalam Dokumen Standard Kurikulum dan Pentaksiran (DSKP) Katering dan Penyajian Tingkatan 4 dan 5. Secara keseluruhannya, terdapat empat modul di tingkatan 4 dan empat modul lagi di tingkatan 5. Untuk memastikan penggunaan buku teks ini mencapai tahap yang optimum, ikon-ikon yang dipersembahkan secara tekal perlu difahami jenis dan fungsinya dengan jelas.



Penerangan Ikon

TETINGKAP



KIOS Info

Maklumat tambahan tentang topik yang dipelajari dalam setiap modul.



KOD QR

Kod QR yang boleh diimbas menggunakan telefon pintar untuk mendapatkan maklumat daripada internet.



VARIASI

Setiap resipi mempunyai bahan yang lain bagi menggantikan bahan utama atau bahan sampingan untuk meningkatkan lagi kualiti makanan dan mengikut citarasa.



Langkah Keselamatan

Langkah keselamatan yang diambil perhatian semasa menjalankan latihan.



TIPS Penyajian

Tips yang membantu murid-murid dalam setiap resipi yang berlainan.

AKTIVITI



TUGASAN 3.6

Tugasan yang perlu dilakukan oleh murid-murid sama ada tugasan amali atau tugasan menjawab soalan.

AKHIRAN MODUL



REFLEKSI

Mengandungi Standard Kandungan dan Standard Pembelajaran pada akhir setiap modul.



RUMUSAN

Ringkasan modul berbentuk peta minda yang ringkas.



PENILAIAN KENDIRI

Soalan yang mencabar minda murid-murid dalam setiap modul yang dipelajari.